«Атамекен» Қазақстан
Республикасы Ұлттық
Кәсіпкерлер палатасының
Басқарма төрағасы міндетін
атқарушының 2022 жылғы 6
желтоқсандағы № 224 бұйрығына
№ 39 қосымша

Кәсіптік стандарт: «Тамақтандыру индустриясы»

1-ші тарау. Жалпы ережелер

1. Кәсіптік стандарттың қолдану аясы:
2. Осы кәсіптік стандартта мынадай терминдер, анықтамалар мен қысқартулар қолданылады:

1) Бар – қоғамдық тамақтандыру орыны, бар жабдықтарымен жабдықталған тұрақты іске асыратын мамандануына байланысты алкогольді және (немесе) алкогольсіз сусындар, ыстық және салқын сусындар, коктейльдер, салқын және ыстық тағамдар мен шектелген түрлі тағамдар, сатып алынатын тауарлар ды өткізуші

2) Қоғамдық тамақтандыру қызметтерінің қауіпсіздігі – қоғамдық тамақтандыру қызметтерінің қасиеттерінің жиынтығы болып табылады, оған сәйкес тұтынушы оның өмірін, денсаулығы мен мүлкіне қауіп төндірмейтін ішкі және сыртқы қауіпті (зиянды) факторлардың ықпалымен тұтынушыға әсер етеді

3) Дайындау кәсіпорыны – жартылай фабрикаттардан және аспаздық өнімдерден, оларды іске асыру мен тұтынуды ұйымдастырудан тағамдар дайындайтын қоғамдық тамақтандыру кәсіпорны

4) Сатып алу кәсіпорны [дүкен] – аспаздық өнімдерді, ұннан жасалған кондитерлік өнімдерді және нан-тоқаш өнімдерін орталықтандырылған механикаландырылған өндіріспен айналысатын және оларды құрама комбинаттармен, аспаздық дүкендермен және бөлшек сауда кәсіпорындарымен қамтамасыз етуге арналған қоғамдық тамақтандыру кәсіпорны (цех)

5) Қызмет көрсетуді орындаушы – қоғамдық тамақтандыру кәсіпорны болып табылады және аспаздық өнімдерді өндіру, сату және тұтынуды ұйымдастыру бойынша жұмысты орындайтын азамат-кәсіпкер болып табылады

6) Қоғамдық тамақтандыру қызметін атқарушы – қоғамдық тамақтану мекемесі (қоғамдық тамақтандыру қызметін көрсететін заңды тұлға немесе жеке кәсіпкер) қоғамдық тамақтану қызметін атқарушы

7) Кафе – брендті, дайындалған ыдыс-аяқты, алкогольді және алкогольсіз сусындарды сататын мейрамханамен салыстырғанда шектеулі сатылатын қоғамдық тамақтандыру өнімдерінің шектеулі ассортименті бар тұтынушыларға тамақтану және (немесе) демалу үшін қоғамдық тамақтандыру кәсіпорны

8) Аспаздық өнімдердің сапасы – әрі қарай өңдеуге және/немесе тұтынуға жарамдылығын, тұтынушылардың денсаулығының қауіпсіздігін, құрамының тұрақтылығын және тұтынушылық қасиеттерін анықтайтын аспаздық өнімдердің қасиеттері

9) Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорынының класы – көрсетілген қызметтің сапасын, қызмет көрсету деңгейі мен жағдайын сипаттайтын белгілі бір түрдегі кәсіпорынның айрықша ерекшеліктерінің жиынтығы

10) Тұтынушыларға қызмет көрсету тәсілі – тұтыну өнімдерін тұтынушыларға сату тәсілі болып табылады

11) Қоғамдық тамақтану – тамақ өнімдерін өндіру, өңдеу, сату және ұйымдастыру жөніндегі сауда-саттық қызметі

12) Қоғамдық тамақтандыру объектісі (бұдан әрі - азық-түлік тағамдары) – азық-түлік өнімдерін өндіру, өңдеу, сату және ұйымдастыру объектісі

13) Тұтынушылық қызметтер (қоғамдық тамақтану) – тамақтану, қызмет көрсету, бос уақытты пайдаланатын азамат

14) Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорны – қоғамдық тамақтандыру өнімдерін, соның ішінде аспаздық өнімдерді, ұннан жасалған кондитерлік өнімдерді және нан-тоқаш өнімдерін өндіру, сату және (немесе) тұтынуды ұйымдастыруға арналған кәсіпорын болып табылады

15) Қоғамдық тамақтанудағы қызмет көрсету – қоғамдық тамақтандыру және (немесе) бос уақытты өткізу және (немесе) тамақтануды тұтынуды ұйымдастыру және / немесе тұтыну кезінде тұтынушының қызметімен (қонақта) тікелей байланысқан қоғамдық тамақтандыру қызметтерін орындаушы жүзеге асыратын операциялар / әрекеттер жиынтығы

16) Тамақтану рационы – ұтымды тамақтану талаптарына сәйкес азық-түлік түрлеріне сәйкес жиналған тұтынушы ұсынатын тағамдар мен өнімдер жиынтығы

17) Мейрамхана – талғампаз тағамның кең ассортиментін қоса алғанда, қоғамдық тамақтандыру мекемесі, оның ішінде тапсырыс беруші мен мамандықтар мен өнімдер; алкогольді, жұмсақ, ыстық және басқа да сусындар, ұннан жасалған кондитерлік өнімдер, нан өнімдері, темекі өнімдері, сатып алынатын тауарлар, қызмет көрсетудің жоғары деңгейімен және әдетте демалыс және ойын-сауық ұйымдастыруымен үйлеседі

18) Толық түскі ас (таңғы ас, түстен кейінгі шәй, түскі ас) – түскі асқа түскі асқа тамақтану (таңғы ас, түскі ас, түскі ас) кезінде ұтымды тамақтану талаптарын ескере отырып жасалған тағамдар мен тағамдарға арналған жиынтықтар

19) Арнайы кәсіпорын – тұтынушылардың бос уақытын ұйымдастыру және қызмет көрсету ерекшеліктерін ескере отырып, ассортиментті біртекті аспаздық өнімдерді шығаратын және сататын кез-келген қоғамдық тамақтандыру кәсіпорны

20) Тамақ өнеркәсібінің қызметі (қоғамдық тамақтандыру) – қоғамдық тамақтандыру

кәсіпорындарының (заңды тұлғалар немесе жеке кәсіпкерлер) қоғамдық тамақтандыру өнімдеріне тұтынушылық қажеттіліктерін қанағаттандыру, қоғамдық тамақтандыру және сатып алынатын тауарларды сатуға және тұтынуға, бос уақытында және басқа да қосымша қызмет түрлерінің қызметтер

21) Сервистік қызмет көрсету – кәсіпорындардың және азаматтардың кәсіпкерлерінің қызмет нәтижесі халықтың тамақ және бос уақытқа деген қажеттіліктерін қанағаттандыру үшін

22) Клиенттерге қызмет көрсету нысаны – қоғамдық тамақтану өнімдерін тұтынушыларға қызмет көрсетудің әртүрлі немесе аралас әдістерін ұсынатын ұйымдастырушылық құрылғы болып табылады

3. Осы кәсіптік стандартта мынадай қысқартулар қолданылады

1) Аббревиатура – Расшифровка

2-ші тарау. Кәсіптік стандарттың паспорты

4. Кәсіптік стандарттың атауы: Тамақтандыру индустриясы

5. Кәсіптік стандарттың коды: I56101010

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

I Тұру және тамақтану бойынша қызмет көрсету

56 Тамақ өнімдерімен және сусындармен қамтамасыз ету бойынша қызмет көрсету

56.1 Мейрамханалардың қызметі және тамақ өнімдерін жеткізу бойынша корсетілетін қызметтер

56.10 Мейрамханалардың қызметі және тамақ өнімдерін жеткізу бойынша корсетілетін қызметтер

56.10.1 Жол бойындағы белдеулерде орналасқан объектілердің қызметінен басқа, мейрамханалардың кызметі және тамақ өнімдерін жеткізу бойынша корсетілетін қызметтер

7. Кәсіптік стандарттың қысқаша сипаттамасы: экономика саласы бар, өзіндік ерекшеліктері мен заңдылықтары тауып өз көрінісін кәсіпорындармен орындалатын функциялары – өндіру, сату, тұтынуды және бос уақытты ұйымдастыру

8. Кәсіптер карточкаларының тізімі:

1) Метрдотель (сауда залының әкімшісі) - 3 СБШ-нің деңгейі

2) Калькулятор - 3 СБШ-нің деңгейі

3) Зал меңгерушісі (мейрамхана, дәмхана және т.б.) - 4 СБШ-нің деңгейі

4) Бас кондитер - 4 СБШ-нің деңгейі

5) Бас аспаз - 4 СБШ-нің деңгейі

6) Өндіріс меңгерушісі - 5 СБШ-нің деңгейі

7) Қоғамдық тамақтандыру ұйымының директоры (меңгерушісі) - 6 СБШ-нің деңгейі

3-ші тарау. Кәсіптер карточкалары

9. Кәсіптің карточкасы «Метрдотель (сауда залының әкімшісі)»:			
Топтың коды:	3349-0		
Қызмет атауының коды:	3349-0-014		
Кәсіптің атауы:	Метрдотель (сауда залының әкімшісі)		
СБШ бойынша біліктілік деңгейі:	3		
СБШ бойынша біліктілік ішкі деңгейі:			
БТБА, БА, үлгілік біліктілік сипаттамалары бойынша біліктілік деңгейі:			
Кәсіптік білім деңгейі:	Білім деңгейі: ТжКБ (жұмысшы кәсіптер)	Мамандық: Тамақтандыруды ұйымдастыру	Біліктілік: Метрдотель
Жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар:			
Формалды емес және информалы біліммен байланыс:			

Кәсіптің басқа ықтимал атаулары:	3349-0-001 Әкімші 3349-0-002 Қонақ үй (демалыс үйі) әкімшісі 3349-0-003 Кезекші әкімші 3349-0-004 Зал әкімшісі 3349-0-005 Кино әкімшісі 3349-0-006 Офис әкімшісі 3349-0-007 Ұшу қауіпсіздігі жөніндегі әкімші 3349-0-008 Ғимарат әкімшісі 3349-0-009 Сапа жөніндегі әкімші 3349-0-010 Техникалық жоспарлау жөніндегі әкімші 3349-0-011 Техникалық өндіріс жөніндегі әкімші 3349-0-012 Түсіру тобының әкімшісі 3349-0-013 Теледидар әкімшісі 3349-0-015 Жедел кезекші 3349-0-016 Неке қию сарайын басқарушы	
Қызметтің негізгі мақсаты:	Мейрамхана залының жұмысын қамтамасыз ету, келушілерге сапалы қызмет көрсетуді қамтамасыз ету	
Еңбек функциялардың сипаттамасы		
Еңбек функцияларының тізбесі:	Міндетті еңбек функциялары:	1. Мейрамхананың қонақтарымен кездесу, мейрамхананың қонақтарымен жұмыс істеу 2. Клиенттерді қабылдау үшін мейрамхананың жай-күйін бақылау және ұстау 3. Қызмет көрсету қызметкерлерінің жұмысын ұйымдастыру және сапасын бақылау
	Қосымша еңбек функциялары:	
Еңбек функциясы 1: Мейрамхананың қонақтарымен кездесу, мейрамхананың қонақтарымен жұмыс істеу	Дағды 1: Қонақтарды қарсы алу және сәлемдесуді ұйымдастыру	Машықтар: 1. Қонақтарды қарсы алуды рәсімдеу: сәлемдесу, отырғызу, қоштасу. 2. Субординация тәртібін белгілеу. 3. Қызметкерлердің байланысын бақылау. 4. Фирма ішілік қызмет көрсету стандарты. 5. Байланыс өнері. 6. Хаттама және этикет. 7. Қызметтік міндеттер. 8. Қызметтік міндеттерін орындауға қажетті негізгі дағдылар. 9. Қонақтарға қызмет көрсетудегі негізгі, лауазымдық дағдылар. 10. Тағамды және сусындарды таңдау туралы кеңес беру. 11. Арнайы және ерекше тағамдар мен сусындар ұсыну. 12. Тағам мен сусындар туралы қажетті ақпаратқа ие болу. 13. Қонақты белгілі бір уақыттарда және күндерде жарамды бағдарламалар мен жеңілдіктермен таныстыру. 14. Қонақ үшін жайлы жағдай жасау. 15. Даяшылардың қонақтарды қарсы алу, отырғызу, қызмет көрсету, шығарып салу кезіндегі сыпайылылығын бақылауды қадағалау. 16. Жеке тұлғааралық қарым-қатынас дағдыларын меңгеру, этикеттің ережелеріне сәйкестігін бақылау.

