

Кәсіптік стандарт: «Қоғамдық тамақтандыру өнімдерін өндіру»

1-ші тарау. Жалпы ережелер

1. Кәсіптік стандарттың қолдану аясы: «Қоғамдық тамақтану өнімдерін өндіру» кәсіби стандарты Қазақстан Республикасының «Кәсіби біліктіліктер туралы» Заңының 5-бабының 5-тармағына сәйкес әзірленген және жұмысшылардың біліктілігіне қойылатын талаптарды, сондай-ақ олардың кәсіби құзыреттерін реттейді. Аталған кәсіби стандарт қоғамдық тамақтану өнімдерін өндіру, технологиялық үдерістер, сапаны бақылау және өндірісті ұйымдастыру салаларын қамтитын кең ауқымды қызмет түрлерін көздейді. Бұл стандарт жұмысшылардың кәсіби құзыреттері мен біліктілігін айқындауға арналған, соның нәтижесінде саладағы қызметтің тиімділігі мен қауіпсіздігі қамтамасыз етіледі. Сонымен қатар, ол қоғамдық тамақтану өнімдерін өндіру саласындағы мамандардың кәсіби дамуы үшін маңызды құрал болып табылады. Стандарт қоғамдық тамақтану саласында жұмыс істейтін аспазшыларға, технологтарға, менеджерлерге және өзге де мамандарға қойылатын біліктілік талаптарын белгілейді. Ол кәсіби даярлау бағдарламаларын әзірлеуге, қызметкерлерді аттестаттау мен сертификаттауға, сондай-ақ қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында тиімді жұмыс үдерісін ұйымдастыруға негіз болып табылады. Кәсіби стандарт қоғамдық тамақтану саласында көрсетілетін қызметтердің сапасын арттыруға, жұмысшылардың біліктілігін жоғарылатуға және сала кәсіпорындарында қауіпсіз еңбек жағдайларын қамтамасыз етуге ықпал етеді.

2. Осы кәсіптік стандартта мынадай терминдер, анықтамалар мен қысқартулар қолданылады:

1) Азық -түлік өнімдері – өсімдік немесе жануар, кейбір жағдайларда минералды шығу тегі бар, адам тамақ үшін тұтынатын және қорытуға қабілетті өнімдер немесе өнімдер.

2) Кулинария – бұл адамның тамақ дайындауға бағытталған әрекеті.

3) Қоғамдық тамақтану – бұл халық шаруашылығының саласы, аспаздық өнімдерді өндірумен, сатумен және тұтынуды ұйымдастырумен айналысатын кәсіпорындар жиынтығы.

4) Технологиялық карта – бұл белгілі бір технологиялық процесті немесе объектіге техникалық қызмет көрсетуді жүзеге асыратын персоналға қажетті мөлiмeттердi, нұсқаулықтарды қамтитын стандартталған құжат.

5) Штат кестесі – атқаратын лауазымына байланысты жалақы мөлшерін көрсете отырып, ұйымның құрылымын, штат құрамы мен санын ресiмдейтiн кәсiпорынның нормативтiк құжаты.

6) СанЕмН – денсаулық пен қалыпты өмiрдi сақтау мақсатында адам үшін қауiпсiз және зиянсыз нормалардың сипаттамалары мен талаптары бар мемлекеттiк заңға тәуелдi нормативтiк құқықтық актiлер.

7) Бiлiм – Кәсiби тапсырманы орындау шеңберiнде әрекеттердi жүзеге асыруға қажеттi меңгерiлген және игерiлген ақпарат.

8) Қабiлет – Кәсiби тапсырманы толық орындауға мүмкiндiк беретiн бiлiм мен дағдыларды қолдану қабiлетi.

9) Дағды – Кәсiби тапсырма шеңберiнде жекелеген iс-әрекеттердi физикалық және (немесе) зияткерлiк тұрғыда орындай алу қабiлетi.

10) Құзыреттiлiк – Еңбек функциясын құрайтын бiр немесе бiрнеше кәсiби тапсырманы орындауға мүмкiндiк беретiн дағдыларды қолдану қабiлетi

11) Мамандық – Жеке тұлға жүзеге асыратын және оны орындау үшін белгiлi бiр бiлiктiлiктi талап ететiн қызмет түрi.

12) Кәсiби бiлiктiлiк – Кәсiп бойынша еңбек функцияларын орындау үшін қажеттi құзыреттiлiктердi меңгеру деңгейiн сипаттайтын кәсiби даярлық дәрежесi.

13) Кәсiби стандарт – Кәсiби қызметтiң нақты саласында бiлiмге, iскерлiкке, дағдыларға, жұмыс тәжiрибесiне (ресми және (немесе) бейресми, сондай-ақ информалды бiлiмдi ескере отырып), бiлiктiлiк пен құзыреттiлiк деңгейiне, еңбек мазмұнына, сапасына және жағдайларына қойылатын жалпы талаптарды белгiлейтiн жазбаша ресми құжат.

3. Осы кәсіптік стандартта мынадай қысқартулар қолданылады

1) БТБА – Жұмысшылардың жұмыстары мен кәсіптерінің бірыңғай тарифтікбіліктілік анықтамалығы

2) ЭҚЖЖ – Экономикалық қызмет түрлерінің жалпы жіктеуіші

3) СБШ – салалық біліктілік шеңбері

4) БА – Басшылар, мамандар және басқа да қызметшілер лауазымдарының біліктілік анықтамалығы

5) ТКББ – Техникалық және кәсіптік білім беру

6) ISO – International Organization for Standardization (Халықаралық стандарттау ұйымы)

7) HACCP – HACCP — Hazard Analysis and Critical Control Points (қауіп-қатерді талдау және сындарлы бақылау нүктелері)

8) МЕМСТ – Мемлекеттік стандарт

2-ші тарау. Кәсіптік стандарттың паспорты

4. Кәсіптік стандарттың атауы: Қоғамдық тамақтандыру өнімдерін өндіру

5. Кәсіптік стандарттың коды: C10899142

6. ЭҚЖЖ секциясын, бөлімін, тобын, сыныбын және кіші сыныбын көрсету:

С Өңдеу өнеркәсібі

10 Тамақ өнімдерін өндіру

10.8 Басқа да тамақ өнімдерін өндіру

10.89 Басқа топтамаларға енгізілмеген өзге де тамақ өнімдерін өндіру

10.89.9 Басқа топтамаларға енгізілмеген өзге де тамақ өнімдерін өндіру

7. Кәсіптік стандарттың қысқаша сипаттамасы: Өз өнімдерін сату орындарында қоғамдық тамақтану өнімдерін өндіру және өндіруші дүкендерінде өнімді бөлшек саудада сату.

8. Кәсіптер карточкаларының тізімі:

1) Ас бөлме жұмысшысы - 2 СБШ-нің деңгейі

2) Балалар тағамының аспазы - 3 СБШ-нің деңгейі

3) Аспаздық (жалпы профиль) - 3 СБШ-нің деңгейі

4) Кондитер - 4 СБШ-нің деңгейі

5) Азық-түлік қауіпсіздігінің технологі - 6 СБШ-нің деңгейі

6) Бас директор - 7 СБШ-нің деңгейі

3-ші тарау. Кәсіптер карточкалары

9. Кәсіптің карточкасы «Ас бөлме жұмысшысы»:			
Топтың коды:	9410-2		
Қызмет атауының коды:	9410-2-001		
Кәсіптің атауы:	Ас бөлме жұмысшысы		
СБШ бойынша біліктілік деңгейі:	2		
СБШ бойынша біліктілік ішкі деңгейі:			
БТБА, БА, үлгілік біліктілік сипаттамалары бойынша біліктілік деңгейі:	51-шығарылым. "Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығын (51-шығарылым) бекіту туралы" 2021 жылғы 1 наурыздағы № 53 Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2021 жылғы 3 наурызда № 22288 болып тіркелді. Параграф 7. Ас үй жұмысшысы		
Кәсіптік білім деңгейі:	Білім деңгейі: негізгі орта білім	Мамандық: -	Біліктілік: -
Жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар:	қажет етілмейді		
Формалды емес және информталы біліммен байланыс:			
Кәсіптің басқа ықтимал атаулары:	9410-2-002 - Ас бөлмесіндегі қосалқы жұмысшы		
Қызметтің негізгі мақсаты:	Ас үйде көмекші, қосалқы жұмыстарды орындау. Ас үйді таза және ұқыпты ұстаңыз.		
Еңбек функциялардың сипаттамасы			
Еңбек функцияларының тізбесі:	Міндетті еңбек функциялары:	1. Ас үйде көмекші, көмекші жұмыстарды орындау 2. Асүйдегі қосалқы жұмыстарды орындау	
	Қосымша еңбек функциялары:		
Еңбек функциясы 1: Ас үйде көмекші, көмекші жұмыстарды орындау	Дағды 1: Қолданылатын құралдардың, өртке қарсы жабдықтардың, қондырғылар мен инвентардың бар-жоғын және жарамдылығын бақылап, олардың уақтылы жөнделуін қамтамасыз ету.	Машықтар: 1. Қауіпсіздік техникасын, санитарлық нормаларды, өрт қауіпсіздігі ережелерін сақтау 2. Жұмыс орнын ұйымдастыру 3. Мүкәммалдың, жабдықтың жарамдылығын бақылау, ақаулар туралы хабарлау. 4. Еңбекті ұтымды ұйымдастыру әдістерін қолдану. 5. Ыдыс-аяқ, сусындар мен аспаздық өнімдерді өндіруде қолданылатын регламенттерді, стандарттарды және нормативтік-техникалық құжаттаманы қолдану. 6. Жұмыс орнын ұйымдастыру және жабдықтарды, механизмдерді дайындау.	

