

Приложение № 2
к приказу Заместителя Председателя
Правления Национальной палаты
предпринимателей
Республики Казахстан «Атамекен»
от 22.10.18 № 284

Профессиональный стандарт: «Организация питания»

Глоссарий

В настоящем профессиональном стандарте применяются следующие термины и определения:

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.

Предприятие общественного питания – предприятие, предназначенное для производства, реализации и (или) организации потребления продукции общественного питания, включая кулинарную продукцию, мучные кондитерские и булочные изделия.

Класс предприятия общественного питания – совокупность отличительных признаков предприятия конкретного типа, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания.

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.

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.

Кафе – предприятие общественного питания по организации питания и (или без) отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции общественного питания, реализующее фирменные, заказные блюда, изделия и алкогольные и безалкогольные напитки.

Услуга общественного питания (индустрии 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.

Исполнитель услуги общественного питания - предприятие общественного питания (юридическое лицо или индивидуальный предприниматель), оказывающее услуги общественного питания.

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.

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.

1. Паспорт Профессионального стандарта		
Название Профессионального стандарта:	Организация питания	
Номер Профессионального стандарта:		
Названия секции, раздела, группы, класса и подкласса согласно ОКЭД:	I - Услуги по предоставлению продуктов питания и напитков 56 Услуги по предоставлению продуктов питания и напитков 56.1 Рестораны и услуги по доставке продуктов питания 56.10 Рестораны и услуги по доставке продуктов питания	
Краткое описание Профессионального стандарта:	Организация питания - это управленческий производственный коллектив, объединяющий разнородных по квалификации, профессии и функциям сотрудников выполняющих определенный круг работ по организации предоставления услуг питания предприятием общественного питания.	
2. Карточки профессий		
Перечень карточек профессий:	Повар	4-й уровень ОРК.
	Кондитер	3-й уровень ОРК.
	Сомелье	4-й уровень ОРК.
	Официант	2-й уровень ОРК.
	Бармен	2-й уровень ОРК.
	Кухонный рабочий	1-й уровень ОРК.
	Подсобный работник на кухне	1-й уровень ОРК.
КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ: ПОВАР		
Код:	5120-9-005	
Код группы:	5120-9	
Профессия:	Повар	
Другие возможные наименования профессии:	5120-1 Повара в ресторане 5120-2 Повара в заведениях быстрого питания, кроме фаст-фуда 5120-3 Повара в образовательных, медицинских и прочих учреждениях	
Квалификационный уровень по ОРК:	4	
Основная цель деятельности:	Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.	
Трудовые функции:	Обязательные трудовые функции:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции 2. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции разнообразного ассортимента 3. Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров 4. Управление текущей деятельностью основного производства организации питания
	Дополнительные	-

<p>Трудовая функция 1:</p> <p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции</p>	<p>трудовые функции:</p> <p>Задача 1:</p> <p>Выполнение инструкций по организации рабочего места</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. 2. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания. 3. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.
		<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативные правовые акты Республики Казахстан, регулирующие деятельность организаций питания. 2. Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. 3. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. 4. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий и правила ухода за ними. 5. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
	<p>Задача 2:</p> <p>Выполнение заданий</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по

	<p>по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>технологическим картам под руководством повара.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Соблюдать правила окупаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. 3. Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции. 4. Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. 5. Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда. 6. Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его. 7. Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.
		<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативные правовые акты Республики Казахстан, регулирующие деятельность организаций питания. 2. Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. 3. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения. 4. Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий. 5. Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству. 6. Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья,

		<p>используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>7. Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.</p> <p>8. Правила и технологии расчетов с потребителями.</p> <p>9. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</p>
<p>Трудовая функция 2:</p> <p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента</p>	<p>Задача 1:</p> <p>Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса. 2. Производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале. 3. Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения. 4. Организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. 5. Осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативные правовые акты Республики Казахстан, регулирующие деятельность организаций питания. 2. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента. 3. Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

		<p>разнообразного ассортимента.</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий. 5. Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке. 6. Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий. 7. Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий. 8. Технологии наставничества и обучения на рабочих местах.
	<p>Задача 2:</p> <p>Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь. 2. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий. 3. Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения. 4. Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу. 5. Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления. 6. Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и

		<p>кулинарных изделий.</p> <p>7. Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>8. Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия.</p> <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативные правовые акты Республики Казахстан, регулирующие деятельность организаций питания. 2. Способы организации питания, в том числе диетического. 3. Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента. 4. Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов. 5. Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации. 6. Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям. 7. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
<p>Трудовая функция 3:</p> <p>Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров</p>	<p>Задача 1:</p> <p>Обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Разрабатывать общий план работы бригады поваров. 2. Составлять графики и распределять работу между членами бригады поваров и ставить задачи подчиненным. 3. Содействовать повышению квалификации членов бригады поваров современным технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. 4. Предупреждать факты хищений и других случаев нарушения членами бригады поваров трудовой дисциплины.

		<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативные правовые акты Республики Казахстан, регулирующие деятельность организаций питания. 2. Методы планирования, организации, стимулирования сотрудников организаций питания. 3. Требования трудовой дисциплины, охраны труда, санитарии и гигиены.
	<p>Задача 2:</p> <p>Организация работы бригады поваров</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Разрабатывать текущий план работы бригады поваров. 2. Распределять работу между членами бригады и ставить задачи подчиненным на текущий день. 3. Обучать членов бригады на рабочих местах современным технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента. 4. Управлять конфликтными ситуациями, возникающими в бригаде. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативные правовые акты Республики Казахстан, регулирующие деятельность организаций питания. 2. Современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента. 3. Требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения. 4. Методы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности сотрудников организаций питания. 5. Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы. 6. Требования охраны труда, санитарии и гигиены, трудовой дисциплины.
	<p>Задача 3:</p> <p>Контроль работы</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организовывать и производить входной, текущий и итоговый

	<p>подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров</p>	<p>контроль работы членов бригады поваров.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Анализировать результаты работы бригады поваров за отчетный период и определять причины отклонений результатов работы бригады поваров от плана. 3. Разрабатывать меры по предупреждению невыполнения плана работ и контролировать их реализацию. 4. Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы бригады поваров.
		<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативные правовые акты Республики Казахстан, регулирующие деятельность организаций питания. 2. Современные технологии контроля организации деятельности сотрудников организаций питания. 3. Методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности организаций питания. 4. Технологии маркетинговых исследований в организациях питания.
<p>Трудовая функция 4:</p> <p>Управление текущей деятельностью основного производства организации питания</p>	<p>Задача 1:</p> <p>Планирование процессов основного производства организации питания</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Определять факторы, влияющие на процессы основного производства организации питания, и давать их оценку. 2. Планировать отдельные виды процессов основного производства организации питания и необходимые для этого ресурсы. 3. Разрабатывать и вносить коррективы в планы основного производства организации питания в зависимости от изменения факторов, влияющих на них. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативные правовые акты Республики Казахстан, регулирующие деятельность организаций питания. 2. Требования охраны труда,