		Білімдер:
		1. Фирма ішілік қызмет көрсету стандарты. 2. Байланыс өнері. 3. Хаттама және этикет. 4. Сату психологиясы. 5. Жергілікті дәстүрлер. 6. Сауда алаңының ерекшеліктері. 7. Мейрамхана имиджін бағыттау. 8. Мәзір, шарап және ішімдік картасы. 9. Шараптың, сусындардың және тағамдардың негізгі сипаттамалары. 10. Мейрамханада ұсынылатын қызметтер тізімі. 11. Белгілі күндер мен сағаттар үшін жарамды бағдарламалар мен жеңілдіктер. 12. Кәсіби қызмет саласындағы шетел тілі (бір).
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
	Дағды 2: Мейрамхана қонақтарымен жұмыс істеу	Машықтар:
		1. Мейрамхананың жағымды иммеджін сақтау. 2. Жағымды және достық атмосфераны жасау. 3. Қонақтармен және серіктестермен ауызша сөйлесу. 4. Тұрақты қонақтар базасын кеңейту. 5. Тұтынушылардың артықшылықтарын анықтау. 6. Қонақтардың талғамындағы өзгерістерге жауап беру. 7. Қоғаммен жұмыс. 8. Ораторлық дағдыларды меңгеру. 9. Қонақтардың шағымдары мен тілектерін шешу үшін әрекет жасау. 10. Қонақтардың талаптары мен тілектерін талдап, қарастыру. 11. Жанжалды жағдайларды шешу. 12. Жанжалды жағдайларды талдау және алдын-алу. 13. Қызмет көрсету саласында шетел тілін игеру (бір). 14. Іскерлік қарым-қатынас әдістерін пайдалану. 15. Хаттама және этикет ережелерін сақтау. 16. Қонақтармен келіссөз жүргізу әдістерін меңгеру. 17. Іскерлік хат-хабарлар ережелерін сақтау.
		Білімдер:
		1. Қызмет көрсету түрі және стилі. 2. Фирма ішілік қызмет көрсету стандарты. 3. Қонақтардың жекелеген санаттарына қызмет көрсету ережелері мен ерекшеліктері. 4. Қонақтардың ұнамдылығын зерттеу әдістері. 5. Тұтынушылардың қалауы. 6. Кәсіпорын бизнесін ұйымдастыру әдістері. 7. Қоғаммен байланыс әдісі мен тәсілдері. 8. Қонақтардың талаптары мен тілектерін шешу әдістері. 9. Сауда ережелері. 10. Келіссөз әдістері. 11. Психологияның және конфликтологияның негіздері. 12. Кәсіби сөйлеу мәдениеті. 13. Қызмет көрсету саласындағы шетел тілі (бір). 14. Іскерлік қарым-қатынас. 15. Хаттама және этикет. 16. Коммерциялық хабар.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
Еңбек функциясы 2: Клиенттерді қабылдау үшін мейрамхананың жай-күйін бақылау және ұстау		

Дағды 1: Мейрамхана залының жұмысын ұйымдастыру	Машықтар:
	1. Мейрамханадағы барлық құрылымдық бөлімшелердің өзара әрекеттесуін ұйымдастыру қағидаттарына ие болу. 2. Қызмет көрсету персоналының жұмысын ұтымды ұйымдастыру. 3. Жұмыс уақытын жоспарлау. 4. Мейрамхана зығырының, ыдыс-аяқтың, аспаптың және мейрамхананың керек-жарақтарының қажетті қорының болуын қадағалау. 5. Залды қызмет көрсетуге дайындауды бақылау. 6. Мейрамхана залын жұмысқа дайындаудың тиімділігін бақылау. 7. Мейрамхана залы мен оның қосалқы ғимараттарына арналған санитарлық талаптарға сәйкестігін қамтамасыз ету. 8. Қызмет көрсететін персоналдың денсаулығына және қауіпсіздік талаптарына сәйкестігін қамтамасыз ету. 9. Өрт қауіпсіздігінің талаптарын сақтауды қамтамасыз ету. 10. Экологиялық қауіпсіздікті қамтамасыз ету. 11. Үстел бұйымдарын, ыдыс-аяқты және аспаптарды түгендеу ережелерін сақтау. 12. Жұмыс орнында нұсқаулық жүргізу. 13. Құжаттарды дұрыс және уақтылы қамтамасыз ету. 14. Мейрамханада қызмет көрсетуді ұйымдастыру теориясы. 15. Менеджмент негіздері. 16. Қызметкерлердің еңбегін ұтымды ұйымдастыру принциптері. Қазақстан Республикасының Еңбек кодексі. 17. Мейрамхана залының жұмысқа дайындау технологиясы. 18. Нормативтік-технологиялық құжаттама. 19. Сауда алаңының ерекшеліктері. 20. Мейрамхананың имиджін бағыттау. 21. Мейрамханада ұсынылатын қызметтер тізімі. 22. Кеңсе жұмысының негіздері және құжат айналымы. 23. Санитария және гигиена. 24. Еңбек қорғау. 25. Өрт қауіпсіздігі ережелері. 26. Тамақтандыру кәсіпорындарында экологиялық қауіпсіздік ережелері.
	Білімдер:
	1. Кәсіби мәдениетке ие болу. 2. Мейрамханада қызмет көрсетуді ұйымдастыру теориясы. 3. Менеджмент негіздері. 4. Қызметкерлердің еңбегін ұтымды ұйымдастыру принциптері. Қазақстан Республикасының Еңбек кодексі. 5. Мейрамхана залының жұмысқа дайындау технологиясы. 6. Нормативтік-технологиялық құжаттама. 7. Сауда алаңының ерекшеліктері. 8. Мейрамханада ұсынылатын қызметтер тізімі. 9. Кеңсе жұмысының негіздері және құжат айналымы. 10. Санитария және гигиена. 11. Еңбек қорғау. 12. Өрт қауіпсіздік ережелері. 13. Тамақтандыру кәсіпорындарында экологиялық қауіпсіздік ережелері.
Дағдыны тану мүмкіндігі:	-

Дағды 2: Мейрамхана залында сатуды басқару	Машықтар:
	1. Мейрамхана залының тұрақты жұмыс істеуі үшін қажетті тауар қорларының бар-жоғын бақылау. 2. Мейрамхана залында тағамдар мен сусындар тұрақты сатуды бақылау. 3. Мейрамхана залында тағамдар мен сусындарды тұрақты сатуды бақылау. 4. Мейрамхана залында қонақтардың талғамы неғұрлым танымал тағамдар мен сусындардың дәмі мен рейтингін айқындау. 5. Қонақтардың психологиясын және қажеттілігін оқу. 6. Мейрамхана залының персоналын тағамдар мен сусындар дұрыс ұштасуына оқытуға бағдарлау. 7. Тағамдар мен сусындар презентациясын жүргізу. 8. Сұранысты қалыптастыру және оны өзгерту. 9. Мейрамхана залында тағамдар мен сусындарды сатуды кеңейту.
	Білімдер:
	1. Маркетинг негіздері. 2. Сату психологиясы и техникасы. 3. Залға тамақ пен сусындарды ұсыну тәртібі. 4. Тұтынушылардың қалауы. 5. Жаңа өнімдер мен қызметтерді нарыққа шығару әдістері. 6. Мейрамхананың ең танымал тағамдары мен сусындарының рейтингі. 7. Қонақтардың дәмін зерттеу әдістері.
Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
Дағды 3: Шарап пен сусын картасын құру	Машықтар:
	1. Шараптар мен сусындар картасын жасау принциптерін меңгеру. 2. Мейрамхана стиліне және мәзірге сәйкес шараптар мен сусындарды картасын құрастыру және толтыру. 3. Спирттік және өзге де сусындардың орналасуының бірізділігін сақтау. 4. Шараптар мен сусындарды картасын жұмыс күйінде қолдау. 5. Шараптар мен сусындар картасын мерзімді жаңалау. 6. Шараптар мен сусындар картасын көрнекілігі мен ыңғайлылығын пайдалану және қамтамасыз ету. 7. Сомелье және мейрамхана бас-аспазының өзара әрекеттестігі. 8. Банкет және мерекелік кеш мәзірін құрастыру және т.б. 9. Нақты сапа және баға қатынасы бойынша көрсетілетін қызметтерді анықтау. 10. Мейрамхана және персоналдың мүмкіндігін нақты бағалауға. 11. Қонақтарды күтуді қанағаттандыруға. 12. Қонақтардың талғамының өзгеруіне әсер ету.

	Білімдер:
	1. Мерекелік кештің және басқа да іс-шаралар жасау принциптері, банкет мәзірі. 2. Спирттік сусындар және басқа да сусындар нарығы. 3. Спирттік сусындар және басқа да сусындар классификациясы және сипаттамасы. 4. Жекелеген тағамдарды дайындау технологиясының ерекшеліктері. 5. Мейрамхананың иммидждік бағыты. 6. Тағамдар мен сусындар үйлесілімдігі. 7. Кәсіби терминология. 8. Тұтынушылық артықшылық. 9. Компьютерлік сауаттылық негіздері. 10. Офистік оргтехника.
Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
Дағды 4: Мейрамхана аксессуарлар және өзге де тауарларды жеткізушілерден таңдау	Машықтар:
	1. Жеткізушілер мен келісім шарт жасау. 2. Тауар позицияларының сатып алу мерзімі және көлемін анықтау. 3. Ықтимал жеткізушілердің тізімін анықтау. 4. Алынатын тауарлар сапасы мен құжаттардың сәйкестігін анықтау. 5. Қонақтардың қалауы мен дәмге байланысты ақпаратты зерттеу. 6. Іскерлік қарым-қатынас пайдалану тәсілдерін қолдану.
	Білімдер:
	1. Маркетинг негіздері менеджметінің негізі. 2. Жеткізушілер нарығы. 3. Тұтынушылардың қалауы. 4. Мейрамхананың иммидждік бағыты. 5. Ұсынылатын позициялардың ақпараттық көздері. 6. Іскерлік қарым-қатынас. 7. Құжат айналымы. 8. Ең танымал мейрамхана аксессуарлар, материалдар рейтингі.
Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
Дағды 5: Зал жұмысының өзгеруін енгізу	Машықтар:
	1. Мақсаттар қоюды және міндеттер мен іс-қимылдар жоспарын әзірлеу, жүзеге асыруға. 2. Бәсекелестік ортаға және тұтыну артықшылығын зерттеу. 3. Қызмет көрсетудің прогрессивті үлгілерін меңгеру. 4. Мейрамхана жұмысына тиімді өзгерістер енгізуді қамтамасыз ету. 5. Жаңашылдық және шығармашылық өзгерістер енгізуді құрастыру. 6. Персоналды қосымша оқыту кезінде өзгерістер енгізуді жүргізу.
	Білімдер:
	1. Тұжырымдамалық ұйымның саясаты. 2. Кәсіби қызметтегі заманауи отандық және шетелдік тәжірибе. 3. Бәсекелес орта. 4. Нарыққа жаңа өнімдер мен қызметтерді жылжыту әдістері. 5. Сән саласындағы тауарлар мен қызметтер тенденциялары. 6. Презентация жасау техникасы. 7. Қонақтардың пікірін оқу әдістері. 8. Персоналды оқыту әдістері мен тәсілдері. 9. Сауда алаңының ерекшеліктері.