		Білімдер: 1. Қауіпсіздік ережелері. 2. Санитарлық нормалар. 3. Өрт қауіпсіздігі ережелері. 4. Ұйымның басқару құрылымы.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
	Дағды 2: Еңбек және өндірістік тәртіпті сақтау	Машықтар: 1. Өндіріс стандарттарының талаптарын сақтау және орындау. 2. Еңбекті ұтымды ұйымдастыру әдістерін қолдану. 3. Еңбек қауіпсіздігі мен өрт қауіпсіздігі нормаларын сақтау және орындау. Білімдер: 1. Өндірістегі орындалатын жұмыстардың сапасына және еңбекті ұйымдастыруға қойылатын талаптар. 2. Өндірісте қолданылатын санитарлық нормалар мен ережелер. 3. Еңбектің қауіпсіз әдістері және өрт қауіпсіздігі талаптары.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
Еңбек функциясы 2: Асүйдегі қосалқы жұмыстарды орындау	Дағды 1: Шикізат пен аспаптарды жұмысқа дайындау	Машықтар: 1. Аспаздың тапсырмасы бойынша көкөністер мен жемістерді тазалау, жуу және турау. 2. Ыдыстарды, асүйлік аспаптар мен жабдықтарды пайдалануға дайындау. 3. Өнімдермен жұмыс істеу кезінде санитарлық-гигиеналық ережелерді сақтау. Білімдер: 1. Асүйде қолданылатын көкөністердің, жемістердің және тағам өнімдерінің негізгі түрлері. 2. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарындағы санитарлық нормалар мен жеке гигиена ережелері. 3. Асүйлік аспаптар мен жабдықтарды пайдалану және жуу ережелері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
	Дағды 2: Асүйдегі тазалық пен тәртіпті сақтау	Машықтар: 1. Ыдыстарды, асүйлік жабдықтар мен жұмыс беттерін жуу. 2. Тағам қалдықтарын жинап, белгіленген орынға шығару. 3. Жұмыс аймақтарының тазалығын жұмыс күні бойы сақтау. Білімдер: 1. Ыдыстар мен аспаптарды санитарлық өңдеу әдістері. 2. Тағам қалдықтарын жоюға қойылатын талаптар. 3. Жуу және дезинфекциялық құралдармен жұмыс істеу кезіндегі қауіпсіздік техникасының негіздері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар:	Жауапкершілік Ұқыптылық Командада жұмыс істей білу Дәлдік	
Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі:		
СБШ -нің ішіндегі басқа кәсіптермен байланыс:	СБШ-нің деңгейі:	Кәсіптің атауы:

	3	Балдар тағамының аспазы	
10. Кәсіптің карточкасы «Балалар тағамының аспазы»:			
Топтың коды:	5120-9		
Қызмет атауының коды:	5120-9-006		
Кәсіптің атауы:	Балалар тағамының аспазы		
СБШ бойынша біліктілік деңгейі:	3		
СБШ бойынша біліктілік ішкі деңгейі:			
БТБА, БА, үлгілік біліктілік сипаттамалары бойынша біліктілік деңгейі:	51-шығарылым. "Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығын (51-шығарылым) бекіту туралы" 2021 жылғы 1 наурыздағы № 53 Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2021 жылғы 3 наурызда № 22288 болып тіркелді. Параграф 16. Балалар тағамының аспазы, 5 разряд		
Кәсіптік білім деңгейі:	Білім деңгейі: ТжКБ (жұмысшы кәсіптер)	Мамандық: -	Біліктілік: -
Жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар:	Балалар тағамы бойынша аспаз ретінде дербес жұмысқа жіберілу үшін кемінде 1 жыл аспаз лауазымында еңбек өтілі болуы қажет. «Қоғамдық тамақтандыру өнімдерінің технологиясы» немесе «Аспаздық іс» мамандығы бойынша орта арнаулы білімі бар тұлғалар үшін еңбек өтілі 6 айға дейін қысқартылуы мүмкін.		
Формалды емес және информалы біліммен байланыс:			
Кәсіптің басқа ықтимал атаулары:	3434-0-002 - Мастер-аспаз 5120-3-003 - Мектептегі аспаз 5120-3 - Білім беру, медициналық және басқа мекемелердегі аспаздар		
Қызметтің негізгі мақсаты:	Мемлекеттік орта білім беру ұйымдарында, қосымша білім берудің мектептен тыс ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру, сондай-ақ мемлекеттік мектепке дейінгі ұйымдарда, жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдарында, техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білім беру ұйымдарында тәрбиеленетін және білім алатын балалардың тамақтануын қамтамасыз етуге байланысты тауарларды сатып алу.		
Еңбек функциялардың сипаттамасы			
Еңбек функцияларының тізбесі:	Міндетті еңбек функциялары:	1. Балалар тағамын дайындауға арналған шикізат пен аспаптарды дайындау. 2. Балаларға арналған тағамдар мен аспаздық бұйымдарды дайындау 3. Дайын тағамдардың сапасын бақылау, қауіпсіздігін қамтамасыз ету және таратуын ұйымдастыру	
	Қосымша еңбек функциялары:		
Еңбек функциясы 1: Балалар тағамын дайындауға арналған шикізат пен аспаптарды дайындау.	Дағды 1: Азық-түлік өнімдерін дайындау және тексеру.	Машықтар:	1. Келіп түскен өнімдердің сапасын құжаттар мен сыртқы белгілері бойынша қабылдап, тексеру. 2. Өнімдерді технологияға сәйкес тазалау, сұрыптау және дайындау. 3. Өнімдерді сақтау шарттары мен тауарлық көршілік ережелерін сақтау.
		Білімдер:	1. Балалар тағамына арналған өнімдердің сапасы мен қауіпсіздігіне қойылатын талаптар. 2. Шикізатты салу нормалары және аспаздық өңдеу кезіндегі жоғалтулар. 3. Азық-түлік өнімдерін сақтау санитарлық нормалары және олардың өткізу мерзімдері.
		Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді

	<p>Дағды 2: Жабдықтар, ыдыстар және жұмыс орындарын әзірлеу</p>	<p>Машықтар:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Балалар тағамына арналған өнімдердің сапасы мен қауіпсіздігіне қойылатын талаптар. 2. Шикізатты салу нормалары және аспаздық өңдеу кезіндегі жоғалтулар. 3. Азық-түлік өнімдерін сақтау санитарлық нормалары және олардың өткізу мерзімдері. <p>Білімдер:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Жабдық пен ыдысты жұмысқа дайындап, санитарлық өңдеуден өткізу. 2. Ас үй жабдықтарының жарамдылығын және температуралық режимдердің сақталуын тексеру. 3. Жұмыс орнын санитарлық талаптарға сәйкес ұйымдастыру.
	<p>Дағдыны тану мүмкіндігі:</p>	<p>қажет етілмейді</p>
<p>Еңбек функциясы 2: Балаларға арналған тағамдар мен аспаздық бұйымдарды дайындау</p>	<p>Дағды 1: Балалар тағамдарының негізгі тағамдарын дайындау</p>	<p>Машықтар:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Әр түрлі жас топтарына арналған тағамдық нормалар мен технологиялық карталарға сәйкес тағамдарды дайындау. 2. Аспаздық өңдеу ретін және жылумен өңдеу уақытының бақылауын сақтау. 3. Тағам дайындау кезінде санитарлық тазалық пен гигиенаны сақтау. <p>Білімдер:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Балалар тағамдарын дайындау технологиясы (қайнату, бұқтыру, пісіру, буда дайындау). 2. Балалардың жас ерекшеліктеріне сәйкес тамақтанудың физиологиялық нормалары. 3. Дайын тағамдардың қоюлығы, температурасы және ұсынылуы бойынша талаптар.
	<p>Дағдыны тану мүмкіндігі:</p>	<p>қажет етілмейді</p>
	<p>Дағды 2: Арнайы және емдік тағамдарды дайындау</p>	<p>Машықтар:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Арнайы қажеттіліктері бар балаларға арналған диеталық және емдік рецептуралар бойынша тағамдар дайындау. 2. Тамақ рационындағы калориялылықты, ақуыздар, майлар, көмірсулар мен дәрумендердің құрамын бақылау. 3. Жұмсақ жылумен өңдеу әдістерін қолдану (буда пісіру, пісіру, бұқтыру). <p>Білімдер:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Балалар нутрициологиясы мен диетотерапиясының негіздері. 2. Тағамдардың қоректік және энергетикалық құндылығын есептеу әдістері. 3. Арнайы рациондарға арналған технологиялық карталар мен рецептуралар.
	<p>Дағдыны тану мүмкіндігі:</p>	<p>қажет етілмейді</p>
<p>Еңбек функциясы 3: Дайын тағамдардың сапасын бақылау, қауіпсіздігін қамтамасыз ету және таратуын ұйымдастыру</p>	<p>Дағды 1: Дайын өнімдердің санитарлық жағдайы мен сапасын бақылау</p>	<p>Машықтар:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Дайын тағамдардың сапасы мен қауіпсіздігін көзбен шолып бағалау. 2. Дайын астың температурасын және сақтау мерзімін бақылау. 3. Бракераж журналын және дайын өнім сапасын бақылау жазбаларын жүргізу.