		<p>санитарии и гигиены.</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения. 4. Современные технологии производства блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента. 5. Технологии приготовления блюда напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента. 6. Специализированные информационные программы и технологии, используемые в процессе организации основного производства организации питания. 7. Методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности в организациях питания. 8. Технологии маркетинговых исследований в организациях питания.
	<p>Задача 2:</p> <p>Организация и координация процессов основного производства организации питания</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценивать организацию процессов основного производства организаций питания. 2. Определять способы распределения производственных заданий между бригадами, передачи полномочий и степень ответственности. 3. Разрабатывать производственные регламенты и инструкции по процессам основного производства организации питания. 4. Координировать производственные и социальные процессы основного производства организации питания в соответствии с целями развития организации питания. 5. Согласовывать планы и процессы основного производства организации питания со службой обслуживания и другими структурными подразделениями

		<p>организации питания.</p> <p>6. Проводить собрания работников основного производства организации питания.</p>
	<p>Задача 3:</p> <p>Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания</p>	<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативные правовые акты Республики Казахстан, регулирующие деятельность организаций питания. 2. Современные технологии организации питания. 3. Специализированные компьютерные программы и технологии, используемые организациями питания. 4. Методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности в организациях питания. 5. Технологии маркетинговых исследований в организациях питания. 6. Методы деловых коммуникаций и публичных выступлений.
		<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Производить входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания. 2. Выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля на основном производстве организации питания, прогнозировать их последствия, принимать меры по их решению и недопущению в будущем. 3. Проводить собрания работников с учетом особенностей деятельности организаций питания. 4. Использовать информационные технологии, применяемые организациями питания, для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы основного производства.
		<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативные правовые акты Республики Казахстан, регулирующие деятельность

		<p>организаций питания.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента. 3. Методы экономических расчетов и оценки эффективности организаций питания. 4. Методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности в организациях питания. 5. Технологии маркетинговых исследований в организациях питания. 6. Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, публичных выступлений. 	
Требования к личностным компетенциям	<p>Высокая чувствительность к оттенкам запахов и вкусов Правильное цветоразличие Хороший объемный и линейный глазомер Тактильная чувствительность Хорошая память (краткосрочная, долговременная, зрительная) Высокий уровень распределения и переключения внимания Чистоплотность Эмоциональная устойчивость Творческие способности Эстетический вкус Аккуратность Требовательность Коммуникабельность Организаторские способности Физическая выносливость Честность, порядочность</p>		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК	1	Кухонный рабочий	
	2	Официант	
	3	Калькулятор	
	4	Повар	
	5	Шеф-повар	
	5	Заведующий производством	
6	Директор (заведующий) организации общественного питания		
Связь с ЕТКС или КС или другими справочниками профессий	Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (выпуск 51)	Стр. 195, Раздел 16. Торговля и общественное питание	
Связь с системой образования и квалификации	Уровень образования: ТиПО (4 уровень МСКО)	Специальность: Организация питания	Квалификация: 1504042 - Повар

КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ: КОНДИТЕР		
Код:	7512-3-021	
Код группы:	7512-3	
Профессия:	Кондитер	
Другие возможные наименования профессии:	7512-3-001 Бисквитчик 7512-3-002 Варщик глазури 7512-3-003 Вафельщик (кондитерское производство) 7512-3-004 Выбивщик рафинадных голов 7512-3-005 Глазировщик 7512-3-006 Глянцовщик карамели и драже 7512-3-007 Дrajировщик 7512-3-008 Дрожжевод 7512-3-009 Заквасчик 7512-3-010 Изготовитель бисквитов 7512-3-011 Изготовитель вафель 7512-3-012 Изготовитель карамели 7512-3-013 Изготовитель кондитерских изделий 7512-3-014 Изготовитель конфет 7512-3-015 Изготовитель кукурузных палочек 7512-3-016 Изготовитель мармеладно-пастильных 7512-3-017 Изготовитель шоколада 7512-3-018 Карамельщик 7512-3-019 Клеровщик сахара 7512-3-020 Коагулировщик пектина 7512-3-021 Кондитер 7512-3-022 Конфетчик 7512-3-023 Мармеладчик-пастильщик 7512-3-024 Обкатчик клюквы 7512-3-025 Обсыпщик кондитерских изделий 7512-3-026 Окрасчик сиропа 7512-3-027 Отбельщик коагулята 7512-3-028 Раздельщик рафинада 7512-3-029 Халвомес 7512-3-030 Экстрагировщик пектина	
Квалификационный уровень по ОРК:	4	
Основная цель деятельности:	Изготовление качественной кондитерской и шоколадной продукции, их презентация и продажа в организациях питания	
Трудовые функции:	Обязательные трудовые функции:	1. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
		2. Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента
		3. Организация и контроль текущей деятельности
		4. Управление текущей деятельностью кондитерского цеха

	Дополнительные трудовые функции:	-
Трудовая функция 1: Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	Задача 1: Организация рабочего места	Умения: <ol style="list-style-type: none"> 1. Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе. 2. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе. 3. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции.
	Задача 2: Изготовление, презентация и продажа теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной	Умения: <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. 2. Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции. 3. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции. 4. Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними. 5. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

	<p>продукции</p>	<p>шоколадной продукции.</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции. 4. Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию. 5. Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции. 7. Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности. 8. Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции. 9. Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты. 10. Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос.
		<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. 2. Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции. 3. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения. 4. Правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции. 5. Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной

		<p>продукции потребителям.</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества. 7. Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции. 8. Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями. 9. Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции. 10. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания.
<p>Трудовая функция 2:</p> <p>Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента</p>	<p>Задача 1:</p> <p>Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции. 2. Анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции. 3. Оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения. 4. Организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской и шоколадной продукции. 5. Осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции ассортимента. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. 2. Требования к качеству, срокам,

		<p>условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента.</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента. 4. Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции. 5. Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке. 6. Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской и шоколадной продукции. 7. Способы применения ароматических веществ, и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции. 8. Технологии наставничества и обучения на рабочих местах.
	<p>Задача 2:</p> <p>Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции. 2. Готовить продукцию по технологическим картам кондитерскую и шоколадную. 3. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий. 4. Оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя

		<p>подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения.</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 6. Готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального. 7. Соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления. 8. Оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции. 9. Составлять производства калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного. 10. Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции. 11. Составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию.
		<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. 2. Организация питания, в том числе диетического. 3. Рецептура и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь. 4. Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов. 5. Виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и

		<p>условия его эксплуатации.</p> <p>6. Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям.</p> <p>7. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</p>
<p>Трудовая функция 3:</p> <p>Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров</p>	<p>Задача 1:</p> <p>Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Разрабатывать план работы бригады кондитеров. 2. Распределять работу между работниками бригады кондитеров и ставить задачи подчиненным. 3. Обучать членов бригады на рабочих местах современным технологиям производства кондитерской и шоколадной продукции. 4. Контролировать текущую деятельность работников бригады кондитеров и своевременно выявлять отклонения в их работе. 5. Предупреждать нарушения работниками бригады кондитеров трудовой дисциплины, в том числе хищения. 6. Готовить отчеты о работе бригады кондитеров.
		<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. 2. Методы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных. 3. Технологии обучения на рабочих местах. 4. Требования трудовой дисциплины, охраны здоровья, санитарии и гигиены.
	<p>Задача 2:</p> <p>Организация работы бригады кондитеров</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Разрабатывать план работы бригады кондитеров. 2. Распределять производственные задания между работниками бригады и ставить задачи подчиненным. 3. Обучать работников бригады на рабочих местах современным