	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
Еңбек функциясы 3: Қызмет көрсету қызметкерлерінің жұмысын ұйымдастыру және сапасын бақылау	Дағды 1: Қызметкерлермен жұмыс және оны бағалау	Машықтар:
		1. Мейрамхана залының персоналдарын іріктеу және орналастыру. 2. Мейрамхана залының персоналдарының жұмыс кестесін құру. 3. Мейрамхана залының персоналдарына бейімдеу бойынша жағдай жасауға. 4. Командада қолайлы климат жасау. 5. Бағынушы персонал жұмысына бағалау жүргізу. 6. Ішкіфирмалық коммуникативтік байланысты қолдау. 7. Зал персоналдарын тиімді басқару. 8. Ұжымдағы жанжалды жағдайларды басқару. 9. Мейрамхана қызметкерлері жұмысының проблемаларын анықтау, талдау және шешу. 10. Ұйымдық мәдениеті және әлеуметтік әдепті қолдау. 11. Ораторлық шеберлікті меңгеру.
		Білімдер:
		1. Қазақстан Республикасының еңбек кодексі. 2. Персаналды басқару теориясы. 3. Ұжымның бизнесін ұйымдастырутәсілі. 4. Басқару психологиясы негіздері. 5. Персоналдың мотивация теориясы. 6. Персоналдың мотивация бағдарламасы. 7. Персоналды бағалау әдістері және құралдары. 8. Кәсіби әдеп. 9. Лауазымдық нұсқаулықтар.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
	Дағды 2: Мейрамхана залында қонақтарға қызмет көрсету сапасын бақылау	Машықтар:
		1. Қонақтарды қарсы алу және мәзәр ұсыну шараларын бақылау. 2. Қонақтардан тапсырыс қабылдау және орындау шараларын бақылау. 3. Қонақтарға қызмет көрсету шараларын бақылау. 4. Шот қабылдау және төлеу шараларын бақылау. 5. Банкет өткізу шараларын бақылау. 6. Үстелдерді жинау шараларын бақылау. 7. Шетелдік және ресейліктермен қарым –қатынас шараларын бақылау. 8. Хаттама және этикеттің сақталуын бақылау. 9. Жанжалдық жағдайларды болдырмау.
		Білімдер:
		1. Мейрамханада қызмет көрсетуді ұйымдастыру теориясы. 2. Банкеттер, мерекелік кештер, жекелеген санаттағы қонақтарға қызмет көрсету ережелері мен ерекшеліктері. 3. Хаттама және этикет. 4. Басқару психология негіздері. 5. Конфликтология негіздері. 6. Қонақтарға қызмет көрсету сапасын бақылау әдістері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-

	Дағды 3: Жұмыс орнында кәсіби тренинг жүргізу	Машықтар:	
		1. Кәсіби тренинг өткізуді жоспарлау. Қонақтарға қызмет көрсету әдіс тәсілдерін пайдалану. 2. Жұмыс тәжірибесі мен білімін беру. 3. Тәлімгердің тәжірибесі мен білімін ұтымды қолдану. 4. Тұлғааралық қарым-қатынас әрекеттерін қолдану. 5. Спирттік және басқа да сусындарды зерттеу және жүзеге асыру бойынша кәсіби тренингтерге мекемелерден мамандарды шақыру.	
		Білімдер:	
		1. Жұмыс орнында кәсіби тренинг жүргізу принциптері. 2. Мейрамхана залының қызметкерлерімен кәсіби тренинг өткізу әдістері. 3. Кәсіби тренинг бағдарламасының нарығы. 4. Тұлғааралық қарым-қатынас теориясының негіздері.	
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-	
Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар:	Күйзеліске тұрақтылық Коммуникабельділік Сыпайылық Зейіннің тұрақтылығы Дамыған жедел және ұзақ мерзімді жады Сезім мүшелерінің жақсы дамуы (көру, иіс, тактильді сезімталдық Физикалық төзімділік		
Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі:			
СБШ -нің ішіндегі басқа кәсіптермен байланыс:	СБШ-нің деңгейі:	Кәсіптің атауы:	
	1	Ас үй жұмысшысы	
	2	Даяшы	
	3	Калькулятор	
	4	Метрдотель	
	6	Зал меңгерушісі (мейрамхана, Кафе және т. б.)	
10. Кәсіптің карточкасы «Калькулятор»:			
Топтың коды:	4311-9		
Қызмет атауының коды:	4311-9-001		
Кәсіптің атауы:	Калькулятор		
СБШ бойынша біліктілік деңгейі:	3		
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. Басшылардың лауазымдары		
Кәсіптік білім деңгейі:	Білім деңгейі: ТжКБ (жұмысшы кәсіптер)	Мамандық: Тамақтандыруды ұйымдастыру	Біліктілік: -
Жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар:			
Формалды емес және информалы біліммен байланыс:			
Кәсіптің басқа ықтимал атаулары:	4311-9-008 Шығындар есепшісі		
Қызметтің негізгі мақсаты:	Мәзірді әзірлеу және жасау, технологиялық және калькуляциялық карталарды есептеу, тауарлық есептер, түгендеу жүргізу, артық және кем шыққан өнімді анықтау, өндірістік есептің толық құжат айналымын жүргізу		

Еңбек функциялардың сипаттамасы		
Еңбек функцияларының тізбесі:	Міндетті еңбек функциялары:	1. Қоғамдық тамақтандыру орындарында ұсынылатын өнімдер калькуляциясын орындау. 2. Жіберілетін өнімнің бағасын анықтау 3. Тағам, жартылай фабрикаттар мен аспаздық өнімдер даярлауға қажетті өнімдердің санын есептеу 4. Өндірілген тағамды және меншікті өнімді жедел есепке алу 5. Тауарлық- материалдық құндылықтардың инвентаризациясына қатысу
	Қосымша еңбек функциялары:	
Еңбек функциясы 1: Қоғамдық тамақтандыру орындарында ұсынылатын өнімдер калькуляциясын орындау.	Дағды 1: Өнімдер мен тағамдарды бақылауға пысықтау жүргізу	Машықтар:
		1. Қоғамдық тамақтану кәсіпорнында жұмыс істеп тұрған рецептуралардың және сауда үстемелерінің, өнім калькуляциясының негізінде, орындау. 2. Бекітілген есеп айырысу бойынша есеп жүргізу. 3. Бухгалтерлік есеп бағдарламаларына арналған нормативтік құжаттаманы пайдалану. 4. Жұмыста рецептер жинағын қолдану.
		Білімдер:
		1. Аспаздық өнімдер мен тағамдар рецептер жинағын қолдану ережесі. 2. Дайын тағамдар шығымы мен тамақ салу технологиялық нормативтері. 3. Дайын тағам шығымы мен тамақ салу мөлшері. 4. Калькуляциялық карточкаларды есепке алу және ресімдеу тәртібі.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
	Дағды 2: Азық-түліктер мен тағамдарды бақылаудан өткізу туралы құжаттарды құрастыру	Машықтар:
		1. Калькуляциялық және технологиялық карталарды есептеу. 2. Калькуляциялық карталарды толтыру. 3. Азық-түлік пен тағамды бақылау бойынша құжаттаманы жасау. 4. Өнімнің әртүрлі түрлерінен тағамдарға арналған технологиялық құжаттаманы жасау. 5. Инвентаризациялық тізімдемені толтыру. 6. Өз іс-әрекеттерін дұрыс құрастыру.
		Білімдер:
		1. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында ұсынылатын өнімдерге қатысты нормативті құқықтық актілер, ережелер, нұсқаулар және басқа да басқару материалдары мен құжаттары. 2. Кәсіпорындарда жұмыстың барлық кезеңдеріне арналған есепшілік бақылау әдісі мен формалары.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
Еңбек функциясы 2: Жіберілетін өнімнің бағасын анықтау	Дағды 1: Азық-түліктің құнын есептеу	Машықтар:
		1. Тағамның сату бағасын дұрыс есептеу. 2. Есептеу техникасын білікті түрде қолдану.

		Білімдер:
		1. Сауда үстемелері және оларды пайдалану ережелері. 2. Қоғамдық тамақтану өнімдерінің бағасын есептеу тәртібі мен ережелері. 3. Өндірістің барлық сатыларында есептік бақылаудың нысандары мен әдістері. 4. Есептеу техникасын пайдалану ережелері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
	Дағды 2: Азық-түлік құнын есептеу үшін құжаттаманы құрастыру	Машықтар:
		1. «Есепші-калькулятор» бағдарламасы бойынша нормативтік құжаттарды: «тағамдар мен аспаздық өнімдерге арналған рецепттерді жинғы», «Техникалық-технологиялық карта» қолдану. 2. Бекітілген есептеу формасына сәйкес есептеулерді орындау. 3. Технологиялық және калькуляциялық карталарға есеп жүргізу. 4. Калькуляция картасын толтыру және тағамды сату бағасын дұрыс есептеу. 5. Азық-түліктің құнын есептеп, азық-түлік құнын есептеу бойынша құжаттарды жасау. 6. Инвентаризация тізімін толтыру, түгендеу нәтижелерін көрсету.
		Білімдер:
		1. Шикізат пен ингредиенттерді сатып алу бағасы. 2. Тағамның шикізат жиынтығының құнын есептеу. 3. Рецепттер мен технологиялық карталарды жинауға негізделген дайын тағамға барлық ингредиенттерді салу нормалары. 4. Дайын тағамды сату бағасы. 5. Автоматтандырылған қаржылық есептілік жүйесі.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
Еңбек функциясы 3: Тағам, жартылай фабрикаттар мен аспаздық өнімдер даярлауға қажетті өнімдердің санын есептеу	Дағды 1: Өнімдердің тағамдық құндылығы мен дайын тамақтану өнімдерінің құндылығын бағалау және құндылық нормаларын есептеу	Машықтар:
		1. Шикізатты тұтынуды, жартылай дайын өнімдерді және дайын өнімдерді / өнімдерді шығынын математикалық әрекеттерді қолданып дұрыс есептеу. 2. Шикізаттың есептік шығындарына және жартылай фабрикаттар мен дайын өнімдердің / өнімдердің шығарылуына сәйкес технологиялық құжаттаманың нысандарын дұрыс толтыру. 3. Өнімдерді салу мөлшерін, дайын тағам өнімдерін шығару нормаларын есептеу. 4. Тамақтың тағамдық құндылығын есептеу. 5. Технологиялық құжаттамада тағам дайындау және қызмет көрсету технологиясын дәйекті түрде сипаттау.
		Білімдер:
		1. Рецепттер жинағы мен технологиялық карталарды негізінде дайын тағамға барлық ингредиенттерді салу нормалары. 2. Өнімдерді өңдеу әдістері, сондай-ақ азық-түлік өнімдерін дайындау кезіндегі азық-түлік құндылығының нормалары.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
Еңбек функциясы 4: Өндірілген тағамды және меншікті өнімді жедел есепке алу		