		Білімдер: 1. Дайын өнімдер мен жартылай фабрикаттарды бракераждау ережелері. 2. Тамақ өнімдерінің сапасын бақылауға арналған нормативтік құжаттар (СанЕмН, МемСТ). 3. Органолептикалық көрсеткіштерді (дәмі, иісі, консистенциясы, түсі) бақылау әдістері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
	Дағды 2: Балаларға тамақ таратуды және беруді ұйымдастыру	Машықтар: 1. Дайын тағамдарды таратқанда температуралық режим ережелерін сақтау. 2. Тағам таратқанда ыдыстар мен инвентарьдың санитариялық жағдайын бақылау. 3. Тағамды белгіленген нормалар мен порциялар бойынша рәсімдеп беру.
		Білімдер: 1. Балалар тағамын тарату және тағам тұтынуды есепке алу ережелері. 2. Тағамды ұсыну кезіндегі температуралық режим нормалары. 3. Балалар мекемелерінің ас блогы қызметкерлеріне қойылатын талаптар (гигиена, арнайы киім, жұмысқа рұқсат).
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар:		
Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі:		
СБШ -нің ішіндегі басқа кәсіптермен байланыс:	СБШ-нің деңгейі:	Кәсіптің атауы:
	2	Ас үй жұмысшысы
	4	Азық-түлік қауіпсіздігі технологі
11. Кәсіптің карточкасы «Аспаздық (жалпы профиль)»:		
Топтың коды:	5120-9	
Қызмет атауының коды:	5120-9-001	
Кәсіптің атауы:	Аспаздық (жалпы профиль)	
СБШ бойынша біліктілік деңгейі:	3	
СБШ бойынша біліктілік ішкі деңгейі:		
БТБА, БА, үлгілік біліктілік сипаттамалары бойынша біліктілік деңгейі:	51-шығарылым. "Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығын (51-шығарылым) бекіту туралы" 2021 жылғы 1 наурыздағы № 53 Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2021 жылғы 3 наурызда № 22288 болып тіркелді. Параграф 8. Повар	
	51-шығарылым. "Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығын (51-шығарылым) бекіту туралы" 2021 жылғы 1 наурыздағы № 53 Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2021 жылғы 3 наурызда № 22288 болып тіркелді. Параграф 9. Повар, 3 разряд	
	51-шығарылым. "Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығын (51-шығарылым) бекіту туралы" 2021 жылғы 1 наурыздағы № 53 Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2021 жылғы 3 наурызда № 22288 болып тіркелді. Параграф 10. Повар, 4 разряд	

	51-шығарылым. "Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығын (51-шығарылым) бекіту туралы" 2021 жылғы 1 наурыздағы № 53 Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2021 жылғы 3 наурызда № 22288 болып тіркелді. Параграф 11. Повар, 5 разряд		
	51-шығарылым. "Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығын (51-шығарылым) бекіту туралы" 2021 жылғы 1 наурыздағы № 53 Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2021 жылғы 3 наурызда № 22288 болып тіркелді. Параграф 12. Повар, 6 разряд		
Кәсіптік білім деңгейі:	Білім деңгейі: ТжКБ (жұмысшы кәсіптер)	Мамандық: Тағам өндірісінің технологиясы	Біліктілік:
	Білім деңгейі: негізгі орта білім	Мамандық: -	Біліктілік: -
	Білім деңгейі: ТжКБ (орта деңгейдегі маман)	Мамандық: -	Біліктілік: -
Жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар:	1-разряд: Жұмыс өтілі талап етілмейді. Оқыту жұмыс орнында тәлімгердің немесе жоғары білікті аспаздың жетекшілігімен жүргізіледі. Қызметкер негізгі санитарлық ережелерді білуі, аспаптар мен инвентарьдың құрылымы мен мақсатын меңгеруі, өнімдерді тазалау мен тураудың қарапайым операцияларын орындай алуы тиіс. 2-разряд: 1-разрядты аспазшы лауазымында кемінде 3 ай жұмыс өтілі болуы қажет. Қызметкер өнімдерді дайындау, көкөніс, ет және балықты өңдеу, қарапайым тағамдарды шебердің бақылауымен әзірлеу сияқты жеке технологиялық операцияларды орындай алуы тиіс. Өндірістік оқыту шеберханаларында немесе колледжде оқу өткен жағдайда өтіл 1 айға дейін қысқартылуы мүмкін. 3-разряд: 2-разрядты аспазшы лауазымында кемінде 6 ай жұмыс өтілі болуы қажет. Қызметкер орташа күрделі тағамдарды (гарнирлер, ботқалар, сорпалар, қамырдан жасалған өнімдер) дайындау технологиясын білуі, шикізат салу нормалары мен тағамдарды рәсімдеу ережелерін меңгеруі тиіс. Суық, ыстық және көкөніс цехтарында дербес жұмыс тәжірибесі болуы қажет. 4-разряд: 3-разрядты аспазшы лауазымында кемінде 1 жыл жұмыс өтілі болуы қажет. Қызметкер күрделі және аралас тағамдарды дайындауды, түрлі жылулық өңдеу тәсілдерін қолдануды, жартылай фабрикаттар мен дайын өнімдердің сапасын бақылауды білуі тиіс. Технологиялық жабдықпен жұмыс істеу және цех бойынша есеп журналдарын жүргізу тәжірибесі міндетті. 5-разряд: 4-разрядты аспазшы лауазымында кемінде 2 жыл жұмыс өтілі болуы қажет. Қызметкер өндірістік учаскенің жұмысын ұйымдастыру тәжірибесіне ие болуы, диеталық және арнайы тағамдар технологиясын меңгеруі, тағамдардың шығымы мен тағамдық құндылығын есептеу әдістерін білуі тиіс. Төмен разрядтағы қызметкерлерді оқыту және тәлімгерлік тәжірибесі міндетті. 6-разряд: 5-разрядты аспазшы лауазымында кемінде 3 жыл жұмыс өтілі болуы қажет. Қызметкер жоғары кәсіби шеберлік деңгейіне ие болуы, жаңа рецептуралар мен технологиялық карталарды әзірлей алуы, ас үй немесе цех жұмысын ұйымдастыра білуі және санитарлық нормалар мен қауіпсіздік талаптарының сақталуын бақылауы тиіс. Бақылаушы органдармен, зертханамен және кәсіпорынның технологиялық қызметімен өзара іс-қимыл тәжірибесі қажет.		
Формалды емес және информталы біліммен байланыс:			
Кәсіптің басқа ықтимал атаулары:	5120-9-002 - Балық және теңіз өнімдерінен тағамдар әзірлеуші кулинар 5120-9-003 - Ұн тағамдарын әзірлеуші кулинар 5120-9-005 - Аспаз		
Қызметтің негізгі мақсаты:	Өндірушінің дүкендерінде азық-түлік өнімдерін өндіру және бөлшек сату.		
Еңбек функциялардың сипаттамасы			
Еңбек функцияларының тізбесі:	Міндетті еңбек функциялары:	1. Тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау 2. Тағамды дайындау	
	Қосымша еңбек функциялары:	1. Өндірістік процесті ұйымдастыру	
Еңбек функциясы 1: Тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау			

<p>Дағды 1: Жұмыс орынын дайындау</p>	<p>Машықтар:</p> <p>2-разряд 1. Ыдыс пен аспаздық құралдарды жұмысқа дайындау. 2. Жұмыс орнындағы тазалықты сақтау. 3. Қалдықтарды кәдеге жарату ережелерін сақтау.</p> <p>3-разряд 1. Жабдықтардың дұрыстығын тексеру. 2. Өнімдерді сақтау жүйесін ұйымдастыру. 3. Аспаздық құрал-жабдықтарды санитарлық өңдеуден өткізу.</p> <p>4-разряд 1. Тағам дайындауға арналған жұмыс орнын ұйымдастыру. 2. Шикізат пен ыдыстың жеткілікті болуын бақылау. 3. Жетпейтін құралдарға өтінім жасау.</p> <p>5-разряд 1. Төменгі разрядтағы аспаздардың жұмыс орындарын ұйымдастыру. 2. Ас дайындау учаскесінің санитарлық жағдайын бақылау. 3. Жас қызметкерлерге нұсқаулық өткізу.</p> <p>6-разряд 1. Бүкіл ауысымның жұмыс орындарын дайындау процесін басқару. 2. Санитарлық нормалардың сақталуын қадағалау. 3. Еңбекті ұйымдастырудың заманауи әдістерін енгізу.</p>
	<p>Білімдер:</p> <p>2-разряд 1. Санитарияның негізгі ережелері. 2. Құрал-жабдықтарды тазалау және өңдеу әдістері. 3. Қалдықтарды сақтау ережелері.</p> <p>3-разряд 1. Жабдықтарды санитарлық өңдеуден өткізу ережелері. 2. Қоймада сақтау негіздері. 3. Тазалықты сақтау тәсілдері.</p> <p>4-разряд 1. Жұмыс орнын ұйымдастырудың нормативтік талаптары. 2. Құрал-жабдықтарды есепке алу ережелері. 3. Жұмыс аймағының санитарлық талаптары.</p> <p>5-разряд 1. Персоналды басқарудың негіздері. 2. Санитарияға қатысты нормативтік-құқықтық актілер. 3. Нұсқаулық өткізу әдістері.</p> <p>6-разряд 1. Өндірісті ұйымдастырудың заманауи стандарттары. 2. НАССР жүйесі. 3. Еңбек қауіпсіздігінің халықаралық нормалары.</p>
<p>Дағдыны тану мүмкіндігі:</p>	<p>қажет етілмейді</p>