		<p>технологиям кондитерского и шоколадного производства.</p> <p>4. Управлять конфликтными ситуациями в кондитерском производстве.</p>
		<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. 2. Современные технологии организации кондитерского производства. 3. Требования к безопасности пищевых продуктов, используемых в кондитерском производстве, условия их хранения. 4. Методы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных. 5. Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы. 6. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
	<p>Задача 3:</p> <p>Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организовывать и проводить входной, текущий и итоговый контроль работы членов бригады кондитеров. 2. Анализировать результаты работы бригады кондитеров за отчетный период и определять причины отклонений результатов работы бригады от плана. 3. Разрабатывать меры по предупреждению невыполнения плана работ и контролировать их реализацию. 4. Использовать компьютерные программы и технологии для ведения отчетности и выполнения регламентов организации работы бригады. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. 2. Современные производства технологии контроля организации

		<p>кондитерского.</p> <p>3. Методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности организаций питания.</p> <p>4. Технологии маркетинговых исследований в организациях питания.</p>	
<p>Трудовая функция 4:</p> <p>Управление текущей деятельностью кондитерского цеха</p>	<p>Задача 1:</p> <p>Планирование процессов кондитерского цеха</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Определять факторы, влияющие на процессы кондитерского производства и давать их оценку. 2. Планировать отдельные виды процессов кондитерского производства и необходимые для этого ресурсы. 3. Разрабатывать и вносить коррективы в планы кондитерского цеха в зависимости от изменения факторов, влияющих на них. 	
		<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. 2. Современные технологии организации производства кондитерской и шоколадной продукции. 3. Специализированные компьютерные программы и технологии, используемые в процессах кондитерского цеха. 4. Методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности организаций питания. 5. Технологии маркетинговых исследований в организациях питания. 6. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. 7. Требования к безопасности пищевых продуктов, используемых в кондитерском производстве, организации их хранения. 	
		<p>Задача 2:</p> <p>Организация и координация процессов кондитерского цеха</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценивать организацию процессов кондитерского производства. 2. Определять способы распределения производственных заданий между бригадами, передачи полномочий и

		<p>ответственности.</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Разрабатывать производственные регламенты и инструкции по процессам кондитерского цеха. 4. Координировать производственные и социальные процессы кондитерского цеха в соответствии с целями развития организации питания. 5. Согласовывать планы и процессы кондитерского цеха со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания. 6. Проводить собрания трудового коллектива кондитерского цеха.
		<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. 2. Современные технологии организации производства кондитерской и шоколадной продукции. 3. Специализированные компьютерные программы и технологии, используемые в процессах кондитерского цеха. 4. Методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности организаций питания. 5. Технологии маркетинговых исследований в организациях питания. 6. Методы деловых коммуникаций и публичных выступлений.
	<p>Задача 3:</p> <p>Контроль и оценка эффективности процессов кондитерского цеха</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Производить входной, текущий и итоговый контроль работы кондитерского цеха. 2. Выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия, принимать меры по их исправлению и недопущению в будущем. 3. Выявлять факты и причины нарушения работниками кондитерского цеха трудовой дисциплины, регламентов и стандартов, принятых в

		<p>организации.</p> <p>4. Использовать компьютерные программы и технологии, применяемые организациями питания, для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы кондитерского цеха.</p>
		<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. 2. Современные технологии кондитерского производства. 3. Методы экономических расчетов и оценки эффективности организаций питания. 4. Методы управления, организаций питания делопроизводства и подготовки отчетности. 5. Технологии маркетинговых исследований в организациях питания. 6. Методы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, публичных выступлений.
Требования к личностным компетенциям	<p>Высокая чувствительность к оттенкам запахов и вкусов Правильное цветоразличие Хороший объемный и линейный глазомер Тактильная чувствительность Хорошая память (краткосрочная, долговременная, зрительная) Высокий уровень распределения и переключения внимания Чистоплотность Эмоциональная устойчивость Творческие способности Эстетический вкус Аккуратность Требовательность Коммуникабельность Организаторские способности Физическая выносливость Честность, порядочность</p>	
Связь с другими профессиями в рамках ОРК	3	Кондитер
	3	Калькулятор
	4	Шеф-кондитер
	5	Заведующий производством
	6	Директор (заведующий) организации общественного питания
Связь с ЕТКС или КС или другими	Единый тарифно-квалификационный	Стр. 59, Раздел 4. Кондитерское производство

справочниками профессий	справочник работ и профессий рабочих (выпуск 51)		
Связь с системой образования и квалификации	Уровень образования: ТиПО (4 уровень МСКО)	Специальность: Организация питания	Квалификация: 0508022 - Кондитер
КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ: СОМЕЛЬЕ			
Код:	5130-2-005		
Код группы:	5130-2		
Профессия:	Сомелье		
Другие возможные наименования профессии:	5130-2-001 Бариста 5130-2-002 Бармен 5130-2-003 Бармен-препаратор 5130-2-004 Приготовитель напитков		
Квалификационный уровень по ОРК:	4		
Основная цель деятельности:	Обеспечение качественного обслуживания гостей предприятий питания вином, крепкими спиртными напитками, пивом, минеральной водой, чаем, кофе, прочими напитками		
Трудовые функции:	Обязательные трудовые функции:	1. Оказание услуг по обслуживанию гостей вином, прочими напитками 2. Организация работы винного погреба 3. Управление деятельностью сотрудников службы сомелье	
	Дополнительные трудовые функции:	-	
Трудовая функция 1: Оказание услуг по обслуживанию гостей вином, прочими напитками	Задача 1: Разработка винной политики предприятия питания и управления продажами вин, прочих напитков	Умения 1. Владеть технологиями исследования конъюнктуры рынка винной продукции. 2. Владеть навыками разработки и актуализации винной карты предприятия питания. 3. Разрабатывать меры по повышению рейтинга непопулярного ассортимента вин, прочих напитков. 4. Корректировать винную коллекцию предприятия питания на основе истории продаж каждого вина и вносить новые напитки в винную коллекцию предприятия питания с учетом возникших потребностей потребителей. 5. Осуществлять взаимодействие с шеф-поваром (поваром) для обеспечения совместимости	

		винного и гастрономического меню предприятия питания.
		Знания
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Законодательство Республики Казахстан, регулирующее деятельность предприятий питания. 2. Характеристики различных видов вин, прочих напитков и условия их хранения. 3. Мотивация, потребности и предпочтения потребителей в отношении вин, прочих напитков. 4. Технологии стимулирования продаж вин и прочих напитков на предприятиях питания.
	Задача 2:	Умения
	Разработка чайного и кофейного меню	<ol style="list-style-type: none"> 1. Владеть навыками исследования факторов, влияющих на разработку чайного, кофейного меню предприятия питания. 2. Владеть методами оценки оптимального ассортимента чая, кофе с учетом потребительских предпочтений и концепции предприятия питания. 3. Оценивать реальные возможности предприятия питания по внедрению предложенного чайного и кофейного меню и поддержанию их в актуальном состоянии.
		Знания
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Законодательство Республики Казахстан, регулирующее деятельность предприятий питания. 2. Характеристики различных видов вин, прочих напитков и условия их хранения. 3. Мотивация, потребности и предпочтения потребителей в отношении вин, прочих напитков. 4. Маркетинг и технологии продаж вин, прочих напитков.
	Задача 3:	Умения:
	Обслуживание гостей предприятий	<ol style="list-style-type: none"> 1. Владеть навыками обслуживания вином, прочими напитками в зале предприятия