	Дағды 1: Өнімдерді өңдеуге арналған технологиялық талаптарды, тағам мен өнімдерді дайындау, қызмет көрсету және безендіруді сипаттау	Машықтар:
		1. Өнімдер мен тағамдарды бақылау жұмыстарын жүргізу. 2. Шикізат шығынын және әр түрлі өнімдерден жартылай фабрикаттардың шығуын есептеңіз. 3. Өнімдерді өңдеуге, тағамдар мен бұйымдарды дайындауға, қызмет көрсетуге және безендіруге қойылатын технологиялық талаптарды сипаттаңыз.
		Білімдер:
		1. Азық-түлік пен тағамға бақылауды жүргізу. 2. Әртүрлі өнім түрлерінен шикізат пен жартылай дайын өнімді шығаруды есептеу. 3. Тағам мен өнімдерді дайындау, қызмет көрсету және безендіруді, өнімдерді өңдеуге арналған технологиялық талаптарды сипаттау.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
Еңбек функциясы 5: Тауарлық- материалдық құндылықтардың инвентаризациясына қатысу	Дағды 1: Кәсіпорында тауарлық-материалдық құндылықтарға түгендеу жүргізу	Машықтар:
		1. Өндірісте тауарлық- материалдық құндылықтардың есебін жүргізу. 2. Тауар-материалдық қорлар мен босалқылардың нысандарын толтыру. 3. Инвентаризация кезінде өлшеу және басқару құрылғыларын пайдалану. 4. Инвентаризация нәтижелерін орындау.
		Білімдер:
		1. Тауарлық- материалдық құндылықтарға инвентаризация жүргізу тәртібі. 2. Өлшеу және бақылау аспаптарын, өлшеу ыдыстыарын пайдалану ережелері. 3. Инвентарлық жазбаларды толтыру тәртібі (компьютерлік және басқа да ұйымдастыру техникаларын және қолмен). 4. Қоғамдық тамақтандыру мекемелеріндегі өндіріс бойынша шоттың түрлері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар:	Күйзеліске тұрақтылық Аналитикалық қабілеттер Сәйкестік Түсінік Жұмысты жоспарлау Өнімділік Монотонды жұмысқа шыдамдылық Төмен шаршау Оқу	
Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі:		
СБШ -нің ішіндегі басқа кәсіптермен байланыс:	СБШ-нің деңгейі:	Кәсіптің атауы:
	1	Ас үй жұмысшысы
	2	Даяшы
	3	Кондитер
	3	Калькулятор
	4	Аспаз
	5	Бас аспаз
	5	Өндіріс меңгерушісі
	6	Қоғамдық тамақтандыру ұйымының директоры (меңгерушісі)
11. Кәсіптің карточкасы «Зал меңгерушісі (мейрамхана, дәмхана және т.б.)»:		
Топтың коды:	1412-0	
Қызмет атауының коды:	1412-0-008	

Кәсіптің атауы:	Зал меңгерушісі (мейрамхана, дәмхана және т.б.)		
СБШ бойынша біліктілік деңгейі:	4		
СБШ бойынша біліктілік ішкі деңгейі:			
БТБА, БА, үлгілік біліктілік сипаттамалары бойынша біліктілік деңгейі:			
Кәсіптік білім деңгейі:	Білім деңгейі: ТжКБ (орта деңгейдегі маман)	Мамандық: -	Біліктілік: -
Жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар:			
Формалды емес және информалы біліммен байланыс:			
Кәсіптің басқа ықтимал атаулары:	Мейрамхана менеджері 1412-0-002 Вагон-мейрамхананың директоры (басқарушысы) 1412-0-003 Жедел тамақтану мекемелеріндегі директор 1412-0-004 Қоғамдық тамақтану департаментінің директоры 1412-0-005 Дәмхана директоры 1412-0-006 Кафетерий, кондитерліктің директоры 1412-0-007 Мейрамхана директоры 1412-0-009 Өндіріс меңгерушісі (асхана, қонақ үй, дәмхана және т.б.) 1412-0-010 Мейрамхана меңгерушісі 1412-0-011 Асхана меңгерушісі 1412-0-012 Зертхана бастығы (қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында) 1412-0-013 Бөлім бастығы (қоғамдық тамақтандыруда және қонақ үй қызметтерін көрсетуде) 1412-0-014 Қоғамдық тамақтандыру мекемесінің патроны 1412-0-015 Басшы (басқарушы) (қоғамдық тамақтандыруда) 1412-0-016 Мейрамханадағы басшы 1412-0-017 Сырахананың басқарушысы 1412-0-018 Шарап қоймасының басқарушысы		
Қызметтің негізгі мақсаты:	Мейрамхана пайдалы жұмысын қамтамасыз ету, клиенттердің қажеттіліктерін қанағаттандыру		
Еңбек функциялардың сипаттамасы			
Еңбек функцияларының тізбесі:	Міндетті еңбек функциялары:	1. Мейрамхананың қызмет көрсету залын дайындау 2. Мейрамханада қонақтарға қызмет көрсету және қарсы алу 3. Қызметкерлердің жұмысын ұйымдастыру және бақылау 4. Жарнамалық іс-шараларды өткізу 5. Сатылымның жоғары деңгейін қамтамасыз ету	
	Қосымша еңбек функциялары:		
Еңбек функциясы 1: Мейрамхананың қызмет көрсету залын дайындау			

	Дағды 1: Мейрамхана залын жөндеуге дайындауды ұйымдастыру және бақылау	Машықтар:
		1. Белгілі бір қызмет түрі үшін мейрамхана залын дайындау ережелерін сақтау. 2. Қонақтарға қызмет көрсетудің өзіндік әдістері. 3. Қызметкерлерді ұтымды ұйымдастыруды қамтамасыз ету. 4. Мейрамхана залын жұмысқа дайындау кезегін қадағалап отыру. 5. Мейрамхана залы, жиһаз және т.б. тазалаудың сапасын бақылау. 6. Инвентаризациялық бақылауды жүзеге асыру үшін: таза дастарханда, майлықтар, ас құралдары, ыдыс-аяқтар және т.б. 7. Қызмет түріне қарай дастархан жаюды (сервировка), бар тақтайшасын безендіруді бақылау. 8. Қызмет көрсету үшін мейрамхана залын дайындау шарттарын сақтау. 9. Киімнің, сыртқы көріністің және жеке гигиенаның белгіленген стандарттарына сәйкестігін бақылау.
		Білімдер:
		1. Мейрамхана құрылымы мен орналасуы. 2. Мейрамханада қызмет көрсетуді ұйымдастыру теориясы. 3. Қызмет түрі және салты. 4. Қызмет көрсетудің ерекшеліктері. 5. Еңбекті ұтымды ұйымдастыру принциптері. 6. Санитарлық ережелер мен нормативтік актілер. 7. Киімнің (униформа) ішкі стандарты.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
	Дағды 2: Жұмыстың аяқталуына мейрамхана залын дайындауды бақылау	Машықтар:
		1. Шарапты, сусындарды, ыдыс-аяқты, аспаптарды және т.б. қайтару тәртібін бақылау. 2. Жиһазды, жабдықты және үй-жайларды бақылау. 3. Ыдыс жууға арналған ережелердің сақталуын бақылаңыз. 4. Тауарды басқа ауысымға ауыстыруды бақылау. 5. Коммерциялық және қосалқы үй-жайларға қойылатын санитарлық талаптарды сақтау. 6. Өрт қауіпсіздігінің талаптарын қадағалау.
		Білімдер:
		1. Жабу үшін мейрамхананы дайындау ережесі. 2. Шарапты, сусындарды, ыдыс-аяқты, аспаптарды және т.б. қайтару ережелері. 3. Жиһазды, жабдықты және үй-жайларды тазалау ережелері. 4. Ыдыс жууға арналған ереже. 5. Тауар құндылығын басқа ауысуға беру ережелері мен тәртібі. 6. Санитарлық нормалар мен ережелер. 7. Өрт қауіпсіздігі ережелері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
Еңбек функциясы 2: Мейрамханада қонақтарға қызмет көрсету және қарсы алу		

	Дағды 1: Қонақтарды қарсы алу және сәлемдесу	Машықтар:
		1. Коммуникативтік қасиеттерге ие болу. 2. Қонақтарды қарсы алуды рәсімдеу (сәлемдесу, отыру, қоштасу). 3. Тағамдарға ұсынуға болатын шараптар, спирттер және басқа сусындар туралы қажетті ақпаратқа ие болу. 4. Тамақтану және сусындар, ұсынылатын қызметтер бойынша, белсенді жеңілдіктер және басқа таңдау бойынша қонақтарға кеңес беру. 5. Адамдар арасындағы қарым-қатынас техникасын қолдану. 6. Хаттаманың және этикет ережелерінің сақталуы. 7. Кәсіби сөйлеу мәдениетіне ие болу. 8. Мейрамхананың жағымды бейнесін сақтау.
		Білімдер:
		1. Қызмет көрсету кәсіпорнының стандарттарын нақтылау. 2. Хаттама және этикет. 3. Жергілікті дәстүрлер. 4. Сауда алаңының ерекшеліктері. 5. Мәзір, шарап және ішімдік картасы. 6. Шараптың, сусындардың және тағамдардың негізгі сипаттамалары. 7. Мейрамханада ұсынылатын қызметтер тізімі. 8. Белгілі күндер мен сағаттар үшін жарамды бағдарламалар мен жеңілдіктер. 9. Адамдар арасындағы қарым-қатынас теориясы. 10. Мейрамхана бейнесі. 11. Сөйлеу мәдениеті. 12. Кәсіби қызмет саласындағы шетел тілі (бір).
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
	Дағды 2: Мейрамха қонақтарымен жұмыс	Машықтар:
		1. Кәсіби сөйлеу мәдениетіне ие болу. 2. Кәсіби салада шетел тілін (бір) игеру. 3. Қонақтармен және серіктестермен келіссөз жүргізу әдісі. 4. Мейрамхананың қонақтарымен, серіктестермен және басқару органдарымен ауызша сөйлесу. 5. Тұрақты қонақтар базасын кеңейту. 6. Қонақтардың жарасымдылығын зерттеу. 7. Шағымдарды шешу үшін әрекет жасау. 8. Қонақтардың талаптары мен тілектерін ескеру және талдау. 9. Жанжалды жағдайларды шешу. 10. Адамдар арасындағы қарым-қатынас әдісін қолдану. 11. Хаттаманың және этикет ережелерінің сақтау. 12. Банкеттерге қызмет көрсету туралы тапсырысты қабылдау және реттеу. 13. Қонақтардың өтініштерін барынша қанағаттандыру. 14. Іскерлік хат-хабарлар ережелерін сақтау. 15. Мейрамхананың жағымды бейнесін сақтау.

		Білімдер:
		1. Қоғаммен байланыс әдісі мен тәсілдері. 2. Кестелерді резервтеу және банкеттерге тапсырыс беру тәртібін қабылдау ережелері. 3. Қонақтардың жарасымдылығын зерттеу әдістері. 4. Қонақтардың талаптары мен тілектерін шешу әдістері. 5. Сату психологиясы. 6. Келіссөз жүргізу әдістері. 7. Кәсіби сөйлеу мәдениеті. 8. Кәсіби қызмет саласындағы шетел тілі (бір). 9. Адамдар арасындағы қарым-қатынас теориясы. 10. Хаттама және этикет. 11. Психология және конфликтология негіздері. 12. Коммерциялық хабар.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
	Дағды 3: Мейрамханада қонақтарға қызмет көрсетуді бақылау	Машықтар:
		1. Қонақтарды қарсы алу мен сәлемдесуді бақылау. 2. Тапсырысты қабылдауды бақылау. 3. Тапсырысты орындау тәртібін бақылау. 4. Қызмет көрсету тәсілдерін бақылау. 5. Тағам мен сусындарды беруді бақылау. 6. Қонақтарға қызмет көрсету қарқынын белгіленген мерзім мен қарқынын бақылау. 7. Есептік жазбаны дайындау және төлем қабылдау тәртібін бақылау. 8. Хаттама және этикет ережелерінің сақталуын бақылау. 9. Қызметкерлердің жеке тұлғалармен қарым-қатынас ережелеріне сәйкестігін бақылау.
		Білімдер:
		1. Мейрамханада қызмет көрсетуді ұйымдастыру теориясы. 2. Мейрамханада қонақтарға қызмет көрсетуді бақылау әдістері. 3. Қызмет көрсету түрлері. 4. Қонақтарға қызмет көрсетудің ішкі стандарттары. 5. Хаттама және этикет. 6. Жеке қонақтарға қызмет көрсету ерекшеліктері. 7. Санитария және гигиена. 8. Кредиттік және дисконттық карталармен жұмыс істеу ережелері. 9. Белгілі күндер мен сағаттар үшін жарамды бағдарламалар мен жеңілдіктер.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
	Дағды 4: Қызмет көрсетудің жаңа түрлерін енгізу	Машықтар:
		1. Тұтынушылардың артықшылықтарын зерттеу. 2. Қызмет көрсетудің прогрессивті нысандарын меңгеру және игеру. 3. Мейрамхана қызметін базар нарығына жылжыту. 4. Қызметтердің жаңа түрлерін және қосымша қызметтерді таныстыру. 5. Қонақтардың пікірлерін оқу.