<p>Дағды 2: Шикізат пен жартылай фабрикаттарды аспаздық өңдеуге дайындау</p>	<p>Машықтар:</p> <p>2-разряд 1. Көкөністерді, көктер мен жемістерді тазалау, турау және жуу. 2. Жоғары білікті аспаздың нұсқауы бойынша ет пен балықты әрі қарай өңдеуге дайындау. 3. Өнімдермен жұмыс істеу кезінде санитарлық талаптарды сақтау.</p> <p>3-разряд 1. Ет пен балықты жартылай фабрикаттарға бөлу. 2. Негізгі тағамдарға арналған гарнир өнімдерін дайындау. 3. Қарапайым технологиялық операцияларды орындау (пісіру, бұқтыру).</p> <p>4-разряд 1. Технологиялық карталар бойынша қарапайым тағамдарды дайындау. 2. Өнімдердің салмағы мен салынуын бақылау. 3. Технологиялық жабдықтарды мақсатына сай пайдалану.</p> <p>5-разряд 1. Күрделі тағамдар мен тұздықтарды дайындау. 2. Төменгі біліктіліктегі қызметкерлердің жұмыс орнын ұйымдастыру. 3. Шикізат пен дайын өнімнің сапасын тексеру.</p> <p>6-разряд 1. Жаңа тағам түрлерін әзірлеу және технологиялық карталарды рәсімдеу. 2. Төменгі біліктіліктегі аспаздардың жұмысын басқару. 3. Технологиялық процестер мен санитарлық нормалардың сақталуын бақылау.</p>
	<p>Білімдер:</p> <p>2-разряд 1. Көкөністердің, жемістер мен көктердің түрлері және оларды сақтау ережелері. 2. Өнімдерді өңдеу кезіндегі негізгі санитарлық нормалар. 3. Шикізатты алғашқы өңдеу және турау тәсілдері.</p> <p>3-разряд 1. Етті, балықты және құсты бөлудің негізгі әдістері. 2. Ас үй жабдықтары мен құралдарын пайдалану ережелері. 3. Жартылай фабрикаттарды сақтау талаптары.</p> <p>4-разряд 1. Қарапайым тағамдардың рецептуралары мен технологиялық карталары. 2. Тағам дайындауға қойылатын СанЕжН талаптары. 3. Өнімдерді жылумен өңдеудің негіздері.</p> <p>5-разряд 1. Тұздықтар мен күрделі тағамдардың жіктелуі. 2. Өнімдердің сапасын бақылау әдістері. 3. Дайын тағамдарды сақтау және өткізу ережелері.</p> <p>6-разряд 1. Тағамдарды дайындаудың заманауи технологиялары. 2. Ас үйдегі өндірістік процесті ұйымдастыру. 3. Тағам қауіпсіздігінің стандарттары (НАССР, ISO).</p>

	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
Еңбек функциясы 2: Тағамды дайындау	Дағды 1: Жылумен өңдеу	Машықтар:
		<p>2-разряд</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Өнімдерді қазандар мен пештерге салу. 2. Қарапайым қайнату және бұқтыру операцияларын орындау. 3. Аспаздық өңдеу уақытының сақталуын бақылау. <p>3-разряд</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Қарапайым гарнирлер мен сорпаларды дайындау. 2. Рецептураны сақтау. 3. Тағамның дайын болуын бақылау. <p>4-разряд</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Орташа күрделілік деңгейіндегі тағамдарды дайындау. 2. Жылумен өңдеу режимін сақтау. 3. Жабдықтарды нұсқаулыққа сәйкес пайдалану. <p>5-разряд</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Күрделі тағамдар мен тұздықтарды дайындау. 2. Өнімдердің үйлесімді комбинацияларын таңдау. 3. Бригада құрамында аспаздық процесті ұйымдастыру. <p>6-разряд</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Жаңа тағам түрлерін әзірлеу. 2. Жылумен өңдеудің инновациялық әдістерін енгізу. 3. Технологиялық процесті басқару.
		Білімдер:
		<p>2-разряд</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Жылумен өңдеудің негіздері. 2. Қарапайым жабдықтардың қызметі мен мақсаты. 3. Өнімдерді салу және өңдеуге дайындау ережелері. <p>3-разряд</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Қарапайым тағамдардың рецептуралары. 2. Тағамның дайын болуын бақылау әдістері. 3. Дайын тағамның сыртқы түріне қойылатын талаптар. <p>4-разряд</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Тағамдарды күрделілік дәрежесіне қарай жіктеу. 2. Жылумен өңдеу режимдері. 3. Жұмыс орнын ұйымдастыру. <p>5-разряд</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Біріктірілген (комбинацияланған) өңдеу әдістері. 2. Фирмалық рецептураларды әзірлеу. 3. Тұздықтар дайындау технологиясы. <p>6-разряд</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Гастрономияның заманауи бағыттары. 2. Асүйдегі инновациялық технологиялар. 3. Өндірістік сапаны бақылау жүйесі.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді

<p>Дағды 2: Тағамдарды безендіру және ұсыну</p>	<p>Машықтар:</p> <p>2-разряд 1. Қарапайым гарнирлерді безендіру. 2. Тағамды ұсынуға арналған ыдыстарды дайындау. 3. Сервировка кезінде тазалықты сақтау.</p> <p>3-разряд 1. Тағамдарды безендіру элементтерін қолдану. 2. Тіскебасарларды ұсынуға дайындау. 3. Тағамның сыртқы түрінің сәйкестігін бақылау.</p> <p>4-разряд 1. Орташа күрделіліктегі тағамдарды безендіру. 2. Безендіру үшін тұздықтар мен гарнирлерді пайдалану. 3. Тағам ұсыну ережелерін сақтау.</p> <p>5-разряд 1. Күрделі және фирмалық тағамдарды безендіру. 2. Сервировка процесін ұйымдастыру. 3. Тапсырысқа сәйкес тағамды ұсынуды бақылау.</p> <p>6-разряд 1. Безендірудің жаңа әдістерін әзірлеу. 2. Кәсіпорындағы тағам ұсыну эстетикасын бақылау. 3. Сервировканың заманауи үрдістерін енгізу.</p> <p>Білімдер:</p> <p>2-разряд 1. Сервировка негіздері. 2. Қарапайым тағамдарды ұсыну ережелері. 3. Ыдыстардың қызметі мен түрлері.</p> <p>3-разряд 1. Тағамдарды безендірудің негізгі тәсілдері. 2. Тіскебасарлар мен гарнирлердің түрлері. 3. Тағам ұсынуға қойылатын талаптар.</p> <p>4-разряд 1. Көркем безендіру әдістері. 2. Тұздықтарды қолдану ережелері. 3. Қоғамдық тамақтанудағы тағам ұсыну нормалары.</p> <p>5-разряд 1. Фирмалық тағамдардың жіктелуі. 2. Безендірудің заманауи үрдістері. 3. Тағам ұсынуды ұйымдастыру.</p> <p>6-разряд 1. Сервировка саласындағы инновациялар. 2. Тағам ұсынудың халықаралық стандарттары. 3. Мейрамхана деңгейіндегі эстетикалық ұсыну принциптері.</p>
<p>Дағдыны тану мүмкіндігі:</p>	<p>қажет етілмейді</p>

Қосымша еңбек функциясы
1:
Өндірістік процесті
ұйымдастыру

<p>Дағды 1: Сапаны және санитарияны бақылау</p>	<p>Машықтар:</p> <p>2-разряд 1. Жұмыс орнын таза ұстау. 2. Гигиена ережелерін сақтау. 3. Жуу құралдарын дұрыс пайдалану.</p> <p>3-разряд 1. Инвентардың жағдайын бақылау. 2. Бөлмелерді тазалау жұмыстарына қатысу. 3. Өнімдерді сақтау шарттарын тексеру.</p> <p>4-разряд 1. Учаскенің санитарлық жағдайын қамтамасыз ету. 2. Шикізат шығынын есепке алу. 3. Жартылай фабрикаттарды сақтау тәртібін бақылау.</p> <p>5-разряд 1. Жабдықтарды санитарлық өңдеуді ұйымдастыру. 2. Қызметкерлерге қауіпсіздік бойынша нұсқаулық өткізу. 3. Жабдықтардың жарамдылығын бақылау.</p> <p>6-разряд 1. Санитарлық бақылау жұмыстарына жетекшілік ету. 2. НАССР жүйесін енгізу және қолдау. 3. Өндірістік аудиттердің орындалуын бақылау.</p>
	<p>Білімдер:</p> <p>2-разряд 1. Санитария негіздері. 2. Жеке гигиена ережелері. 3. Өңдеу құралдары мен жабдықтары.</p> <p>3-разряд 1. Санитарлық өңдеу тәртібі. 2. Өнімдерді сақтау әдістері. 3. Қауіпсіздік негіздері.</p> <p>4-разряд 1. Санитариялық нормалар мен талаптар. 2. Шикізат пен өнімді есепке алу ережелері. 3. Жағдайды бақылау әдістері.</p> <p>5-разряд 1. Тамақтану саласындағы заңнамалық талаптар. 2. Жабдықтарды өңдеуді ұйымдастыру. 3. Нұсқаулық өткізу әдістері.</p> <p>6-разряд 1. Халықаралық тағам қауіпсіздігі стандарттары. 2. НАССР жүйесі. 3. Өндірістік бақылау әдістері.</p>
<p>Дағдыны тану мүмкіндігі:</p>	<p>қажет етілмейді</p>