	питания вином, прочими напитками	<p>питания и на выездных мероприятиях (кейтеринге).</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Владеть навыками разрешения спорных вопросов с потребителями в области соответствия вин, напитков заявленному уровню. 3. Соблюдать требования охраны труда, гигиены и санитарии в процессе обслуживания гостей вином, прочими напитками. 4. Владеть иностранными языками с учетом характеристик постоянной клиентуры предприятия питания и основного ассортимента вин.
		<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Законодательство Республики Казахстан, регулирующее деятельность предприятий питания. 2. Характеристики различных видов вин, прочих напитков и условия их хранения. 3. Винные аксессуары и их назначение. 4. Правила этикета и особенности обслуживания различных групп потребителей вином, прочими напитками.
	<p>Задача 4:</p> <p>Контроль качества работы обслуживающего персонала и продукции бара</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Владеть методами выявления рисков в области качества приготовления и безопасности продукции бара и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению. 2. Владеть навыками отбора средней пробы продукции бара для проведения лабораторных исследований. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Законодательство Республики Казахстан, регулирующее деятельность предприятий питания. 2. Методы контроля качества продукции бара и работы обслуживающего персонала. 3. Характеристики различных видов продукции бара,

		<p>требования к их качеству и безопасности, условиям хранения.</p> <p>4. Правила этикета и особенности обслуживания различных групп потребителей вином, прочими напитками.</p>
	<p>Задача 5:</p> <p>Выступление на профессиональных конкурсах и иных винных мероприятиях</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Владеть навыками планирования и подготовки к участию в профессиональных конкурсах, выставках и дегустациях. 2. Владеть методами организации винных мероприятия и мероприятий по представлению других напитков на предприятии питания. 3. Организовывать презентации и промоакций поставщиков вин, прочих напитков на территории предприятия питания. 4. Владеть иностранными языками с учетом характеристик постоянной клиентуры предприятия питания и основного ассортимента вин. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Законодательство Республики Казахстан, регулирующее деятельность предприятий питания. 2. Характеристики различных видов вин, прочих напитков. 3. Технологии организации презентаций и промоакций винной продукции, прочих напитков предприятий питания. 4. Особенности дегустации различных видов вин, прочих напитков.
<p>Трудовая функция 2:</p> <p>Организация работы винного погреба</p>	<p>Задача 1:</p> <p>Управление процессом создания, оборудования и функционирования винного погреба на предприятии питания</p>	<p>Умения</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Владеть методами планирования процесса создания и оборудования винного погреба на предприятии питания. 2. Владеть навыками организации и контроля процесса создания и оборудования винного погреба на предприятии питания.

		<p>Знания</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Законодательство Республики Казахстан, регулирующее деятельность предприятий питания. 2. Характеристики различных видов вин, прочих напитков и условия их хранения. 3. Виды оборудования винного погреба на предприятии питания. 4. Правила по охране труда, пожарной безопасности, санитарные нормы и другие требования к организации винного погреба на территории предприятия питания.
	<p>Задача 2:</p> <p>Контроль расхода и хранения вин и прочих напитков в баре/винном погребе</p>	<p>Умения</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Владеть методами планирования, организации поставки и хранения запасов вин, прочих напитков в ресторане/баре или винном погребе. 2. Владеть навыками проведения контрольных мероприятий по оценке товарных запасов вин, иных напитков в ресторане/баре или винном погребе, выявления и предупреждения злоупотреблений и случаев хищения. 3. Владеть навыками проверки нормы вложения алкогольных напитков в коктейлях, объема порций отпускаемых напитков, выявлять несоответствие норм вложения напитков и выхода готовых напитков, разрабатывать меры по их устранению. 4. Разрабатывать мероприятия по обеспечению надлежащих условий хранения запасов вин и прочих напитков в ресторане/баре или винном погребе. 5. Владеть методами проверки использования и содержания в чистоте и порядке холодильного и морозильного оборудования, соблюдения температурного и

		<p>влажностного режима в ресторане/баре или винном погребе предприятия питания/винного погреба.</p> <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Законодательство Республики Казахстан, регулирующее деятельность предприятий питания. 2. Характеристики различных видов вин, прочих напитков. 3. Нормы расхода товарных запасов вин, иных напитков в ресторане/баре или винном погребе. 4. Требования к условиям хранения вин и прочих напитков в баре/винном погребе.
<p>Трудовая функция 3</p> <p>Управление деятельностью сотрудников службы сомелье</p>	<p>Задача 1:</p> <p>Управление ресурсами службы сомелье</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Анализировать результаты деятельности службы и потребности в ресурсах и персонале, принимать меры по их изменению. 2. Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы, взаимодействие с другими службами (отделами) предприятия питания. 3. Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы. 4. Контролировать последовательность применения подчиненными требований охраны труда в процессе обслуживания потребителей. 5. Владеть навыками разработки и проведения вводного и текущего инструктажа подчиненных. 6. Владеть стратегическими и тактическими методами управления, предупреждения и разрешения межличностных и межгрупповых конфликтов. 7. Владеть методами стимулирования и повышения мотивации подчиненных,

		<p>обеспечения их лояльности.</p> <p>8. Владеть навыками делового общения, проведения совещаний трудового коллектива службы.</p> <p>9. Владеть иностранными языками с учетом характеристик постоянной клиентуры предприятия питания и основного ассортимента вин.</p>
		<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Международные нормативные правовые акты и законодательство Республики Казахстан, регулирующее деятельности предприятий питания. 2. Характеристики различных видов вин, прочих напитков. 3. Основы организации процесса обслуживания потребителей вином, прочими напитками на предприятиях питания. 4. Основы планирования, организации и контроля деятельности подчиненных. 5. Теории мотивации персонала и его психологические особенности. 6. Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы. 7. Технологии продаж вина, прочих напитков на предприятиях питания. 8. Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены, требования охраны труда на рабочем месте. 9. Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы.
	<p>Задача 2:</p> <p>Обучение сотрудников службы сомелье обслуживанию гостей вином, прочими напитками</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Владеть методами выбора форм и методов обучения сотрудников службы сомелье или обслуживающего персонала в зависимости от категории работников и производственных потребностей предприятия

		<p>питания.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Проводить сравнительную оценку условий проведения обучения на рабочем месте и с отрывом от производства. 3. Владеть навыками обучения сотрудников службы сомелье или обслуживающего персонала обслуживанию гостей вином, прочими напитками (профессиональные тренинги на рабочем месте, мастер-классы, дегустации напитков). 4. Оценивать эффективность системы обучения сотрудников службы сомелье или обслуживающего персонала обслуживанию гостей вином, прочими напитками.
		<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Международные нормативные правовые акты и законодательство Республики Казахстан, регулирующее деятельность предприятий питания. 2. Технологии обучения персонала и методы оценки эффективности обучения. 3. Теории мотивации персонала и его психологические особенности. 4. Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы. 5. Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы.
<p>Требования к личностным компетенциям</p>	<p>Коммуникабельность. Организаторские способности. Стрессоустойчивость Лояльность, гибкость. Аналитические способности, техническая подкованность. Склонность к обучению, повышению профессиональных навыков.</p>	
<p>Связь с другими профессиями в рамках ОРК</p>	<p>2</p>	<p>Бармен</p>
	<p>4</p>	<p>Сомелье</p>
	<p>5</p>	<p>Заведующий залом (Ресторана, кафе и др.)</p>