		Білімдер:
		1. Кәсіби қызметтегі заманауи отандық және шетелдік тәжірибе. 2. Тұтынушылардың қалауы. 3. Кәсіби әдебиет. 4. Мейрамхана өнеркәсібіндегі үрдістер мен сән. 5. Қызмет көрсетудің прогрессивті түрлері. 6. Мейрамханада қызмет көрсетуді нарыққа жылжыту әдістері. 7. Презинтация жасау техникасы. 8. Қонақтардың пікірлерін оқу әдістері. 9. Сауда алаңының ерекшеліктері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
Еңбек функциясы 3: Қызметкерлердің жұмысын ұйымдастыру және бақылау	Дағды 1: Қызметкерлермен жұмыс	Машықтар:
		1. Қызметкерлерді ынталандыру бағдарламасын іске асыру. 2. Мейрамхана қызметкерлеріне арналған кестелерді жасау. 3. Мейрамхана қызметкерлерін бейімдеу үшін жағдай жасау. 4. Командада қолайлы климат жасау. 5. Жаңа қабылданған қызметкерлерді оқыту. 6. Ішкі коммуникативтік байланыстарды сақтау. 7. Қызметкерлермен жұмыс істеудегі мәселелерді анықтау және талдау. 8. Қызметкерлерге проблемаларды шешуге көмектесу. 9. Ішкі мәдениет пен әлеуметтік әдепті сақтау.
		Білімдер:
		1. Қазақстан Республикасының Еңбек кодексі. 2. Қызметкерлерді басқару теориясы. 3. Педагогика негіздері. 4. Кәсіпорын бизнесін ұйымдастыру әдістері. 5. Қызметкерлерді ынталандыру бағдарламасы. 6. Төлем және еңбекке ынталандыру жүйесі. 7. Персоналды дайындау әдістемесі. 8. Жұмыс орнындағы нұсқаулық ережелері. 9. Кәсіби әдеп.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
	Дағды 2: Қолайлы және қауіпсіз еңбек жағдайларына сәйкестікті бақылау	Машықтар:
		1. Қауіпсіздік нұсқауларын сақтауды бақылау (жеке, қоғамдық және кәсіпорын). 2. Жабдықтың техникалық жай-күйін бақылау. 3. Мейрамхананың залы мен қосалқы үй-жайларына санитарлық талаптарды бақылау. 4. Жұмыс орнында тазалық пен тәртіптің сақталуын бақылау. 5. Еңбекті қорғау талаптарын бақылау. 6. Өрт қауіпсіздігінің талаптарын сақтауды бақылау. 7. Экологиялық қауіпсіздік талаптарын сақтау. 8. Ішкі құжаттаманы жүргізу.
		Білімдер:
		1. Қазақстан Республикасының Еңбек кодексі. 2. Іс жүргізу жұмысының негіздері. 3. Санитарлық ережелер мен нормалар. 4. Еңбек қорғау. 5. Өрт қауіпсіздігі ережелері. 6. Төтенше жағдайларда мінез-құлық ережелері. 7. Тамақтандыру кәсіпорындарында экологиялық қауіпсіздік ережелері. 8. Ішкі қауіпсіздік нұсқаулары (жеке, қоғамдық және компания).

	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
Еңбек функциясы 4: Жарнамалық іс-шараларды өткізу	Дағды 1: Іс-шараларды ұйымдастыру	Машықтар:
		1. Мейрамханада түрлі іс-шаралар өткізу әдістеріне ие (шоу-бағдарламалар мен көркемдік бағдарламалар, сыйлықтар, презентациялар және т.б.). 2. Ұсынылатын тауарлардың немесе қызметтердің жарнамалық қызметі туралы негізгі ақпаратты алу. 3. Мейрамхана қызметін нарыққа жылжыту. 4. Жарнамалық қызметтің нәтижелері туралы ақпаратты жинау. 5. Кері байланысты зерттеу. 6. Этикетті сақтау.
		Білімдер:
		1. Мейрамхана маркетингінің негіздері. 2. Табысты көрсету әдістері. 3. Сатудың психологиясы. 4. Сауда алаңының ерекшеліктері. 5. Жарнамалық кампанияларды қабылдау. 6. Қоғаммен байланыс әдісі мен тәсілдері. 7. Қонақтардың ұнамдылығын зерттеу әдістері. 8. Мейрамхана қызметін нарыққа жылжыту. 9. Презентацияларды жасау техникасы. 10. Этикет.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
Еңбек функциясы 5: Сатылымның жоғары деңгейін қамтамасыз ету	Дағды 1: Тамақ өнімдері мен сусындарды сату бойынша жұмыстарды ұйымдастыру	Машықтар:
		1. Мейрамханада жағымды және достық атмосфераны жасау. 2. Материалдық ресурстардың қажетті тауар-материалдық ресурстар қорын бақылау. 3. Шарапты, сусындарды және азық-түліктерді сату деңгейін күнделікті талдау. 4. Қонақтардың талғамы мен артықшылықтарын және ең танымал шарап, сусындар мен тағамдардың рейтингін анықтау. 5. Қонақтың психологиясын және оның қажеттіліктерін зерттеу. 6. Шараптарды, сусындар мен ыдыстардың презентациясын өткізу. 7. Сұранымның өзгеруі және өзгерістерге жауап беру. 8. Қонақтардың өтініштерін толық қанағаттандыру.
		Білімдер:
		1. Мейрамхана маркетингінің негіздері. 2. Сату психологиясы. 3. Жаңа өнімдер мен қызметтерді нарыққа шығару әдістері. 4. Тұтынушылардың қалауы. 5. Тауарлар мен қызметтер саласындағы үрдістер мен сән. 6. Табысты презентация әдістері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
	Дағды 2: Жарнамалық іс-шараларды өткізу	Машықтар:
		1. Мейрамханада түрлі іс-шаралар өткізу әдістеріне ие (шоу-бағдарламалар мен көркемдік бағдарламалар, сыйлықтар, презентациялар және т.б.). 2. Ұсынылатын тауарлардың немесе қызметтердің жарнамалық қызметі туралы негізгі ақпаратты алу. 3. Мейрамхана қызметін нарыққа жылжыту. 4. Жарнамалық қызметтің нәтижелері туралы ақпаратты жинау. 5. Кері байланысты зерттеу. 6. Этикетті сақтау.

		Білімдер:	
		1. Мейрамхана маркетингінің негіздері. 2. Жарнамалық кампанияларды өткізу туралы қабылдау. 3. Қоғаммен байланыс әдісі мен тәсілдері. 4. Қонақтардың ұнамдылығын зерттеу әдістері. 5. Мейрамхана қызметін нарыққа жылжыту. 6. Презентаций жасау техника. 7. Табысты презентация жасау әдістері. 8. Сату психологиясы. 9. Сауда алаңының ерекшеліктері. 10. Этикет.	
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-	
Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар:	Мақсаткерлік Тәртіптілік Бастамашылық Икемділік Жұмыс қабілеті Төзімділік Өзіне-өзі сенімділік		
Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі:			
СБШ -нің ішіндегі басқа кәсіптермен байланыс:	СБШ-нің деңгейі:	Кәсіптің атауы:	
	1	Ас үй жұмысшысы	
	2	Даяшы	
	3	Калькулятор	
	4	Аспаз	
	5	Бас аспаз	
	6	Қоғамдық тамақтандыру ұйымының директоры (меңгерушісі)	
12. Кәсіптің карточкасы «Бас кондитер»:			
Топтың коды:	3434-0		
Қызмет атауының коды:	3434-0-006		
Кәсіптің атауы:	Бас кондитер		
СБШ бойынша біліктілік деңгейі:	4		
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. Басшылардың лауазымдары		
Кәсіптік білім деңгейі:	Білім деңгейі: ТжКБ (орта деңгейдегі маман)	Мамандық: Тамақтану саласында қызмет көрсетуді ұйымдастыру	Біліктілік: -
Жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар:			
Формалды емес және информалы біліммен байланыс:			

Кәсіптің басқа ықтимал атаулары:	3434-0-001 Бренд-шеф 3434-0-002 Мастер-аспаз 3434-0-003 Су-шеф 3434-0-004 Суши-шеф 3434-0-005 Бас аспаз (жалпы бейін) 3434-0-007 Бас аспаз 3434-0-008 Тұздықтар жөніндегі бас аспаз 3434-0-009 Соустар жөніндегі бас аспаз	
Қызметтің негізгі мақсаты:	Кондитерлік және шоколад өнімін дайындау және оны қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында сату	
Еңбек функциялардың сипаттамасы		
Еңбек функцияларының тізбесі:	Міндетті еңбек функциялары:	1. Кондитерлік цехтардың қызметін басқару 2. Кондитерлік цехтың өнімдерінің сапасын қамтамасыз ету 3. Кондитерлік цех қызметкерлерінің ағымдағы қызметін басқару және бақылау 4. Инновациялық технологияларды енгізу және кондитерлік цехты басқарудағы өзгерістер
	Қосымша еңбек функциялары:	
Еңбек функциясы 1: Кондитерлік цехтардың қызметін басқару	Дағды 1: Кондитер цехының жұмысын ұйымдастыру және басқару	Машықтар: 1. Нан және кондитерлік өнімдерді өндіру үшін толық технологиялық процесті ұйымдастыру. 2. Кондитерлік цех қызметкерлерінің жұмысын ұтымды ұйымдастыруды қамтамасыз ету. 3. Технологиялық жабдықтың үзіліссіз жұмысын бақылау. 4. Өнімнің және материалдардың қажетті қорының болуы туралы жазбаларды қадағалау және жүргізу. 5. Кондитерлік цехтың қызметін ұйымдастыру бөлімшелерімен тиімді үйлестіру. 6. Жұмыс орнында нұсқаулық жүргізу. 7. Жұмыс уақытының тиімділігін бақылау және талдау. 8. Нан және кондитерлік өнімдерді, десерттерді дайындау технологиясын қадағалау. 9. Кондитерлік цех жұмысын ұйымдастыру кезінде шығындарды оңтайландыру. 10. Цехта экологиялық қауіпсіздікті қамтамасыз ету. 11. Өрт қауіпсіздігінің талаптарын сақтауды қамтамасыз ету. 12. Цехта өнеркәсіптік санитарияны ұстануды қамтамасыз ету. 13. Еңбек қорғаудың сақталуын қамтамасыз ету. 14. Цехта мүлікті есепке алу ережелерін қадағалау. 15. Кондитерлік цехтің жұмысымен байланысты мәселелерді анықтау, талдау және шешу.