	<p>Дағды 2: Персоналдың жұмысын ұйымдастыру</p>	<p>Машықтар:</p> <p>2-разряд 1. Аға аспаздардың тапсырмаларын орындау. 2. Жұмыс орнындағы тәртіп пен еңбек тәртібін сақтау. 3. Жабдықтың ақаулары туралы уақтылы хабарлау.</p> <p>3-разряд 1. Өріптестерге көмек көрсету. 2. Бөлінген міндеттерді орындау. 3. Бригада құрамында жұмыс істеу.</p> <p>4-разряд 1. Аспаздар тобын ұйымдастыру. 2. Ауысымдық тапсырмалардың орындалуын қамтамасыз ету. 3. Төмен разрядтағы қызметкерлердің жұмысын бақылау.</p> <p>5-разряд 1. Қызметкерлер арасында міндеттерді бөлу. 2. Тәртіп пен жұмыс сапасын бақылау. 3. Қызметкерлерге нұсқаулық өткізу.</p> <p>6-разряд 1. Аспаздар бригадасына басшылық жасау. 2. Өндірістік процестерді ұйымдастыру. 3. Басқарудың жаңа әдістерін енгізу.</p>
	<p>Білімдер:</p> <p>2-разряд 1. Еңбек тәртібінің негіздері. 2. Өндірістегі қарым-қатынас ережелері. 3. Ереже бұзғандағы жауапкершілік.</p> <p>3-разряд 1. Командалық жұмыс негіздері. 2. Ауысымдағы өзара әрекеттесу қағидалары. 3. Еңбек міндеттері мен жауапкершілігі.</p> <p>4-разряд 1. Персоналды басқару негіздері. 2. Ауысымдық тапсырмаларды орындау нормативтері. 3. Орындауды бақылау әдістері.</p> <p>5-разряд 1. Нұсқаулық пен тәлімгерлік жүргізу әдістері. 2. Ішкі еңбек тәртібі ережелері. 3. Ауысымды басқару негіздері.</p> <p>6-разряд 1. Басқарудың заманауи әдістері. 2. Еңбек қауіпсіздігі бойынша нормативтік құжаттар. 3. Менеджменттің халықаралық тәжірибелері.</p>	<p>Дағдыны тану мүмкіндігі: қажет етілмейді</p>
<p>Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар:</p>	<p>Жауапкершілік Ұқыптылық Дербестік және жауапкершілік Шыдамдылық Командада жұмыс істей білу</p>	
<p>Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі:</p>		
<p>СБШ -нің ішіндегі басқа кәсіптермен байланыс:</p>	<p>СБШ-нің деңгейі: 4</p>	<p>Кәсіптің атауы: Азық-түлік қауіпсіздігі технологі</p>

	2	Ас үй жұмысшысы	
12. Кәсіптің карточкасы «Кондитер»:			
Топтың коды:	7512-3		
Қызмет атауының коды:	7512-3-021		
Кәсіптің атауы:	Кондитер		
СБШ бойынша біліктілік деңгейі:	4		
СБШ бойынша біліктілік ішкі деңгейі:			
БТБА, БА, үлгілік біліктілік сипаттамалары бойынша біліктілік деңгейі:	51-шығарылым. "Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығын (51-шығарылым) бекіту туралы" 2021 жылғы 1 наурыздағы № 53 Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2021 жылғы 3 наурызда № 22288 болып тіркелді. Параграф 40. Кондитер		
	51-шығарылым. "Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығын (51-шығарылым) бекіту туралы" 2021 жылғы 1 наурыздағы № 53 Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2021 жылғы 3 наурызда № 22288 болып тіркелді. Параграф 36. Кондитер, 2 разряд		
	51-шығарылым. "Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығын (51-шығарылым) бекіту туралы" 2021 жылғы 1 наурыздағы № 53 Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2021 жылғы 3 наурызда № 22288 болып тіркелді. Параграф 37. Кондитер, 3 разряд		
	51-шығарылым. "Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығын (51-шығарылым) бекіту туралы" 2021 жылғы 1 наурыздағы № 53 Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2021 жылғы 3 наурызда № 22288 болып тіркелді. Параграф 38. Кондитер, 4 разряд		
	51-шығарылым. "Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығын (51-шығарылым) бекіту туралы" 2021 жылғы 1 наурыздағы № 53 Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2021 жылғы 3 наурызда № 22288 болып тіркелді. Параграф 39. Кондитер, 5 разряд		
	51-шығарылым. "Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығын (51-шығарылым) бекіту туралы" 2021 жылғы 1 наурыздағы № 53 Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2021 жылғы 3 наурызда № 22288 болып тіркелді. Параграф 40. Кондитер, 6 разряд		
Кәсіптік білім деңгейі:	Білім деңгейі: ТжКБ (орта деңгейдегі маман)	Мамандық: Нан пісіру, макарон және кондитер өндірісі	Біліктілік:
	Білім деңгейі: ТжКБ (жұмысшы кәсіптер)	Мамандық: Тамақтандыруды ұйымдастыру	Біліктілік:
	Білім деңгейі: негізгі орта білім	Мамандық: -	Біліктілік: -
Жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар:	1-разряд Жұмыс тәжірибесі талап етілмейді. Жұмыс орнында бастапқы нұсқаулықтан өту жеткілікті. 2-разряд 1-разрядтағы кондитер лауазымында кемінде 3 ай жұмыс тәжірибесі немесе кәсіби оқудан өту. 3-разряд 2-разрядтағы кондитер лауазымында кемінде 1 жыл жұмыс тәжірибесі. 4-разряд 3-разрядтағы кондитер лауазымында кемінде 2 жыл жұмыс тәжірибесі. Өз бетінше жұмыс істеу және күрделі операцияларды орындау дағдыларының болуы. 5-разряд 4-разрядтағы кондитер лауазымында кемінде 3 жыл жұмыс тәжірибесі. Қызметкерлер тобын басқару немесе өндірістік процесті ұйымдастыруға қатысу тәжірибесінің болуы. 6-разряд 5-разрядтағы кондитер лауазымында кемінде 5 жыл жұмыс тәжірибесі. Жаңа өнім түрлерін әзірлеу, инновациялық технологияларды енгізу және өндірістік бөлімшеге басшылық жасау тәжірибесінің болуы.		

Формалды емес және информалы біліммен байланыс:		
Кәсіптің басқа ықтимал атаулары:		
Қызметтің негізгі мақсаты:	Бірегей, бейнелі, тапсырыстық және ұлттық кондитерлік өнімдерді дайындау процесін жүргізу	
Еңбек функциялардың сипаттамасы		
Еңбек функцияларының тізбесі:	Міндетті еңбек функциялары:	1. Қамыр мен жартылай өнімді дайындау 2. Кондитерлік өнімдерді қалыптау және пісіру
	Қосымша еңбек функциялары:	1. Көндитерлік өнімдерді әрлеу және сату
Еңбек функциясы 1: Қамыр мен жартылай өнімді дайындау	Дағды 1: Қамырды дайындау және илеу	<p>Машықтар:</p> <p>1-разряд</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Шикізатты жұмысқа дайындау. 2. Қарапайым тазалау операцияларын орындау. 3. Санитарлық ережелерді сақтау. <p>2-разряд</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Өнімдерді өлшеу және мөлшерлеу. 2. Рецепттура бойынша қарапайым қамыр илеу. 3. Өнімдерді тиісті жағдайда сақтау. <p>3-разряд</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Әртүрлі қамыр түрлерін (ашытқылы, бисквитті, құмды) дайындау. 2. Ұн мен басқа да ингредиенттердің сапасын тексеру. 3. Қамыр илеу жабдығын пайдалану. <p>4-разряд</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Қамырдың ашу процесін бақылау. 2. Қоспалармен (жаңғақ, кептірілген жеміс) қамыр дайындау. 3. Орташа күрделіліктегі жартылай фабрикаттарды қалыптау. <p>5-разряд</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Қамырдың жетілдірілген рецептурасын әзірлеу. 2. Төмен разрядтағы қызметкерлердің жұмысын бақылау. 3. Жартылай фабрикаттардың тұрақты сапасын қамтамасыз ету. <p>6-разряд</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Фирмалық бұйымдарға арналған жаңа қамыр түрлерін әзірлеу. 2. Қамыр дайындаудың барлық кезеңдерін бақылау. 3. Міндеттердің бөлінуін ұйымдастыру және жетекшілік ету.

	<p>Білімдер:</p> <p>1-разряд 1. Ұн мен қанттың негізгі түрлері. 2. Санитария және гигиена ережелері. 3. Өнімдерді сақтау негіздері.</p> <p>2-разряд 1. Қарапайым қамыр түрлерінің рецептурасы. 2. Дайындау операцияларының реті. 3. Инвентарды пайдалану ережелері.</p> <p>3-разряд 1. Әртүрлі қамыр түрлерінің қасиеттері. 2. Қамыр микробиологиясының негіздері. 3. Жабдықтармен жұмыс істеу ережелері.</p> <p>4-разряд 1. Күрделі қамыр түрлерінің технологиясы. 2. Ингредиенттердің құрылымға әсері. 3. Сапаны бақылау әдістері.</p> <p>5-разряд 1. Қамыр дайындаудың заманауи технологиялары. 2. Өндірістік процесті ұйымдастыру. 3. Сапа жөніндегі нормативтік құжаттар.</p> <p>6-разряд 1. Жаңа технологияларды әзірлеу. 2. Технологиялық процесті басқару. 3. Халықаралық сапа стандарттары.</p>
<p>Дағдыны тану мүмкіндігі:</p>	<p>қажет етілмейді</p>
<p>Дағды 2: Салмалар мен жартылай өнімді дайындау</p>	<p>Машықтар:</p> <p>1-разряд 1. Толтырмаға арналған жемістер мен жидектерді дайындау. 2. Қарапайым ингредиенттерді тазалау және ұсақтау. 3. Жұмыс орнын таза ұстау.</p> <p>2-разряд 1. Қарапайым жеміс және кілегей толтырмаларын дайындау. 2. Жартылай фабрикаттарды дайындау кезінде рецептураны сақтау. 3. Қарапайым құралдармен жұмыс істеу.</p> <p>3-разряд 1. Орташа күрделіліктегі толтырмаларды дайындау. 2. Жартылай фабрикаттардың консистенциясын бақылау. 3. Өнімдерді термиялық өңдеуді қолдану.</p> <p>4-разряд 1. Күрделі кремдер мен мусстарды дайындау. 2. Заманауи өңдеу технологияларын пайдалану. 3. Жартылай фабрикаттардың сапасын бақылау.</p> <p>5-разряд 1. Толтырмалардың жаңа түрлерін әзірлеу. 2. Шикізат пен дайын өнім сапасын талдау. 3. Дайындау процесіне басшылық жасау.</p> <p>6-разряд 1. Жаңа фирмалық рецептураларды жасау. 2. Технологиялық процесті толық бақылауды жүзеге асыру. 3. Толтырма өндіру бригадасына жетекшілік ету.</p>