	6	Директор (заведующий) организации общественного питания	
Связь с ЕТКС или КС или другими справочниками профессий	-		
Связь с системой образования и квалификации	Уровень образования: -	Специальность: -	Квалификация: -
КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ: ОФИЦИАНТ			
Код:	5130-3-001		
Код группы:	5130-3		
Профессия:	Официант		
Другие возможные наименования профессии:	5130-3-003 Официант в ресторане, занимающийся подачей вин 5130-3-003 Официантка, подающая напитки посетителям бара, сидящим за столиками		
Квалификационный уровень по ОРК:	2		
Основная цель деятельности:	Обслуживание потребителей едой и напитками в организациях питания		
Трудовые функции:	Обязательные трудовые функции:	1. Обслуживание потребителей организаций питания 2. Обслуживание потребителей организаций питания блюдами и напитками	
	Дополнительные трудовые функции:	-	
Трудовая функция 1: Обслуживание потребителей организаций питания	Задача 1: Выполнение инструкций и заданий официанта по обслуживанию потребителей организации питания	Умения: 1. Готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов. 2. Соблюдать стандарты чистоты в зале питания. 3. Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями, накрывать стол скатертью. 4. Проводить сервировку столов посудой, приборами, и блюдами по предварительным заказам. 5. Подавать блюда и напитки под руководством официанта. 6. Проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме. 7. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию,	

		<p>используемую при обслуживании. потребителей питания.</p> <p>8. Соблюдать личную гигиену и правила охраны труда.</p>
		<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативно-правовые акты Республики Казахстан, регулирующие деятельность предприятий питания. 2. Правила личной подготовки официанта к обслуживанию. 3. Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе. 4. Способы расстановки мебели в зале обслуживания предприятий питания. 5. Технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами. 6. Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья. 7. Правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом блюд. 8. Правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд. 9. Правила и технику уборки использованной посуды. 10. Правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями на предприятиях питания. 11. Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания.
	<p>Задача 2:</p> <p>Выполнение заданий бармена по приготовлению алкогольных и безалкогольных напитков, холодных, горячих блюд</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проводить работы по подготовке бара, буфета к обслуживанию. 2. Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении закусок и напитков.

	и закусок	<ol style="list-style-type: none"> 3. Аккуратно и экономно обращаться с продуктами в процессе приготовления закусок и напитков. 4. Готовить чай, кофе, молочные коктейли и закуски, используя необходимые методы приготовления и оформления. 5. Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос. 6. Выполнять санитарно – гигиенические требования и правила охраны труда.
		<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативно-правовые акты Республики Казахстан, регулирующие деятельность предприятий питания. 2. Правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию. 3. Правила нарезки, порционирования, взвешивания, укладки пищи в посуду и подачи блюд. 4. Технологии приготовления закусок, чая, кофе, молочных коктейлей. 5. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок и напитков, кулинарных изделий, условиям их хранения. 6. Правила пользования сборниками рецептур на приготовление закусок и напитков. 7. Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания.
<p>Трудовая функция 2:</p> <p>Обслуживание потребителей организаций питания блюдами и напитками</p>	<p>Задача 1:</p> <p>Сервировка столов организации питания</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценивать наличие и прогнозировать потребность в столовой посуде, приборах, столовом белье, аксессуарах и инвентаре, необходимого для сервировки столов. 2. Оценивать качество сервировки

		<p>столов.</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Организовывать обучение помощников официанта на рабочих местах правилам сервировки столов. 4. Осуществлять контроль выполнения помощниками официанта предварительной сервировки столов. 5. Соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила.
		<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимого для сервировки столов. 2. Технология сервировки столов. 3. Материально-техническая база обслуживания. 4. Санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре. 5. Технологии наставничества и обучения на рабочих местах.
	<p>Задача 2:</p> <p>Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подачи меню. 2. Предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания. 3. Консультировать потребителей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами. 4. Осуществлять приём заказа на блюда и напитки. 5. Размещать заказ потребителя. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет. 2. Характеристика блюд, изделий и напитков, включенных в меню. 3. Правила сочетаемости напитков

		<p>и блюд.</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания. 5. Информационная база обслуживания. 6. Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания.
	<p>Задача 3:</p> <p>Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания.</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Соблюдать правила ресторанного этикета при обслуживании потребителей. 2. Контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол. 3. Подавать к столу заказанные блюда и напитки разными способами. 4. Порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативно-правовые акты Республики Казахстан, регулирующие деятельность предприятий питания. 2. Методы подачи блюд в организациях питания. 3. Правила и очередность подачи блюд и напитков. 4. Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков. 5. Правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей. 6. Виды инструментов и оборудования, используемого для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей. 7. Правила и технику замены использованной столовой посуды и столовых приборов.
	<p>Задача 4:</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Предоставлять счет

	<p>Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы</p>	<p>потребителям организации питания.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Проводить расчет с потребителями согласно счету. 3. Соблюдать правила ресторанного этикета при проходах потребителей. 4. Готовить отчет по выполненным заказам.
		<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями организации питания. 2. Формы расчетов с потребителями организаций питания. 3. Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов. 4. Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания.
	<p>Задача 5:</p> <p>Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проводить работы по подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания. 2. Проводить работы по подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на выездных мероприятиях. 3. Сервировать столы с учетом вида массового мероприятия. 4. Встречать, принимать потребителей на массовых мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях. 5. Подавать блюда, напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.
		<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативно-правовые акты Республики Казахстан, регулирующие деятельность предприятий питания. 2. Назначение массовых мероприятий, проводимых в

		<p>организациях питания.</p> <p>3. Правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании.</p> <p>4. Особенности обслуживания массовых мероприятий в организациях питания и на выездных мероприятиях.</p> <p>5. Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания.</p>	
Требования к личностным компетенциям	<p>Коммуникабельность Дисциплинированность Хорошо развитая память Опрятность Хорошая координация движения тела, рук и ног Стрессоустойчивость, умение владеть собой и улаживать конфликты в стадии их зарождения Иметь хорошую дикцию, уметь правильно и понятно излагать свои мысли Вежливость, приветливость, знание этикета Выносливость Остроумие, хорошее чувство юмора Умение работать в команде</p>		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК	1	Кухонный рабочий	
	2	Официант	
	3	Метрдотель	
	5	Заведующий залом (Ресторана, Кафе и др.)	
	6	Директор (заведующий) организации общественного питания	
Связь с ЕТКС или КС или другими справочниками профессий	Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (выпуск 51)	Стр. 194, Раздел 16. Торговля и общественное питание	
Связь с системой образования и квалификации	Уровень образования: ТиПО (4 уровень МСКО)	Специальность: Организация питания	Квалификация: 0508042-Официант
КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ: БАРМЕН			
Код:	5130-2-002		
Код группы:	5130-2		
Профессия:	Бармен		
Другие возможные наименования профессии:	5130-2-001 Бариста 5130-2-003 Бармен-препаратор 5130-2-004 Приготовитель напитков 5130-2-005 Сомелье		
Квалификационный	2		