	Білімдер:
	1. Қазақстан Республикасының Еңбек кодексі. 2. Нормативтік және технологиялық құжаттар. 3. Кондитерлік цехта өндірісті ұйымдастыру теориясы. 4. Кондитерлік цехтың өндірістік циклі. 5. Нан және кондитерлік өнімдерді өндірудің технологиялық процестері. 6. Менеджмент негіздері. 7. Бухгалтерлік есеп негіздері. 8. Кондитердің жұмыстарын ұтымды ұйымдастыру принциптері. 9. Тамақтандыру кәсіпорындарында экономиканың негіздері. 10. Кәсіпорынның тұжырымдамалық саясаты. 11. Нарық құрылымы және бәсекелестік позициясы. 12. Тамақтандыру кәсіпорындарында экологиялық қауіпсіздік ережелері. 13. Санитария және гигиена. 14. Еңбек қорғау. 15. Өрт қауіпсіздігі ережелері. 16. Кондитер цехының жұмысшыларының жұмыс міндеттері. 17. Социология негіздері.
Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
Дағды 2: Кондитерлік цехтың ассортиментін жоспарлау	Машықтар:
	1. Наряд- тапсырыс қалыптасу принциптерін иелену. 2. Кондитерлік цехтың ассортиментін анықтау. 3. Өндірістік өнімдер үшін технологиялық карталарды құрастыру. 4. Нан және кондитерлік өнімдерге, десерттерге жаңа рецепттер жасау. 5. Кондитерлік цех пен қызметкерлердің мүмкіндіктерін шынымен бағалау. 6. Цех өнімдеріне сұраныс қалыптастыру. 7. Кондитерлік цехтар үшін шикізат нарығының ассортиментін қарастыру. 8. Кондитерлік дүкендер үшін шикізат нарығындағы өзгерістерді қадағалау.
	Білімдер:
	1. Наряд- тапсырыс қалыптасу принциптері. 2. Технологиялық құжаттар. 3. Кондитерлік цехтар үшін шикізат ассортименті. 4. Кәсіпорынның тұжырымдамалық саясаты. 5. Нарық құрылымы және бәсекелестік позициясы. 6. Кондитерлік цехтар үшін шикізат нарығы. 7. Қонақтардың қажеттіліктері мен үміттері (тұтынушылық сұраныс). 8. Кәсіптік терминология.
Дағдыны тану мүмкіндігі:	-

	Дағды 3: Қажетті шикізат пен материалдарды жоспарлау және таңдау	Машықтар:
		1. Жабдықтаушылармен коммерциялық қарым-қатынас орнату және қолдау. 2. Тұтынушылық сұранысты талдау. 3. Жабдықтаушылармен жұмыс істеу кезінде процестерді құжаттау. 4. Іскерлік келіссөздер жүргізу. 5. Келісім шарт жасау. 6. Мүмкін жеткізушілердің тізімін анықтап, оны жаңартыңыз. 7. Кондитерлік цех үшін шикізат пен материалдардың үздіксіз жеткізілуін бақылау. 8. Сапалы шикізат пен материалдарды таңдау. 9. Кондитерлік цехқа шикізат пен материалдарды өткізуді бақылау. 10. Сатулардың өзгеруіне және қонақтардың дәміне жауап беру. 11. Іскерлік қарым-қатынас әдістерін пайдалану.
		Білімдер:
		1. Маркетинг негіздері. 2. Қаржылық менеджмент негіздері. 3. Қонақтардың қажеттіліктері мен үміттері (тұтынушылық сұраныс). 4. Тауарлар мен қызметтер саласындағы үрдістер мен сән. 5. Азық-түлік тауарларының тану. 6. Баға және баға құрылымы. 7. Тамақтандыру кәсіпорындарында экономиканың негіздері. 8. Іс жүргізу негіздері және құжат айналымы. 9. Кондитерлік цехтар үшін шикізат пен материал жеткізушілер нарығы. 10. Ұсынылған ұстанымдардың ақпараттық көздері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
Еңбек функциясы 2: Кондитерлік цехтың өнімдерінің сапасын қамтамасыз ету	Дағды 1: Нан және кондитерлік өнімдердің сапасын бақылау	Машықтар:
		1. Нан және кондитер өнімдерінің технологиясын басқарудың өздік әдістеріне ие болу. 2. Нан және кондитерлік өнімдер үшін сапалы шикізатты таңдауды бақылау. 3. Технологиялық құжаттаманың сақталуын бақылау. 4. Технологиялық процестердің орындалуын кезең-кезеңмен бақылауды жүзеге асыру.
		Білімдер:
		1. Нан және кондитерлік өнімдердің, десерттердің сапасы мен дайындау технологиясына қойылатын негізгі талаптар. 2. Нормативтік-технологиялық құжаттама. 3. Технологиялық үдерісті бақылау әдістері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
	Дағды 2: Дайын өнімнің іске асырылуын бақылау	Машықтар:
		1. Дайын өнімдерді белгілеу ережелерін сақтауды бақылау. 2. Ілеспе құжаттардың орындалуын бақылау. 3. Қолданылған қаптаманы бақылау. 4. Дайын өнімді сату шарттары мен шарттарын сақтауды бақылау.

		Білімдер:
		1. Кондитерлік өнімдердің сапасына қойылатын талаптар. 2. Таңбалау түрлері. 3. Ілеспе құжаттарды дайындау ережелері. 4. Қаптаманың түрлері. 5. Дайын өнімді сақтау және сату шарттары.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
Еңбек функциясы 3: Кондитерлік цех қызметкерлерінің ағымдағы қызметін басқару және бақылау	Дағды 1: Кондитерлік цехтың қызметкерлерімен жұмыс	Машықтар:
		1. Қызметкерлерді іріктеу және орналастыру. 2. Міндеттерді бөліп, өкілеттікті беру. 3. Қызметкерлерді оқыту және бағалау әдістемесіне ие болу. 4. Қызметкерлерді бағалау. 5. Кондитерлік цехтың қызметкерлерін бейімдеуге жағдай жасау. 6. Командада қолайлы климат жасау. 7. Қызметкерлерді ынталандыру жүйесін енгізу. 8. Қызметкерлерге материалдық және моральдық ынталандырудың тиімділігін талдау. 9. Ішкі мәдениет пен әлеуметтік әдепті сақтау. 10. Адамдар арасындағы қарым-қатынас техникасын қолдану. 11. Командадағы жанжалды жағдайларды шешу. 12. Кондитерлік цех қызметкерлерімен жұмыс істеудегі проблемаларды анықтау, талдау және шешу.
		Білімдер:
		1. Қызметкерлерді басқару теориясы. 2. Бизнесті ұйымдастыру әдістері. 3. Қызметкерлерді ынталандыру теориясы. 4. Қызметкерлерді ынталандыру бағдарламасы. 5. Қызметкерлерді бағалау әдістері мен құралдары. 6. Іскерлік қарым-қатынас және кәсіби әдеп. 7. Казахстан Қазақстан Республикасының Еңбек кодексі. 8. Конфликтология негіздері. 9. Педагогика негіздері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
	Дағды 2: Тренингтерді ұйымдастыру және өткізу	Машықтар:
		1. Кәсіби тренингтер өткізуді жоспарлау. 2. Өндірісте жұмыс істеу әдістері мен тәсілдерін әзірлеу. 3. Кондитерлік цехтың қызметкерлерін жаңа технологиялармен, нан пісіруге арналған кондитерлік өнімдер мен десерттерді үйрету. 4. Нан және кондитерлік өнімдерді, десерттерді қонақтарға жеткізу және өнімдердің қысқаша сипаттамасы туралы кеңес беру. 5. Кондитерлік бұйымдарға арналған жаңа шикізат пен жабдықты жеткізушілерден мамандар даярлауды ұйымдастыру. 6. Білім және жұмыс тәжірибесін беру. 7. Тәлімгерлердің білімі мен тәжірибесін ұтымды пайдалану. 8. Кадрларды дайындаудың нәтижелерін талдау.
		Білімдер:
		1. Жұмыс орнында кәсіби тренингтерді ұйымдастырудың принциптері. 2. Қызметкерлер үшін кәсіби тренингтер өткізу әдістері. 3. Педагогика негіздері. 4. Іскерлік қарым-қатынас және кәсіби әдеп. 5. Кәсіптік оқыту бағдарламалары нарығы.

	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
Еңбек функциясы 4: Инновациялық технологияларды енгізу және кондитерлік цехты басқарудағы өзгерістер	Дағды 1: Кондитерлік цех жұмысына өзгерістер енгізу	Машықтар:
		1. Қажеттілігін анықтап, өзгерістер енгізу үшін жоспар жасау. 2. Кондитерлік өнімдерді өндіруде заманауи технологияларды зерттеу және бағалау. 3. Бәсекеге қабілетті ортаны талдау. 4. Кондитерлік цехтың жұмысына өзгерістер енгізу бойынша жұмысты ұйымдастыру. 5. Өзгерістер енгізген кезде инновацияны және шығармашылықты қолдану. 6. Технологиялық құжаттаманы, жаңа рецептілерді, әдістерді және т.б. ұсыну. 7. Өзгерістерді енгізу үшін қосымша кадрларды даярлау.
		Білімдер:
		1. Кәсіби жұмыстағы арнайы әдебиеттер. 2. Бәсекеге қабілетті орта. 3. Кондитерлік салада заманауи технологиялар. 4. Типтік технологиялық құжаттама және оны әзірлеу әдістемесі.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
	Дағды 2: Өзін-өзі дамыту	Машықтар:
		1. Кәсіби және жеке тұлғалық бейнесін үнемі жетілдіру. 2. Мақсатты анықтау, тапсырмаларды орындау. 3. Іс-қимыл жоспарын әзірлеу. 4. Жұмыс тәжірибесімен алмасу. 5. Мастер-кластар өткізу. 6. Кәсіби салада консультациялар жүргізу. 7. Өз құзыреті шегінде оңтайлы шешімдер қабылдау. 8. Қоғаммен жұмыс. 9. Ашық сөйлеу әдістерін меңгеру. 10. Инновацияны қолдану және шығармашылықты қолдану. 11. Бағдарламалық қамтамасыздандыруды иелену. 12. Кеңсе жабдығын пайдалану.
		Білімдер:
		1. Қазақстан Республикасының тамақ өнеркәсібі кәсіпорындары үшін нормативтік-құқықтық құжаттары. 2. Бизнесті адал жүзеге асыру тәжірибесі. 3. Кәсіби қызмет саласындағы шетел тілі (бір). 4. Кәсіби әдебиет. 5. Кәсіби қызметтегі қазіргі отандық және шетелдік тәжірибе. 6. Көрмелер, семинарлар, конференциялар және т.б. графиктері мен бағдарламалары. 7. Іскерлік қарым-қатынас, әдеп және этикет. 8. Кәсіби сөйлеу мәдениеті. 9. Компьютерлік сауаттылық негіздері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар:	Күйзеліске тұрақтылық Коммуникативтілік Ұйымдастыру қабілеті Креативтілік	
Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі:		
СБШ -нің ішіндегі басқа кәсіптермен байланыс:	СБШ-нің деңгейі:	Кәсіптің атауы:
	1	Ас үй жұмысшысы
	2	Даяшы
	3	Кондитер

	4	Бас кондитер	
13. Кәсіптің карточкасы «Бас аспаз»:			
Топтың коды:	3434-0		
Қызмет атауының коды:	3434-0-007		
Кәсіптің атауы:	Бас аспаз		
СБШ бойынша біліктілік деңгейі:	4		
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. 29 бет, 2-бөлім. Тамақтандыру ұйымдарында жұмыс істейтін қызметкерлер лауазымдарының біліктілік сипаттамалары 1. Басшылардың лауазымдары		
Кәсіптік білім деңгейі:	Білім деңгейі: орта білімнен кейінгі (қолданбалы бакалавриат)	Мамандық: -	Біліктілік: -
Жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар:			
Формалды емес және информалы біліммен байланыс:			
Кәсіптің басқа ықтимал атаулары:	3434-0-001 Бренд-шеф 3434-0-002 Мастер-аспаз 3434-0-003 Су-шеф 3434-0-004 Суши-шеф 3434-0-005 Бас аспаз (жалпы бейін) 3434-0-006 Бас кондитер 3434-0-008 Тұздықтар жөніндегі бас аспаз 3434-0-009 Соустар жөніндегі бас аспаз Тамақтану кәсіпорнының менеджері		
Қызметтің негізгі мақсаты:	Тамақтандыру кәсіпорны ас үйінің жұмысын ұйымдастыру, тағамдардың сапасын бақылау		
Еңбек функциялардың сипаттамасы			
Еңбек функцияларының тізбесі:	Міндетті еңбек функциялары:	1. Мәзірлерге арналған рецептілерді әзірлеу. Өндірілетін өнімдерді (тағамдарды, тағамдарды және тамақтану саласындағы қызметтерді) жетілдіру 2. Еңбек өнімділігі мен кадрлық қажеттіліктерді жоспарлау 3. Өнім жеткізушілерден сатып алуды жоспарлау 4. Өнімнің, тауарлардың және шығыс материалдарының қорларының қозғалысын бақылау 5. Өнімдерді дайындауды және сатуды жоспарлау 6. Тұтынушылардың әртүрлі санаттарының қажеттіліктерін қанағаттандыру	
	Қосымша еңбек функциялары:		
Еңбек функциясы 1: Мәзірлерге арналған рецептілерді әзірлеу. Өндірілетін өнімдерді (тағамдарды, тағамдарды және тамақтану саласындағы қызметтерді) жетілдіру			