		<p>Білімдер:</p> <p>1-разряд 1. Қарапайым толтырмаларды дайындау негіздері. 2. Санитарлық ережелер. 3. Өнімдерді сақтау ережелері.</p> <p>2-разряд 1. Қарапайым кілегей мен жеміс толтырмаларының технологиясы. 2. Температураның өнімге әсері. 3. Ингредиенттерді мөлшерлеу ережелері.</p> <p>3-разряд 1. Күрделі кілегей мен мусстардың технологиясы. 2. Карамелизация мен желатиндеудің ерекшеліктері. 3. Механикалық өңдеудің әсері.</p> <p>4-разряд 1. Толтырма дайындаудың заманауи технологиялары. 2. Сапаны жақсарту әдістері. 3. Бақылау құралдары.</p> <p>5-разряд 1. Сапаға қойылатын нормативтік талаптар. 2. Органолептикалық көрсеткіштерді бағалау әдістері. 3. Өндірістік процесті ұйымдастыру.</p> <p>6-разряд 1. Инновациялық технологияларды әзірлеу. 2. Барлық кезеңдерде сапаны басқару. 3. Өндірістің халықаралық стандарттары.</p>
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
Еңбек функциясы 2: Кондитерлік өнімдерді қалыптау және пісіру	Дағды 1: өнімдерді қалыптау	<p>Машықтар:</p> <p>1-разряд 1. Қарапайым печенье пішіндерін қалыптау. 2. Қалыптар мен табалармен жұмыс істеу. 3. Гигиенаны сақтау.</p> <p>2-разряд 1. Рецепттура бойынша бұйымдарды қалыптау. 2. Қамырды пісіруге дайындау. 3. Қарапайым жабдықтармен жұмыс істеу.</p> <p>3-разряд 1. Орташа күрделіліктегі бұйымдарды қалыптау. 2. Түрлі пішіндермен жұмыс істеу. 3. Бұйымдардың өлшемдерін бақылау.</p> <p>4-разряд 1. Күрделі бұйымдарды қалыптау. 2. Декоры бар бұйымдар жасау. 3. Механикаландырылған желілерді пайдалану.</p> <p>5-разряд 1. Қалыптау процесіне басшылық жасау. 2. Біркелкі стандартты қамтамасыз ету. 3. Бұйымдардың сапасын бақылау.</p> <p>6-разряд 1. Бұйымдардың жаңа пішіндерін әзірлеу. 2. Инновациялық технологияларды енгізу. 3. Өндіріс процесін толық бақылауды қамтамасыз ету.</p>

	<p>Білімдер:</p> <p>1-разряд 1. Қалыптау негіздері. 2. Қамырмен жұмыс істеу ережелері. 3. Санитарлық ережелер.</p> <p>2-разряд 1. Қарапайым қалыптау технологиясы. 2. Температураның қамырға әсері. 3. Пісіруге дайындау ережелері.</p> <p>3-разряд 1. Орташа күрделіліктегі қалыптау әдістері. 2. Салмақ пен көлемді бақылау. 3. Арнайы құралдарды пайдалану.</p> <p>4-разряд 1. Күрделі қалыптау технологиясы. 2. Заманауи технологиялар. 3. Сапа нормалары.</p> <p>5-разряд 1. Қалыптау процесін басқару. 2. Нормативтік құжаттар. 3. Жұмыс процесін ұйымдастыру.</p> <p>6-разряд 1. Халықаралық сапа стандарттары. 2. Қалыптаудың жаңа технологиялары. 3. Бұйым дизайнындағы инновациялар.</p>
Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
Дағды 2: Өнімді пісіру	<p>Машықтар:</p> <p>1-разряд 1. Бұйымдарды пешке жүктеу. 2. Қарапайым пісіру режимдерін сақтау. 3. Тәртіп пен тазалықты сақтау.</p> <p>2-разряд 1. Қарапайым бұйымдарды пісіру. 2. Уақыт пен температураны бақылау. 3. Пешті дұрыс пайдалану.</p> <p>3-разряд 1. Орташа күрделіліктегі бұйымдарды пісіру. 2. Біркелкі пісуін бақылау. 3. Термометрлерді пайдалану.</p> <p>4-разряд 1. Өртүрлі пісіру режимдерімен жұмыс істеу. 2. Күрделі бұйымдарды пісіру. 3. Ылғалдылықты бақылау.</p> <p>5-разряд 1. Пісіру процесіне басшылық жасау. 2. Режимдерді оңтайландыру. 3. Сапаны бақылау.</p> <p>6-разряд 1. Пісірудің жаңа технологияларын әзірлеу. 2. Заманауи жүйелерді енгізу. 3. Жоғары сапаны қамтамасыз ету.</p>

		<p>Білімдер:</p> <p>1-разряд 1. Пісіру негіздері. 2. Қауіпсіздік ережелері. 3. Санитарлық нормалар.</p> <p>2-разряд 1. Қарапайым бұйымдарды пісіру режимдері. 2. Температураның әсері. 3. Пешті пайдалану ережелері.</p> <p>3-разряд 1. Орташа күрделіліктегі бұйымдарды пісіру технологиясы. 2. Пісу дәрежесін бақылау. 3. Дайындықты тексеру әдістері.</p> <p>4-разряд 1. Күрделі пісіру режимдері. 2. Заманауи пеш түрлері. 3. Ылғалдылықты бақылау технологиясы.</p> <p>5-разряд 1. Пісіру процесін ұйымдастыру. 2. Режимдерді оңтайландыру. 3. Нормативтік талаптар.</p> <p>6-разряд 1. Пісірудің жаңа технологиялары. 2. Халықаралық стандарттар. 3. Жаңа әдістерді әзірлеу.</p>
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
Қосымша еңбек функциясы 1: Көндитерлік өнімдерді әрлеу және сату	Дағды 1: Өнімдерді сатуға дайындау	<p>Машықтар:</p> <p>1-разряд 1. Бұйымдарды қаптамаға салу. 2. Қаптаманы дайындау. 3. Гигиенаны сақтау.</p> <p>2-разряд 1. Бұйымдарды орау. 2. Қарапайым бұйымдарға таңбалау жүргізу. 3. Сақталуын бақылау.</p> <p>3-разряд 1. Бұйымдарды тасымалдауға дайындау. 2. Өнімге таңбалау жүргізу. 3. Қаптаманың бүтіндігін тексеру.</p> <p>4-разряд 1. Сақтауды ұйымдастыру. 2. Өнімді өткізу шарттарын бақылау. 3. Заманауи материалдарды пайдалану.</p> <p>5-разряд 1. Қаптау процесіне басшылық жасау. 2. Стандарттарға сәйкестікті қамтамасыз ету. 3. Тасымалдауды бақылау.</p> <p>6-разряд 1. Фирмалық қаптама әзірлеу. 2. Инновациялық материалдарды енгізу. 3. Өнімді өткізу процесін толық бақылау.</p>

	<p>Білімдер:</p> <p>1-разряд 1. Қаптама негіздері. 2. Гигиена ережелері. 3. Таңбалау.</p> <p>2-разряд 1. Қаптау технологиясы. 2. Таңбалау ережелері. 3. Сақтау жағдайларының әсері.</p> <p>3-разряд 1. Қаптаудың заманауи әдістері. 2. Тасымалдау ережелері. 3. Сақтау нормалары.</p> <p>4-разряд 1. Заманауи материалдар. 2. Шарттарды бақылау әдістері. 3. Сақтау стандарттары.</p> <p>5-разряд 1. Процесті ұйымдастыру. 2. Нормативтік құжаттар. 3. Сапаны қамтамасыз ету әдістері.</p> <p>6-разряд 1. Қаптаманың халықаралық стандарттары. 2. Инновациялық материалдар. 3. Фирмалық қаптама әзірлеу.</p>
Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
Дағды 2: Өнімдерді әрлеу және безендіру	<p>Машықтар:</p> <p>1-разряд 1. Қарапайым безендіру жұмыстарын орындау. 2. Дайын элементтерді пайдалану. 3. Тазалықты сақтау.</p> <p>2-разряд 1. Қарапайым бұйымдарды кілегеймен безендіру. 2. Кондитерлік қалташаны (мешок) пайдалану. 3. Безендіру элементтерін дайындау.</p> <p>3-разряд 1. Орташа күрделіліктегі бұйымдарды безендіру. 2. Декоративтік элементтерді пайдалану. 3. Қарапайым суреттер жасау.</p> <p>4-разряд 1. Күрделі торттарды безендіру. 2. Көптүсті әшекейлер жасау. 3. Карамельмен жұмыс істеу.</p> <p>5-разряд 1. Безендірудің жаңа әдістерін әзірлеу. 2. Декор сапасын бақылау. 3. Безендірушілер тобын басқару.</p> <p>6-разряд 1. Бұйымдардың фирмалық стилін жасау. 2. Инновациялық әдістерді енгізу. 3. Процесті толық бақылау.</p>