уровень по ОРК:		
Основная цель деятельности:	Обслуживание потребителей в организациях питания напитками	
Трудовые функции:	Обязательные трудовые функции:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Обслуживание потребителей организаций питания напитками 2. Управление процессами обслуживания потребителей организации питания 3. Руководство деятельностью бара
	Дополнительные трудовые функции:	-
Трудовая функция 1: Обслуживание потребителей организаций питания напитками	Задача 1: Подготовка бара к обслуживанию	Умения: <ol style="list-style-type: none"> 1. Соблюдать правила и последовательность подготовки бара к работе. 2. Оформлять барную стойку. 3. Подготавливать рабочее место. 4. Соблюдать чистоту и порядок на рабочем месте. 5. Убирать различные виды мебели. 6. Соблюдать инструкции по подготовке оборудования к работе. 7. Применять моющие и дезинфицирующие средства. 8. Соблюдать санитарные требования к бару и его подсобным помещениям. 9. Соблюдать личную гигиену. 10. Соблюдать требования охраны труда. 11. Соблюдать требования пожарной безопасности. 12. Соблюдать установленные стандарты одежды и аккуратный внешний вид.
		Знания: <ol style="list-style-type: none"> 1. Виды и классификация баров. 2. Планировка бара. 3. Интерьер и свет в интерьере бара. 4. Вентиляция и температурный режим в баре. 5. Оборудование и мебель бара. 6. Правила подготовки бара к обслуживанию. 7. Правила подготовки рабочего места. 8. Ассортимент и характеристика основных моющих и дезинфицирующих средств.

		<ul style="list-style-type: none"> 9. Правила уборки различных видов мебели. 10. Инструкции по подготовке оборудования к работе. 11. Правила оформления барной стойки. 12. Перечень услуг, предлагаемых в баре. 13. Технологические карты. 14. Санитарные правила и нормы. 15. Инструкции по охране труда. 16. Правила пожарной безопасности. 17. Внутренние стандарты одежды (униформа организации).
	<p>Задача 2:</p> <p>Хранение и подготовка посуды и барных аксессуаров</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Поддерживать необходимый запас барной посуды. 2. Вести учет барной посуды, аксессуаров и инструментов. 3. Соблюдать правила хранения посуды, барных аксессуаров и инструментов. 4. Полировать стеклянную посуду. 5. Владеть методами инвентаризации и хранения. 6. Соблюдать правила мойки барной посуды. 7. Применять моющие и дезинфицирующие средства. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Ассортимент барной посуды. 2. Ассортимент барных аксессуаров и инструментов. 3. Ассортимент и характеристика основных моющих и дезинфицирующих средств. 4. Порядок учета барной посуды, аксессуаров и инструментов. 5. Правила хранения барной посуды, аксессуаров и инструментов. 6. Техника и правила подготовки барной посуды, аксессуаров и инструментов. 7. Правила инвентаризации бара. 8. Приемы полировки посуды. 9. Правила мойки барной посуды.
	<p>Задача 3:</p> <p>Хранение и подготовка</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Соблюдать правила хранения спиртных и прочих напитков. 2. Владеть процедурой хранения

	<p>спиртных и прочих напитков</p>	<p>на полках, в специальных складских помещениях, холодильном оборудовании.</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Соблюдать инструкции по эксплуатации холодильного оборудования. 4. Соблюдать температурный и влажностный режим хранения. 5. Соблюдать правила подготовки спиртных и прочих напитков к продаже. 6. Контролировать наличие запаса спиртных и прочих напитков.
		<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Правила хранения спиртных и прочих напитков. 2. Классификация спиртных напитков. 3. Ассортимент и характеристики спиртных напитков. 4. Ассортимент и характеристики прочих напитков. 5. Холодильное оборудование и инструкции по его эксплуатации. 6. Правила подготовки спиртных и прочих напитков к продаже.
	<p>Задача 4:</p> <p>Приготовление основных заготовок</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Владеть технологией приготовления профессиональных заготовок (льда, гарниров, украшений и прочее). 2. Соблюдать сроки и условия хранения профессиональных заготовок. 3. Применять посуду и инвентарь для приготовления основных заготовок. 4. Соблюдать правила хранения льда. 5. Контролировать наличие запаса профессиональных заготовок и льда. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технология приготовления профессиональных заготовок (льда, гарниров, украшений и прочее). 2. Сроки и условия хранения профессиональных заготовок. 3. Посуда и инвентарь для

		<p>приготовления заготовок, их применение.</p> <p>4. Правила хранения льда.</p>
<p>Трудовая функция 2:</p> <p>Управление процессами обслуживания потребителей организации питания</p>	<p>Задача 1:</p> <p>Приветствие и размещение гостей в баре</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Владеть коммуникативными качествами. 2. Соблюдать правила межличностного общения. 3. Поддерживать визуальный контакт с гостем. 4. Владеть профессиональной культурой речи и использовать правильную транслитерацию (произношение) иностранных названий. 5. Знакомить гостя с программами и скидками, действующими в определенные часы и дни. 6. Создавать комфортные условия для гостя.
		<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Правила межличностного общения. 2. Карта бара. 3. Происхождение спиртных напитков. 4. Профессиональная терминология. 5. Профессиональная культура речи и правильная транслитерация (произношение) иностранных названий. 6. Программы и скидки, действующие в определенные часы и дни. 7. Основы этикета.
	<p>Задача 2:</p> <p>Помощь в обслуживании гостей</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Владеть методами обслуживания в баре. 2. Соблюдать правила подачи спиртных напитков. 3. Применять барную посуду и аксессуары для подачи спиртных напитков. 4. Соблюдать температуру подачи спиртных напитков. 5. Соблюдать правила переноски заказов на подносе. 6. Подавать табачные изделия. 7. Заменять пепельницы. 8. Соблюдать правила этикета.
		<p>Знания:</p>

		<ol style="list-style-type: none"> 1. Методы обслуживания в баре. 2. Карта бара. 3. Классификация спиртных напитков. 4. Происхождение спиртных напитков. 5. Краткие характеристики спиртных напитков. 6. Правила и особенности подачи спиртных напитков. 7. Правила переноски заказов на подносах. 8. Правила подачи табачных изделий. 9. Правила замены пепельниц. 10. Ассортимент барной посуды и аксессуаров. 11. Основы этикета. 12. Особенности обслуживания отдельных категорий гостей: подростки, семьи с детьми, инвалиды, пожилые люди.
	<p>Задача 3:</p> <p>Подача пива, прохладительных напитков и соков</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Владеть методами обслуживания в баре. 2. Соблюдать правила подачи пива. 3. Пользоваться техническими устройствами для разлива пива. 4. Соблюдать правила подачи минеральных вод и прохладительных напитков. 5. Владеть техникой приготовления свежесжатых соков. 6. Соблюдать правила подачи свежесжатых соков. 7. Соблюдать температуру подачи пива, прохладительных напитков и соков. 8. Пользоваться барной посудой и аксессуарами для подачи пива, прохладительных напитков и соков. 9. Соблюдать правила этикета. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Методы обслуживания в баре. 2. Карта бара. 3. Основные марки пива. 4. Ассортимент и характеристики минеральных и фруктовых вод. 5. Ассортимент и характеристики