	Дағды 1: Тағамдар мен мәзірлерге арналған рецепттерді әзірлейді	Машықтар:
		1. Тағам даярлауға арналған рецептілерді әзірлеу саласында жаңа ақпаратты іздеу, таңдау және пайдалану. 2. Әртүрлі өнімдер мен дәмдеуіштерді, тағам дайындау өнімдерінің түрі мен тағам дайындау әдістерін шығармашылық түрде біріктіреді. 3. Өнімдер мен тағамдарды өңдеу нәтижелерін бағалап, рецептті реттейді. 4. Үйлесімділігін ескере отырып, түрлі тағамдарға арналған тұздықты және салма таңдау кезінде шешім қабылдау және өнімдер мен майдың тепе-теңдігін сақтау. 5. Күнделікті және мерекелік (банкетке) қызмет көрсету үшін тағамды ұсыну. 6. Тағамға арналған технологиялық құжаттаманы бағалау.
		Білімдер:
		1. Тамақтану үшін мейрамханалық сән саласындағы қазіргі заманғы үрдістер. 2. Тамақ өнеркәсібінің тұжырымдамасы мен баға саясаты тағам рецепттерін әзірлеуге әсері. 3. Өнімдер мен тағамдарды зерттеуді ұйымдастыру принциптері. 4. Тағам беруге арналған қазіргі заманғы ыдыстар. 5. Жаңа тағамдарға шараптарды, алкогольді ішімдіктерді және сыраны іріктеу. 6. Тағамға арналған технологиялық құжаттаманы талдау. 7. Тамақ дайындауға, салқын және ыстық тағамдарға арналған керемет безендірілген тәрелкелер. 8. Үлес кесекті және банкет тағамдарына арналған рецепттерді әзірлеу (өнімдер мен дәмдеуіштерді, тұздық пен салманы таңдау, түстер палитрасын, дәмді және дәйектілікті құру) 9. Тағам бейнесін жасау принциптері. 10. Тағамның тұтынушы параметрлері және олардың тағам эстетикалық қасиеттеріне қатынасы. 11. Негізгі өнімдермен әр түрлі дәмдеуіштер мен дәмқосарлардың сыйысымдылық нұсқалары. 12. Түрлі азық- түліктер мен тағамдарға арналған дәмдеуіштер мен дәмқосарларды таңдау принциптері. 13. Жергілікті және импорттық дәмдеуіштердің дәмі мен иісінің ерекшеліктері. 14. Жеуге жарамды бұйымдарды жасауда қолданылатын көркемдік әдістер. 15. Аспаздық декорация теориясы. 16. Тағамды жіберу кезіндегі тәрелкені безендіру әдістері мен тәсілдері. 17. Өнімнің үйлесімділік теориясы. 18. Тағамдардың мерекелік және күнделікті көрсетілімдерінің ерекшеліктері. 19. Классикалық нұсқасында негізгі өнімнің, тұздықтың және салманың үйлесімдігінің қағидалары. 20. Тамақ дайындаудың жаңа технологияларын қолдануға мүмкіндік беретін заманауи технологиялық жабдықтар. 21. Пісірудің жаңа әдістері: төмен температураны қолдану, вакуумда пісіру және тағы басқалар. 22. Пісіруге арналған жаңа жоғары технологиялық өнімдер және оларды сақтаудың заманауи жолдары: тұрақты суық, сөндіру және мұздату, сұйықтық азот, жемістер мен көкөністердің пісуі, консервілеу және т.б. 23. Аймақта дәстүрлі және заманауи ас әзірлеу технологиялары күнделікті және мерекелік тағамдар (суық және ыстық) әр түрлі өнімдер.

	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
	Дағды 2: Өндірістік өнімдерді жетілдіру	Машықтар:
		1. Өнімдерді (тағам, мәзірлер, қызметтер) жақсарту саласында жаңа ақпаратты іздеу, таңдау және пайдалану. 2. Өнімдерді (тағам, мәзірлер, қызметтер) сапа критерийлеріне, шығындар мен сату деңгейіне сәйкес бағалау. 3. Тағамның, мәзірлердің және тағам ассортименті саласындағы бәсекелес тұтынушы ортаны және ұсыныстарын талдау, сондай-ақ өндірістің өнімдерін насихаттайтын факторлар. 4. Өзгерістер енгізу кезінде шығындарды оңтайландыруды есепке ала отырып, өндіріс өнімдерін жетілдіру бойынша мүмкіндіктерді бағалау және ұсыныстар әзірлеу. 5. Өнімдерді жетілдіру туралы шешім қабылдау.
		Білімдер:
		1. Өндірісті үздіксіз жақсарту үшін нарықтық қажеттілік. 2. Өндірісті жетілдіруге әсер ететін факторлар. 3. Өндірісті жетілдірудің принциптері мен тәсілдері. 4. Өндірісті жетілдіру әдістері. 5. Өндірісті жетілдірудегі персоналдың рөлі. 6. Мәзірді талдау негізіндегі көрсеткіштер. 7. Мәзір инжинирингі. 8. Қолданыстағы тұжырымдама шеңберінде жаңа тағамдарға / мәзірлерге / қызметтерге және болашақ тұтынушыларға сұранысты зерттеу және бағалау әдістері. 9. Өндіріс ресурстарын бағалау әдістері және жаңа өнімдерді (ыдыс-аяқ, мәзірлер, қызметтер) енгізу мүмкіндіктері. 10. Қолданыстағы тұжырымдама шеңберінде өндірістік өнімдерді жетілдіруді жоспарлау принциптері. 11. Қолданыстағы тұжырымдама шеңберінде өндірістік өнімдерді жетілдіру шығындарын есептеу тәртібі. 12. Өндірілетін өнімді жетілдіруге байланысты болашақ шығындарды бағалау әдістері. 13. Қолданыстағы тұжырымдама шеңберінде өндіріс өнімдерін жақсартудағы мүмкін қауіптер және оларды азайту жолдары. 14. Өндірілген өнімнің бәсекеге қабілеттілігіне және тамақ өнеркәсібінің рентабельдігіне әсерін бағалау әдістері. 15. Өнімдер мен қызметтер саласындағы қазіргі үрдістер. 16. Өңірдегі тамақтандыру кәсіпорындарында қолданыстағы тұжырымдаманың шеңберінде өнімді (тағамдар, мәзірлер мен қызметтер) табысты жетілдіру мысалдар. 17. Өндірілетін өнімді жетілдіруде осы деңгейдегі қызметкердің жеке жауапкершілігінің алаңы.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
Еңбек функциясы 2: Еңбек өнімділігі мен кадрлық қажеттіліктерді жоспарлау		

	Дағды 1: Өндірісте жұмысшылардың жұмыс орындарын ұйымдастыруға қатысу	Машықтар:
		1. Жоспарлау дағдылары. 2. Өндірістік жұмысшылардың жұмыс орындарын ұйымдастыру саласында жаңа ақпаратты іздеу, таңдау және пайдалану. 3. Өндіріс көлеміне қарай және жұмыс орындарын ұйымдастыру шығындарын азайтуды ескере отырып, қажетті технологиялық жабдықтардың бірліктерін, өндірістік қорларды, функционалдық мүмкіндіктерді және олардың қозғалыс құралдарын, ас үй ыдыстарын және әр жұмыс орнына арналған шығын материалдарының санын есептеуге. 4. Еңбекті қорғау және өнеркәсіптік санитария талаптарына сәйкес өндірістегі қызметкерлердің еңбек жағдайларын бағалауға.
		Білімдер:
		1. Тамақтандыру кәсіпорын қызметкерлерінің психофизиологиялық сипаттамалары. 2. Тамақтандыру кәсіпорынында тамақ өнімдерін өндіру циклі. 3. Өндірістік жабдықтар, ыдыс-аяқтар және шығын материалдар, кәсіптік жабдықтар нарығы. 4. Өндірісті материалдық қамтамасыз ету жөніндегі жабдықтаушылар және олар ұсынатын қызметтердің түрлері. 5. Жұмыс орнында технологиялық жабдықты іріктеу және орналастыру принциптері. 6. Қажетті технологиялық жабдықтардың, функционалдық қуаттардың және олардың қозғалыс құралдарының, ас үй ыдыстарының, өнеркәсіптік жабдықтардың санын есептеу тәртібі. 7. Әр түрлі салаларда жұмыс орындарын ұйымдастыру шығындарын азайту жолдары. 8. Еңбек эргономикасы негіздері. 9. Жұмыста гигиеналық еңбек жағдайларын ескере отырып, жеке тамақ кәсіпорындарында өндіріс жұмысшыларының жұмыс орындарын ұйымдастыру мысалдары. 10. Адамдардың жұмысқа қабілеттілігіне еңбек жағдайының әсері. 11. Өндірістік шу мен дірілден қорғау әдістері. 12. Тамақтану кәсіпорнында жарықтандыру, жылыту, желдету және ауа баптау, сумен жабдықтау және канализацияға қойылатын талаптар. 13. Тамақтандыру кәсіпорындарында электр қондырғыларын техникалық пайдалану талаптары. 14. Өндірістегі жұмысшылардың жұмыс орындарын жақсарту жөніндегі шараларды әзірлеу принциптері. 15. Тамақтандыру кәсіпорындарында жұмыс орындарын ұйымдастыру саласындағы нормативтік-құқықтық құжаттар. 16. Нормативтік-құқықтық құжаттардың талаптары мен ұсынымдарының сақталуының маңыздылығы. 17. Өндірістегі жұмысшылардың жұмыс орындарын ұйымдастыруға осы деңгейдегі қызметкердің жеке жауапкершілігі.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-

Дағды 2: Өндіріс қызметкерлерінің қажеттілігін анықтау және олардың еңбек ақысын төлеуге арналған материалдық шығындар	Машықтар:
	1. Өндіріс қызметкерлеріне қойылатын талаптарды есептеу және олар үшін материалдық шығындарды анықтау. 2. Тамақтандыру кәсіпорнының құрылымы, тұжырымдамасы және материалдық әлеуеті бар қызметкерлерге қойылатын талаптарды сәйкестендіру. 3. Адам ресурстарын пайдалануды жоспарлау. 4. Қызметкерлер резервінің қажеттілігін болжау. 5. Еңбек төлем түрінің (таңдалғандардың) орындылығы мен тиімділігін талдау. 6. Қызметкерлер шығындарының белгіленген деңгейінің сәйкестігін талдау.
	Білімдер:
	1. Тамақтандыру кәсіпорындарында кадрларды басқарудың негізгі принциптері. 2. Тамақтандыру кәсіпорындарында кадрларды басқарудың ең көп кездесетін мәселелері. 3. Өндірістегі қызметкерлердің қажеттіліктерін жоспарлау қағидалары және демалыс және маусымдық факторларды ескере отырып, олардың қажетті мөлшерін есептеу тәртібі. 4. Жұмыс орындарының санын, күтілетін және түпкілікті штаттық кестесін, алдын-ала сандық және сапалы кадрларды талдаудың маңыздылығы. 5. Қызметкерлерді жалдау және жұмыс орнындағы лауазымдық деңгейін арттыру бойынша ұйымдық жоспарлардың рөлі. 6. Еңбек нарығындағы сұраныс пен сұраныс динамикасы. 7. Қызметкерлердің ең төменгі дағдылары мен біліктіліктерін анықтау әдістемесі. 8. Қызметкерлердің деңгейлері мен қызметкерлердің құзыреттілігі және оның міндеттері мен міндеттерін тапсыруына әсері. 9. Әр жұмыс орнына арналған жұмыс регламенттерін және жұмыс критерийлерін әзірлеу әдістемесі. 10. Кәсіпорынның қаржылық қызметінің табыстылығымен байланысты тапсырмалардың түпкілікті нәтижесіне бағытталған төлем әдісі. 11. Жұмыс уақытын сақтау ережесі. 12. Өндірушілерден ішкі резервті қалыптастыру қағидалары. 13. Өндірістегі қызметкерлерді жоспарлы алмастыру принциптері. 14. Өндіріс қызметкерлеріне материалдық шығындарды жоспарлау принциптері мен әдістері. 15. Төлем түрлері: парақшалар, уақытша негізде. 16. Өндірістегі қызметкерлердің жалақы мөлшерін, сағатты қоса алғанда, есептеу әдісін қабылданған есептеу нормаларына сәйкес есептеу тәртібі. 17. Қызметкерлерді басқару саласындағы нормативтік-құқықтық база. 18. Нормативтік-құқықтық құжаттардың талаптары мен ұсынымдарының сақталуының маңыздылығы. 19. Осы деңгейдің қызметкерінің жеке қажеттіліктеріне сұранысты жоспарлау кезінде өндірістік және материалдық шығындарды еңбек ақы төлеуге жұмсайды. 20. Қызметкерлерді басқару саласында жеке автоматтандырылған жүйелердің артықшылықтары мен кемшіліктері.
Дағдыны тану мүмкіндігі:	-