	<p>Білімдер:</p> <p>1-разряд 1. Безендіру негіздері. 2. Санитарлық ережелер. 3. Безендіру элементтерін сақтау қағидалары.</p> <p>2-разряд 1. Қарапайым декор технологиясы. 2. Тұстану негіздері. 3. Безендіруге арналған құралдар.</p> <p>3-разряд 1. Заманауи декор әдістері. 2. Креммен жұмыс істеу ерекшеліктері. 3. Сурет салу және өрнек түсіру тәсілдері.</p> <p>4-разряд 1. Күрделі декор технологиясы. 2. Карамель және шоколадпен жұмыс істеу. 3. Заманауи үрдістер мен стильдер.</p> <p>5-разряд 1. Безендіру процесін ұйымдастыру. 2. Нормативтік талаптар мен стандарттар. 3. Жаңа идеялар мен тәсілдерді әзірлеу.</p> <p>6-разряд 1. Халықаралық декор стандарттары. 2. Инновациялық технологиялар. 3. Фирмалық стиль мен көркемдік шешімдер.</p>		
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді	
Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар:	Бейімділік Жауапкершілік Дәлдік Оқу және өзін-өзі оқыту қабілеті Шығармашылық және шығармашылық		
Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі:			
СБШ -нің ішіндегі басқа кәсіптермен байланыс:	СБШ-нің деңгейі:	Кәсіптің атауы:	
	3	Аспаз (жалпы профиль)	
	6	Азық-түлік өндірісінің технологі	
13. Кәсіптің карточкасы «Азық-түлік қауіпсіздігінің технологі»:			
Топтың коды:	3129-3		
Қызмет атауының коды:	3129-3-001		
Кәсіптің атауы:	Азық-түлік қауіпсіздігінің технологі		
СБШ бойынша біліктілік деңгейі:	6		
СБШ бойынша біліктілік ішкі деңгейі:			
БТБА, БА, үлгілік біліктілік сипаттамалары бойынша біліктілік деңгейі:	Басшылар, мамандар және басқа да қызметшілер лауазымдарының біліктілік анықтамалығы "Басшылар, мамандар және басқа да қызметшілер лауазымдарының біліктілік анықтамалығын бекіту туралы" 2020 жылғы 30 желтоқсандағы № 553 Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2020 жылғы 31 желтоқсанда № 22003 болып тіркелді. Параграф 109. Техник-технолог		
Кәсіптік білім деңгейі:	Білім деңгейі: жоғары білім (бакалавриат, маман дәрежесі, ординатура)	Мамандық: Стандарттау, сертификаттау және метрология (салалар бойынша)	Біліктілік: -

	Білім деңгейі: жоғары білім (бакалавриат, маман дәрежесі, ординатура)	Мамандық: Қоғамдық қауіпсіздік	Біліктілік: -
	Білім деңгейі: жоғары білім (бакалавриат, маман дәрежесі, ординатура)	Мамандық: -	Біліктілік: -
Жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар:	Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі жөніндегі кіші технолог Жұмыс тәжірибесі талап етілмейді. Санитария мен гигиенаның негіздері бойынша оқудан және кәсіпорында тағылымдамадан өтудің жеткілікті болуы. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі жөніндегі технолог Қоғамдық тамақтану саласында кіші технолог немесе сапаны бақылау маманы лауазымында кемінде 1 жыл жұмыс тәжірибесі. Санитарлық нормалар мен ережелерді енгізу, сақтау және тағам дайындау шарттарын бақылау бойынша тәжірибенің болуы. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі жөніндегі жетекші технолог Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі жөніндегі технолог лауазымында кемінде 3 жыл жұмыс тәжірибесі. Өндірістік бақылауды ұйымдастыру, ХАССП және санитарлық журналдар бойынша құжаттам		
Формалды емес және информалы біліммен байланыс:			
Кәсіптің басқа ықтимал атаулары:	3129-9-004 - Техник-технолог (тамақ өнеркәсібі) 3129-9-005 - Азық-түлік технологі		
Қызметтің негізгі мақсаты:	Тамақ өнімдерін өндіру бойынша технологиялық - өндірістік іс-шараларды орындау.		
Еңбек функциялардың сипаттамасы			
Еңбек функцияларының тізбесі:	Міндетті еңбек функциялары:	1. Өндірісті ұйымдастыру және басқару 2. Жұмыстарды қауіпсіз орындау бойынша іс-шараларды ұйымдастыру	
	Қосымша еңбек функциялары:		
Еңбек функциясы 1: Өндірісті ұйымдастыру және басқару	Дағды 1: Азық-түлік өндірісінің технологиялық процесін басқару	Машықтар:	
		1. Қызметті ұйымдастыру, кадрларды іріктеу мен орналастыруды қамтамасыз ету және олардың жұмысын бақылау. 2. Техникалық оқытуды және қызметкерлердің біліктілігін арттыруды ұйымдастыру. 3. Тамақтандыру кәсіпорнын жабдықтауды ұйымдастыру. 4. Жеткізуді ұйымдастырудың ең тиімді формалары мен түрлерін таңдау. 5. Жеткізілетін тауарлардың сапасын талдау және бағалау. 6. Тауарлардың тұтынушылық қасиеттерін бағалау. 7. Азық-түлік кәсіпорны үшін тауарлық-материалдық қорлардың нормаларын сақтау. 8. Тауарлық-материалдық қорлардың жағдайын талдау. 9. Жұмысшылар арасында өкілеттіктерді бөлу. 10. Құрылымды әзірлеу және жетілдіру кәсіпорынды басқару. 11. Тік және көлденең байланыстарды ұйымдастыру. 12. Еңбек бөлінісін қолдау.	
		Білімдер:	
		1. Кәсіпорындардың негізгі технологиялық жабдықтары және оның жұмыс принциптері 2. Технологиялық құжаттаманы жобалау, әзірлеу және ресімдеу бойынша технологиялық даярлаудың, стандарттарды, техникалық шарттарды және басқа да нормативтік және басшылық материалдарды өндірудің бірыңғай жүйесі. 3. Кәсіпорын шығаратын өнімді өндіру технологиясы. 4. Экономика, еңбекті ұйымдастыру және өндірісті ұйымдастыру негіздері. 5. Еңбекті қорғау ережелері мен нормалары.	

	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
	Дағды 2: Өндірістік үдеріске қатысу	Машықтар: 1. Келіп түсетін шикізатқа кіріс бақылауын жүзеге асыру. 2. Технологиялық тәртіптің сақталуын бақылау. 3. Шикізатты, материалдарды және дайын өнімді сақтау жөніндегі қолданыстағы нұсқаулықтардың сақталуын қадағалау. 4. Шикізат пен материалдарды пайдалану нормаларының сақталуын, сондай-ақ оларды азайту бойынша бақылау жұмыстарын жүргізу.
		Білімдер: 1. Нормативтік құжаттама. 2. Өндірістің технологиялық процестері мен режимдері. 3. Кәсіпорынның техникалық дамуының перспективалары. 4. Өнімнің мемлекеттік аттестаттау және сертификаттау жүйесі.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
Еңбек функциясы 2: Жұмыстарды қауіпсіз орындау бойынша іс-шараларды ұйымдастыру	Дағды 1: Еңбекті қорғау жөніндегі іс-шараларды жүргізу.	Машықтар: 1. Еңбекті қорғау жөніндегі нұсқаулықтарды әзірлеуге немесе әзірлеуге қатысу. 2. Еңбекті қорғау мәселелері бойынша стандарттардың, ережелердің, нормалардың, нұсқаулықтар мен нұсқаулардың орындалуын қамтамасыз ету. 3. Еңбек және өндірістік тәртіптің сақталуын бақылау.
		Білімдер: 1. Еңбек қауіпсіздігі бойынша заңнамалық актілер. 2. Техникалық және өрт қауіпсіздігі ережелері. 3. Инвентарь мен ыдыстың мақсаты және оларды пайдалану қағидалары.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
	Дағды 2: Ақпаратты жинау және талдау	Машықтар: 1. Өртүрлі дереккөздерді пайдалана отырып, ақпаратты іздеу және жинау. 2. Ақпаратты өңдеу және жүйелеу. 3. Ақпаратты талдау және өңдеу. 4. Ақпаратты талдауда статистикалық әдістерді қолдану. 5. Ақпаратты пайдалану және беру. 6. Ақпаратты сақтау. 7. Ақпаратты өңдеу жүйелерін қолдану.
		Білімдер: 1. Ақпаратты іздеу және жинау әдістері. 2. Ақпаратты өңдеу әдістері. 3. Ақпарат түрлері. 4. Ақпаратты жеткізу арналары. 5. Ақпаратты өңдеудің статистикалық әдістері. 6. Ақпаратты өңдеу жүйелері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар:	Парасаттылық Көшбасшылық Тез шешім қабылдай білу Командада жұмыс істей білу Мақсаткерлік Жобалық ойлау	

Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі:			
СБШ -нің ішіндегі басқа кәсіптермен байланыс:	СБШ-нің деңгейі:	Кәсіптің атауы:	
	7	Кәсіпорынның директоры (бастығы, басқарушысы)	
	4	Кондитер	
14. Кәсіптің карточкасы «Бас директор»:			
Топтың коды:	1210-0		
Қызмет атауының коды:	1210-0-002		
Кәсіптің атауы:	Бас директор		
СБШ бойынша біліктілік деңгейі:	7		
СБШ бойынша біліктілік ішкі деңгейі:			
БТБА, БА, үлгілік біліктілік сипаттамалары бойынша біліктілік деңгейі:	Басшылар, мамандар және басқа да қызметшілер лауазымдарының біліктілік анықтамалығы "Басшылар, мамандар және басқа да қызметшілер лауазымдарының біліктілік анықтамалығын бекіту туралы" 2020 жылғы 30 желтоқсандағы № 553 Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2020 жылғы 31 желтоқсанда № 22003 болып тіркелді. Параграф 4. Бас директоры, ұйымның директоры (бастығы)		
Кәсіптік білім деңгейі:	Білім деңгейі: жоғары оқу орнынан кейінгі білім (магистратура, резидентура)	Мамандық: Қызмет көрсету саласы	Біліктілік: -
	Білім деңгейі: жоғары оқу орнынан кейінгі білім (магистратура, резидентура)	Мамандық: -	Біліктілік: -
Жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар:	Жалпы басқарушылық еңбек өтілі кемінде 5 жыл, оның ішінде қоғамдық тамақтану саласында басшы лауазымында кемінде 2 жыл жұмыс тәжірибесі болуы тиіс.		
Формалды емес және информалы біліммен байланыс:	қажет етілмейді		
Кәсіптің басқа ықтимал атаулары:	1210-0-011 - Өндірістік бірлестіктің бас директоры 1210-0-028 - Кәсіпорын директоры		
Қызметтің негізгі мақсаты:	Кәсіпорынның өндірістік - шаруашылық және қаржы-экономикалық қызметіне басшылық жасау.		
Еңбек функциялардың сипаттамасы			
Еңбек функцияларының тізбесі:	Міндетті еңбек функциялары:	1. Өндірістік-шаруашылық қызметті басқару 2. Еңбекті басқару мен ұйымдастырудың жаңа прогрессивті нысандарын әзірлеуді және енгізуді ұйымдастыру	
	Қосымша еңбек функциялары:	1. Қақтығыстарды басқару және жағдайды сыни талдау	
Еңбек функциясы 1: Өндірістік-шаруашылық қызметті басқару	Дағды 1: Кәсіпорынды тиімді басқаруды жүзеге асыру	Машықтар: 1. Директордың құзыреттілік деңгейіне қатысты құжаттарды жасау және қол қою. 2. Серіктестермен келіссөздер жүргізу, келісімшарттардың кез-келген түрін жасау және бұзу. 3. Ұйымның тиімділігін арттыруды қамтамасыз ету. 4. Өз құзыреті шегінде шешім қабылдау. 5. Мемлекеттік органдармен, бөгде ұйымдармен және мекемелермен қарым-қатынаста кәсіпорынның мүдделерін білдіру. 6. Бөлімшелердің тиімді өзара іс-қимылын жүзеге асыру мақсатында жұмысты ұйымдастыру. 7. Барлық қажетті мүлікпен қамтамасыз ету жөнінде шаралар қабылдау. 8. Ұйымның тиімділігін арттыруды қамтамасыз ету. 9. Өнімдер мен қызметтерді сатудың өсуіне ықпал ету және пайданың өсуі.	