		<p>прохладительных напитков и сиропов.</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. Ассортимент и характеристики соков. 7. Правила подачи пива. 8. Правила подачи минеральных и фруктовых вод. 9. Правила подачи прохладительных напитков, сиропов, соков. 10. Технология приготовления и правила подачи свежавыжатых соков. 11. Технические устройства для разлива пива и приготовления свежавыжатых соков и инструкции по их эксплуатации. 12. Ассортимент барной посуды и аксессуаров. 13. Основы этикета. 14. Особенности обслуживания отдельных категорий гостей: подростки, семьи с детьми, инвалиды, пожилые люди.
	<p>Задача 4:</p> <p>Приготовление и подача кофе и чая</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Владеть методами обслуживания в баре. 2. Пользоваться техническими устройствами для приготовления кофе и чая. 3. Владеть техникой приготовления кофе и шоколада. 4. Владеть техникой приготовления чая. 5. Соблюдать правила подачи кофе и шоколада. 6. Соблюдать правила подачи чая. 7. Пользоваться барной посудой и аксессуарами для приготовления и подачи кофе и чая. 8. Соблюдать правила этикета. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Методы обслуживания в баре. 2. Основные сорта кофе. 3. Основные сорта чая. 4. Карта бара. 5. Технология приготовления кофе и шоколада. 6. Технология приготовления чая. 7. Технические устройства для

		<p>приготовления кофе, чая и инструкции по их эксплуатации.</p> <ol style="list-style-type: none"> 8. Правила и особенности подачи кофе и шоколада. 9. Правила и особенности подачи чая. 10. Сочетаемость спиртных напитков с кофе и чаем. 11. Ассортимент барной посуды и аксессуаров для приготовления и подачи кофе и чая. 12. Основы этикета. 13. Особенности обслуживания отдельных категорий гостей: подростки, семьи с детьми, инвалиды, пожилые люди.
	<p>Задача 5:</p> <p>Приготовление и подача простых закусок</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Владеть методами обслуживания в баре. 2. Владеть техникой приготовления простых закусок. 3. Соблюдать правила подачи закусок, десертов и кондитерских изделий. 4. Пользоваться посудой и инвентарем для приготовления закусок. 5. Соблюдать правила этикета. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Методы обслуживания в баре. 2. Ассортимент закусок, десертов и кондитерских изделий в баре. 3. Технология приготовления простых закусок. 4. Сроки и условия реализации закусок. 5. Правила подачи простых закусок, десертов и кондитерских изделий. 6. Посуда и инвентарь для приготовления закусок, их применение. 7. Основы этикета. 8. Особенности обслуживания отдельных категорий гостей: подростки, семьи с детьми, инвалиды, пожилые люди.
	<p>Задача 6:</p> <p>Подготовка к обслуживанию выездного</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подготавливать технические устройства, посуду, аксессуары для обслуживания выездного мероприятия.

	мероприятия	<ol style="list-style-type: none"> 2. Подготавливать вина и напитки для обслуживания выездного мероприятия. 3. Соблюдать способы складирования и перевозки технических устройств, барной посуды вин и напитков. 4. Соблюдать правила учета продукции бара.
		<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Виды и методы обслуживания. 2. Ассортимент спиртных и прочих напитков для обслуживания выездного мероприятия. 3. Ассортимент барной посуды и аксессуаров, необходимых для обслуживания выездного мероприятия. 4. Типы и виды технических устройств, необходимых для обслуживания выездного мероприятия. 5. Правила подготовки технических устройств, барной посуды, аксессуаров и инструментов для обслуживания выездного мероприятия. 6. Правила подготовки спиртных и прочих напитков для обслуживания выездного мероприятия. 7. Правила учета продукции бара. 8. Способы складирования и перевозки технических устройств, барной посуды, спиртных и прочих напитков.
	<p>Задача 7:</p> <p>Уборка барной стойки и столов бара</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Соблюдать правила постоянной уборки барной стойки. 2. Владеть техникой переноса использованной посуды (на подносе, без подноса). 3. Поддерживать чистоту и порядок на рабочем месте. 4. Полировать стеклянную посуду. 5. Соблюдать правила мойки барной посуды. 6. Пользоваться моющими и дезинфицирующими средствами. 7. Соблюдать правила уборки столов бара. <p>Знания:</p>

		<ol style="list-style-type: none"> 1. Ассортимент барной посуды и аксессуаров. 2. Виды подносов и правила переноски использованной посуды на подносе. 3. Приемы полировки стеклянной посуды. 4. Правила уборки барной стойки. 5. Правила уборки столов бара. 6. Правила мойки барной посуды. 7. Ассортимент и характеристики основных моющих и дезинфицирующих средств.
Трудовая функция 3: Руководство деятельностью бара	Задача 1: Поддержание положительного имиджа бара	Умения: <ol style="list-style-type: none"> 1. Создавать приятное впечатление у любого гостя бара. 2. Осуществлять контроль алкогольного опьянения гостя. 3. Использовать приемы межличностного общения. 4. Соблюдать правила этикета. 5. Владеть профессиональной культурой речи и использовать правильную транслитерацию (произношение) иностранных названий. 6. Поддерживать внутрифирменную культуру и социальную этику.
		Знания: <ol style="list-style-type: none"> 1. Внутрифирменные методы решения проблем. 2. Алкоголь и его воздействие на человека. 3. Совместимость алкогольных напитков. 4. Возрастные ограничения потребления алкоголя. 5. Правила поведения в конфликтных ситуациях. 6. Правила межличностного общения. 7. Основы этикета. 8. Профессиональная культура речи и правильная транслитерация (произношение) иностранных названий.
	Задача 2: Подготовка бара к закрытию	Умения: <ol style="list-style-type: none"> 1. Приводить в порядок рабочее место. 2. Соблюдать правила уборки

		<p>технологического оборудования бара.</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Соблюдать правила хранения продукции бара. 4. Пользоваться моющими и дезинфицирующими средствами. 5. Соблюдать порядок закрытия бара.
		<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Правила подготовки рабочего места. 2. Правила уборки технологического оборудования бара. 3. Ассортимент и характеристики основных моющих и дезинфицирующих средств. 4. Порядок и правила хранения продукции бара. 5. Правила подготовки бара к закрытию.
	<p>Задача 3:</p> <p>Саморазвитие</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Рационально организовывать рабочее место. 2. Читать технологические карты и работать с ними. 3. Работать в команде. 4. Повышать квалификацию. 5. Владеть техникой перемещения в ограниченном пространстве. 6. Владеть профессиональной культурой речи. 7. Избегать вредных привычек. 8. Быть доброжелательным, внимательным, честным. 9. Развивать хорошую память и наблюдательность. 10. Владеть ясной и четкой речью. 11. Владеть культурой употребления спиртных напитков. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Правила внутреннего трудового распорядка. 2. Должностная инструкция. 3. Основы теории межличностного общения. 4. Протокол и этикет. 5. Происхождение спиртных напитков. 6. Вкус предлагаемых напитков.