		<p>Білімдер:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Қазақстан Республикасының нормативтік-құқықтық және заңнамалық актілері. 2. Барлық құрылымдық бөлімшелердің өзара тиімді әрекеттесуін қамтамасыз ету мақсатында өндірістің техникалық қамтамасыз ету әдістері. 3. Ұйымның өнім өндіру технологиясы. 4. Кәсіпкерліктің негіздері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
	Дағды 2: Өндірістің қаржылық-экономикалық қызметін тиімді басқару	<p>Машықтар:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Кәсіпорынның барлық түрдегі шоттарын банктерде ашу. 2. Кәсіпорынның штаттық кестесін бекіту. 3. Кәсіпорынның мүлкі мен қаржы қаражатын басқару. 4. Несие берушілер алдындағы барлық міндеттемелердің орындалуын қамтамасыз ету. 5. Мүліктің сақталуын қамтамасыз ету. 6. Ұйымның мүліктік және өзге де мүдделерін сотта, төрелік сотта, мемлекеттік органдар мен өзге ұйымдарда қорғау және ұсыну. 7. Қызметкерлердің Қазақстан Республикасының заңнамасын, ішкі нормативтік құжаттарды және лауазымдық міндеттерді сақтауын бақылау жөніндегі шаралар кешенін жүзеге асыру. <p>Білімдер:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Қазақстан Республикасының нормативтік-құқықтық және заңнамалық актілері. 2. Кәсіпорындардың шаруашылық қызметін талдау әдістері. 3. Есеп пен қаржылық талдаудың негіздері, несиелеу сызбалары. 4. Экономиканың негіздері. 5. Салық заңнамасы, ұйымның өндірістік-шаруашылық және қаржы-экономикалық қызметінің бизнес-жоспарларын әзірлеу және келісу тәртібі.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
Еңбек функциясы 2: Еңбекті басқару мен ұйымдастырудың жаңа прогрессивті нысандарын әзірлеуді және енгізуді ұйымдастыру	Дағды 1: Кәсіпорындағы еңбекті тиімді басқару және ұйымдастыру	<p>Машықтар:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ұйымның саясатын, стратегиясын және оларды жүзеге асыру механизмін анықтаңыз. 2. Отандық және шетелдік нарықтарды жаулап алу мақсатында өндірілетін өнімнің (көрсетілетін қызметтердің) сапасы мен бәсекеге қабілеттілігін арттыруға, олардың жоғары дамыған елдер мен үздік компаниялардың мемлекеттік стандарттары мен стандарттарына сәйкестігіне қатысу. 3. Менеджменттің экономикалық және әкімшілік әдістерін үйлестіруді, өндірістік және басқа мәселелерді талқылау мен шешуді, өндіріс тиімділігін арттырудың материалдық және моральдық ынталандыруларын қамтамасыз ету. <p>Білімдер:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ұйымды басқару мен басқарудың заманауи әдістері. 2. Нарық-сыртқы және ішкі жағдай. 3. Экономикалық көрсеткіштер жүйесі, маркетинг, жарнама техникасы және сатуды басқару әдістері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді

	<p>Дағды 2: Кәсіби дағдыларды дамытуға және білім мен тәжірибені ұтымды пайдалануға жәрдемдесу.</p>	<p>Машықтар:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Еңбек ету үшін өмір мен денсаулыққа қауіпсіз және қолайлы жағдайлар жасау. 2. Қоршаған ортаны қорғау туралы заңнама талаптарын сақтау. 3. Ұжымда қолайлы психологиялық ахуал қалыптастыру. 4. Ұжымдық шартты әзірлеуді, бекітуді және орындауды, сондай-ақ еңбек және өндірістік тәртіптің сақталуын қамтамасыз ету. 5. Қызметкерлердің еңбек мотивациясын, бастамашылдығы мен белсенділігін дамытуға жәрдемдесу. <p>Білімдер:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Еңбек заңнамасы, ішкі еңбек тәртібі ережелері. 2. Өрт қауіпсіздігі талаптары. 3. Менеджмент пен маркетингтің негіздері. 4. Психология мен кәсіби этиканың негіздері. 5. Өндірісті және еңбекті ұйымдастыру. 6. Ұжымдық шарттарды әзірлеу мен жасасу және әлеуметтік-еңбек қатынастарын реттеу тәртібі.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
<p>Қосымша еңбек функциясы 1: Қақтығыстарды басқару және жағдайды сыни талдау</p>	<p>Дағды 1: Жанжалды жағдайлардың алдын алуға бағытталған стратегияларды әзірлеу және енгізу.</p>	<p>Машықтар:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ұжымдағы жанжалды жағдайларды басқару. 2. Өндірілген азық-түлікті сату кезінде жанжалды жағдайларды басқару. 3. Клиенттермен және әріптестермен өзара әрекеттесуді қолдау. 4. Іскерлік және тұлғааралық қарым-қатынасты басқару, кеңестер өткізу. 5. Келіссөздер жүргізу. 6. Негізделген тұжырымдарды тұжырымдай отырып, оқиғаларды талдаңыз. 7. Оқиғаларды негізделген бағалау, түсіндіру. 8. Нәтижелерді жағдайлар мен мәселелерге қолданыңыз. <p>Білімдер:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Тұлғааралық және іскерлік қарым-қатынас ережелері мен нормалары. 2. Келіссөздер жүргізу әдістері. 3. Конфликтологияның ерекшеліктері. 4. Сыни тұрғыдан ойлау принциптері. 5. Сыни ойлау теориясы. 6. Сыни ойлауды дамыту принциптері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
	<p>Дағды 2: Қауіпсіз тағамдардың сапасын бақылау</p>	<p>Машықтар:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Дайын тағамдардың сапасы мен қауіпсіздігіне ішкі бақылау жүйесін ұйымдастыру. 2. Тексеру нәтижелерін талдау, түзету шараларын әзірлеу және енгізу. 3. Өндірістің барлық кезеңдерінде санитарлық нормалар мен ХАССП талаптарының сақталуын қамтамасыз ету. <p>Білімдер:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Санитария, гигиена және тағам өнімдерінің қауіпсіздігі саласындағы нормативтік-құқықтық актілер. 2. ХАССП жүйесінің қағидаттары мен әдістері, қоғамдық тамақтану саласындағы заманауи сапа стандарттары. 3. Өнім мен өндірістік процестердің сапасын ішкі бақылау және аудит әдістері.

	Дағдыны тану мүмкіндігі:	қажет етілмейді
Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар:	Бейімділік Жауапкершілік Бизнесті түсіну Ұқыптылық Дербестік және жауапкершілік Мақсаткерлік Тәртіптілік Ауызекі сөйлеу дағдылары Мотивация Ақпаратты іздеу және талдау Жобалық ойлау Үнемді өндіріс	
Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі:		
СБШ -нің ішіндегі басқа кәсіптермен байланыс:	СБШ-нің деңгейі:	Кәсіптің атауы:
	6	Тамақ өнеркәсібінің технологиясы

4-ші тарау. Кәсіптік стандарттың техникалық деректері

15. Мемлекеттік органның атауы:

Қазақстан Республикасының Ауыл шаруашылығы министрлігі

Орындаушы:

Ерғабұл Бақтыбек, +7 (717) 255 59 12, yergabyul.b@minagri.gov.kz

16. Әзірлеуге қатысатын ұйымдар (кәсіпорындар):

«Қазақстанның тамақ кәсіпорындары одағы» ЗТБ

Жоба жетекшісі:

Сабралиева М.Д.

E-mail: sppk@sppk.kz

Телефон нөмірі: +7 (701) 799 18 91

Орындаушылар:

Анаятова Ирина Викторовна, +7 (776) 769 15 5, 121219891@mail.ru

17. Кәсіптік біліктілік жөніндегі салалық кеңес: 5 , 04.12.2024 г.

18. Кәсіптік біліктілік жөніндегі ұлттық орган: 30.10.2025 г.

19. «Атамекен» Қазақстан Республикасының Ұлттық кәсіпкерлер палатасы: 18.12.2024 г.

20. Нұсқа нөмірі және шығарылған жылы: Нұсқа 2, 2024 г.

21. Болжамды қайта қарау күні: 01.12.2028 г.