		7. Профессиональная этика. 8. Базовый словарный запас одного иностранного языка для сферы обслуживания. 9. Профессиональная терминология. 10. Правила поведения в конфликтных ситуациях. 11. Правила поведения в экстренных ситуациях. 12. Правила оказания первой медицинской помощи.	
Требования к личностным компетенциям	Коммуникабельность Дисциплинированность Хорошо развитая память Опрятность Хорошая координация движения тела, рук и ног Стрессоустойчивость, умение владеть собой и улаживать конфликты в стадии их зарождения Иметь хорошую дикцию, уметь правильно и понятно излагать свои мысли Вежливость, приветливость, знание этикета Выносливость Остроумие, хорошее чувство юмора Умение работать в команде		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК	2	Бармен	
	4	Сомелье	
	5	Заведующий залом (Ресторана, Кафе и др.)	
	6	Директор (заведующий) организации общественного питания	
Связь с ЕТКС или КС или другими справочниками профессий	Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (выпуск 51)	Стр. 186, Раздел 16. Торговля и общественное питание	
Связь с системой образования и квалификации	Уровень образования: ТиПО (4 уровень МСКО)	Специальность: Организация питания	Квалификация: 0508052 - Бармен
КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ: КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ			
Код:	9410-2-001		
Код группы:	9410-2		
Профессия:	Кухонный рабочий		
Другие возможные наименования профессии:	9410-2-002 Подсобный рабочий на кухне		
Квалификационный уровень по ОРК:	1		
Основная цель деятельности:	Содержание чистоты и порядка на кухне, оказание помощи поварам		

Трудовые функции:	Обязательные трудовые функции:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции под руководством повара 2. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции разнообразного ассортимента
	Дополнительные трудовые функции:	-
<p>Трудовая функция 1:</p> <p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции под руководством повара</p>	<p>Задача 1:</p> <p>Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. 2. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания. 3. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативные правовые акты Республики Казахстан, регулирующие деятельность организаций питания. 2. Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. 3. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. 4. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря,

		<p>инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними.</p> <p>5. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</p>
	<p>Задача 2:</p> <p>Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара. 2. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. 3. Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции. 4. Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. 5. Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда. 6. Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его. 7. Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативные правовые акты Республики Казахстан, регулирующие деятельность организаций питания. 2. Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. 3. Требования к качеству,

		<p>безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения.</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий. 5. Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству. 6. Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. 7. Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям. 8. Правила и технологии расчетов с потребителями. 9. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
<p>Трудовая функция 2:</p> <p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента</p>	<p>Задача 1:</p> <p>Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса. 2. Производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале. 3. Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативные правовые акты Республики Казахстан,

		<p>регулирующие деятельность организаций питания.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента. 3. Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента. 4. Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий. 5. Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке. 6. Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий. 7. Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий. 8. Технологии наставничества и обучения на рабочих местах.
	<p>Задача 2:</p> <p>Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь. 2. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий. 3. Творчески оформлять блюда,

		<p>напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения.</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу. 5. Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления. 6. Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий. 7. Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия. 8. Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий. 9. Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия.
		<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативные правовые акты Республики Казахстан, регулирующие деятельность организации питания. 2. Способы организации питания, в том числе диетического. 3. Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента. 4. Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов. 5. Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации. 6. Принципы и приемы

		презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям. 7. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.	
Требования к личностным компетенциям	Чистоплотность Трудолюбие Аккуратность Исполнительность Ответственность Физическая выносливость		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК	1	Кухонный рабочий	
	4	Повар	
	4	Шеф-кондитер	
	5	Шеф-повар	
	5	Заведующий производством	
	6	Директор (заведующий) организации общественного питания	
Связь с ЕТКС или КС или другими справочниками профессий	-		
Связь с системой образования и квалификации	Уровень образования: ТиПО (1 уровень МСКО)	Специальность: -	Квалификация: -
КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ: ПОДСОБНЫЙ РАБОЧИЙ НА КУХНЕ			
Код:	9410-2-002		
Код группы:	9410-2		
Профессия:	Подсобный рабочий на кухне		
Другие возможные наименования профессии:	9410-2-001 Кухонный рабочий		
Квалификационный уровень по ОРК:	1		
Основная цель деятельности:	Поддержание чистоты и порядка на предприятиях общественного питания		
Трудовые функции:	Обязательные трудовые функции:	1. Оказание помощи на кухне и обеспечение чистоты и порядка	
	Дополнительные трудовые функции:	-	
Трудовая функция 1: Оказание помощи на кухне и обеспечение чистоты и порядка	Задача 1: Доставка полуфабрикатов и сырья в	Умения: 1. Открывание бочек, ящиков, мешков с продуктами, вскрытие стеклянных и жестяных консервных банок с	

	<p>производственные цехи</p>	<p>обеспечением сохранности в них продукции.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Выгрузка продукции из тары. 3. Внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Виды кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение. 2. Приготавливать моющие и дезинфицирующие растворы, рационально их использовать. 3. Заполнять водой котлы и устанавливать их на плиту. 4. Правила и способы вскрытия тары, откупорки бочек, вскрытие консервных банок. 5. Правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве. 6. Правила включения и выключения электродвигателей, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов теплового оборудования. 7. Безопасные приемы работы при переноске, погрузке, разгрузке, транспортировке грузов.
	<p>Задача 2:</p> <p>Правильная эксплуатация оборудования, инвентаря, его маркировка, мойка кухонной посуды, соблюдение надлежащего санитарного состояния</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Перед началом работы проверить исправность оборудования, заземление. 2. Мыть вручную и в посудомоечных машинах, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду, столовые приборы и производственный инвентарь. 3. Мыть производственные помещения и проводить дезинфекцию рабочих зон. 4. Содержать посудомоечную машину и раковины для мойки кухонной посуды и уборочную технику в чистом и исправном виде. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и

		противопожарной защиты. 2. Правила пользования средствами индивидуальной защиты. 3. Требования, предъявляемые к качеству выполняемых работ (услуг), к рациональной организации труда на рабочем месте. 4. Виды брака и способы его предупреждения и устранения. 5. Производственную сигнализацию.	
Требования к личностным компетенциям	Чистоплотность Трудолюбие Аккуратность Исполнительность Ответственность Физическая выносливость		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК	1	Подсобный рабочий на кухне	
	1	Кухонный рабочий	
	4	Повар	
	4	Шеф-кондитер	
	5	Шеф-повар	
	5	Заведующий производством	
	6	Директор (заведующий) организации общественного питания	
Связь с ЕТКС или КС или другими справочниками профессий	-		
Связь с системой образования и квалификации	Уровень образования: ТиПО (1 уровень МСКО)	Специальность: -	Квалификация: -
Разработано:	Объединения юридических лиц «Казахстанская туристская ассоциация» Исполнитель/ руководитель проекта: Шайкенова Р.Р., Мамутова К.Р. – Координатор проекта, Сергеенкова Н.М. – Эксперт, Ходоровская Т.Г. - Эксперт Контактные данные исполнителя: kta@kaztour-association.com +7 727 293 83 70		
Экспертиза предоставлена:	Организация «Объединение юридических лиц и индивидуальных предпринимателей «Астанинская Ассоциация шеф-поваров» 010000 Республика Казахстан г. Астана, ул. Туркестан, 8/2, ВП-2 Председатель: Имамниязов Р. тел.: +7 701 939 13 13		

	e-mail: info@afonpro.com
Номер версии и год выпуска:	Версия 1, 2018 год
Дата ориентировочного пересмотра:	2021 год