	Дағды 3: Кәсіпорын жұмысшыларын таңдау және орналастыру	Машықтар:
		1. Коммуникативтік дағдылар. 2. Талапкерлердің дағдылары мен құзыреттерін талдауға. 3. Кандидаттардың құзыреттілігін лауазымға бекітілген профильмен салыстыру. 4. Белгіленген критерийлер негізінде жұмысқа қабылдау туралы шешім қабылдау және ықтимал тәуекелдерді және командамен психологиялық үйлесімділікті ескеру. 5. Жаңа қызметкерлердің сынақ мерзімін өту нәтижелерін талдауға. 6. Жаңа қызметкерлерді бейімдеуге арналған жүйені құру үшін тәжірибе бен білімін беру.
		Білімдер:
		1. Сұхбат жүргізудің принциптері мен әдістері. 2. Сұхбат кезінде аулақ болу керек негізгі қателіктер. 3. Жұмысқа қабылдау кезінде жеке сұхбат жүргізудің маңыздылығы. 4. Сұхбаттасудың қазіргі заманауи әдістері. 5. Сұхбаттың нәтижелерін талдау және маманның өмірбаяны туралы, оның практикалық қызметі жайлы ақпарат. 6. Тамақтандыру кәсіпорындарының өндіріс жағдайында адам мінезінің ықтимал түрін диагностикалау әдісі. 7. Сынақ мерзімін белгілеу қағидалары. 8. Өндірістегі қызметкерлерді тиімді орналастыру принциптері. 9. Жаңа қызметкерлермен нұсқау өткізу ережелері. 10. Жаңа қызметкерлерді бейімдеуді ұйымдастыру принциптері. 11. Жаңа қызметкерлерді бейімдеуді ұйымдастыру әдістері мен технологиялары. 12. Жаңа қызметкерлерді бейімдеу жөніндегі бағдарламалар. 13. Кадр агенттіктерінің нарығы және олармен жұмыс істеу әдістері. 14. Тамақтандыру кәсіпорындарына жұмыскерлерді қабылдау саласында нормативтік-құқықтық база. 15. Нормативтік-құқықтық құжаттардың талаптары мен ұсынымдарының сақталуының маңыздылығы. 16. Өндірісте жұмысты таңдау мен ұйымдастыру кезінде қызметкердің белгілі бір деңгейде жеке жауапкершілік аймағы. 17. Қызметкерлерді басқару саласында жеке автоматтандырылған жүйелердің артықшылықтары мен кемшіліктері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
Еңбек функциясы 3: Өнім жеткізушілерден сатып алуды жоспарлау	Дағды 1: Өнім жеткізушілерден өнімдерді сатып алу жоспары	Машықтар:
		1. Өнім нарығы мен жеткізушілер нарығын маркетингтік талдау жүргізу және бірнеше факторларды ескере отырып, шешім қабылдау. 2. Ұйымның тұжырымдамасы мен баға саясатын ескере отырып, тиісті түрдегі, сапалы және санатты өнімдерді жеткізуге өнім берушілермен консенсус жасау. 3. Сатып алынатын өнімдердің көлемін және көлемін, жеткізудің жиілігі мен уақытын, сатып алудың оңтайлы шығындарын ескере отырып және өнімдерді сақтауға арналған қазіргі жағдайға сәйкес жоспарлау. 4. Өнімдерді сатып алуды жоспарлап, менеджерлерге тапсырыс беріп, өнімге тапсырыс беру, қабылдау және сақтау.

		Білімдер:
		1. Тамақтандыру кәсіпорындарына арналған өнімдер нарығы. 2. Азық-түлік өнімдерін жеткізушілер нарығы. Өнім нарығын және өнім нарығын талдау әдістері. 3. Тамақтандыру кәсіпорындарына жеткізу және сақтау кезінде өнімдердің қауіпсіздігін қамтамасыз етудің заманауи технологиялары. 4. Өнім берушілерден өнім жеткізу процесін ұйымдастыру принциптері. 5. Өндірілетін өнім көлемін және жеткізілім мерзіміне жоспарланған сату деңгейінің әсері. 6. Өнімдерді сақтауға арналған тамақ өнеркәсібінің мүмкіндіктерін ескерудің маңыздылығы. 7. Жоспарларды сатып алудың қазіргі заманғы әдістері. 8. Сатып алынатын өнімдердің ассортиментін дұрыс қалыптастырудың маңыздылығы. 9. Келесі параметрлер бойынша сатып алуды жоспарлау кезінде шешімдер қабылдаудың маңыздылығы: жеке өнімдер үшін қандай сақтау талаптары қажет, не қажет, қалай, қайда, қашан және қандай мөлшерде сатып алу керек. 10. Сатып алуды жоспарлауда, өнімнің жеткізілу уақыты мен уақыты туралы түсініктеме берудің маңыздылығы. 11. Кәсіпорынның азық-түлік өнімдерінің рентабельдігіне сатып алу көлемінің әсері. 12. Өнімдерді сатып алу құнын барынша азайту жолдары. 13. Жабдықтаушылармен келіссөз жүргізу әдістемесі. 14. Өнімдерді жеткізуге типтік шарттар мысалдары. 15. Тұрақты ұстаудың маңыздылығы және жеткізу нарығының мониторингі әдістері. 16. Өнімнің қоймадан қор қозғалысы процесінде өзара әрекеттесу қағидалары. 17. Сатып алуды жоспарлап отырған кезде осы деңгейдегі қызметкердің жеке жауапкершілігі. 18. Жеке инвентаризациялық бағдарламаларды басқарудың артықшылықтары мен кемшіліктері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
Еңбек функциясы 4: Өнімнің, тауарлардың және шығыс материалдарының қорларының қозғалысын бақылау	Дағды 1: Өндірістегі қордың дұрыс есепке алынуын және қауіпсіздігін қамтамасыз ету жөніндегі іс-шараларды жоспарлау, қауіпсіздік деңгейін тексеру	Машықтар:
		1. Өнімнің, қоймалар мен сату орындарымен, тауарлардың және жеткізілімдердің сақталуын және қозғалысын бақылау үшін өзара әрекеттесуді ұйымдастыру. 2. Өнімдердегі, тауарлар мен шығыс материалдарының қорларын сақтау және ауыстыру үдерісіне қойылатын талаптарды әзірлеу. 3. Өнімнің, тауарлардың және шығын материалдарының негізгі позицияларының олардың шығыстарының статистикасын өндіру мен талдаудағы мониторингін және іріктеуін жүргізу. 4. Акциялардың болуын үнемі қадағалау саласында өзіңіздің іс-әрекеттеріңізді жоспарлау (бақылау объектілерін, жиілігін және басқару нысандарын анықтау). 5. Қолда бар қорды тексеруді жоспарлау.

		Білімдер:
		1. Тамақтандыру кәсіпорындарында қолданылатын қозғалыс қорларымен басқару жүйесі. 2. Тамақтандыру кәсіпорындарында қорларды сақтау және ауыстыру процесін ұйымдастыру принциптері. 3. Тамақтандыру кәсіпорындарында қорлардың тауар айналымының сызбасы. 4. Өндірісте тауарлық қорларды есепке алу тәсілдері (өнімдерді, шикізатты, жартылай фабрикаттарды өзіндік дайындау, дайын өнімнің және басқалардың). 5. Қорлардың қозғалысы және өнімді өндіру, өндірістік өнімдерді сатумен бірге жүретін құжаттар. 6. Тауарлардың қозғалысының тиімділігін бағалау үшін пайдаланылатын көрсеткіштер. Өндірістегі қорлардың қозғалысын бақылау әдістері. 7. Қорларының жай-күйін бағалау тәртібі мен әдісі. 8. Өндірістегі негізгі қорлар ұстанымдары позицияларының қозғалысын іріктеу және бағалау тәртібі. 9. Өнімнің, тауарлардың және шығын материалдарының өндіріс шығындарының статистикасын талдау. Өнімдерді сақтау құнын барынша азайту жолдары.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
	Дағды 2: Акцияларды басқару жүйесін іске асыруға қатысу жұмыс орнында қызметкерлерді қауіпсіздікті қамтамасыз ету әдістері туралы нұсқау беру және өндірістегі қорлардың болуын бақылау	Машықтар:
		1. Өндірістегі өнімдердің қауіпсіздігіне қатысты талаптарға қатысты қызметкерлерге нұсқау беру. 2. Қажетті мөлшерде және сапада қол жетімді қорларды бағалау. 3. Өндірістегі қорларды бақылау бойынша құжаттаманы дайындау. 4. Қойманы бақылау кезінде бар қорлардың бағдарламалық қамтамасыз ету. 5. Коммуникативтік дағдылар.
		Білімдер:
		1. Өнімнің, тауарлардың және жұмыс орындарындағы қорлардың қозғалысын бақылау кезінде осы деңгейдегі қызметкердің жеке міндеттері мен міндеттері. 2. Өндірістің тауар қоймасы мен тауарлық айналымы процесінде сату нүктелерімен өзара әрекеттесуін бақылау қағидаттары. 3. Қоймада өнімді сақтауға және тасымалдауға жауапты қызметкермен өзара әрекеттесу мен өзара әрекеттесудің маңыздылығы. 4. Қорды басқарудың жеке автоматтандырылған бағдарламаларының артықшылықтары мен кемшіліктері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
Еңбек функциясы 5: Өнімдерді дайындауды және сатуды жоспарлау		

	Дағды 1: Өндірістік өнімдерді дайындау және сату технологиялық процесінің сұлбасын жасау, күтілетін сұранысты ескере отырып, өнімдерді дайындаудың тізбесін, санын және кезеңділігін анықтайды	Машықтар: 1. Іскерліктер саласындағы жоспарлау. 2. Азық-түлік қауіпсіздігіне қойылатын талаптарды ескере отырып, өндірісте үнемі өндірілетін тамақ өнімдерінің компоненттерінің, жартылай фабрикаттарының және бланкілерінің санын есептеңіз. 3. Дайын өнімнің сақталуына қойылатын талаптарды ескере отырып, өндірілген өнімдердің уақытын және көлемін есептеу. 4. Қажетті материалдық және адам ресурстарының санын бағалау. 5. Оңтайлы жұмыс жүктемесін ескере отырып, барлық өндірістік бірліктердің желілік өзара әрекеттесуін ұйымдастыру. 6. Өндірістік бюджетті әзірлеу кезінде және өндірістік өнімдерді сатуға болжам жасау кезінде математикалық есептерді сенімді және дұрыс орындауға. 7. Өнімдерді сатуды бақылау үшін қажет құжаттаманы әзірлеу. 8. Бизнес-жоспарды және менеджмент пен қызметкерлерге сату болжамы. Білімдер: 1. Өндірістік өнімдерді дайындау және өткізу үшін жоспарлау үрдісіің маңыздылығы. 2. Операциялық жоспарлаудың орны мен рөлі және өндірістік қызметте ұйымның жалпы жоспарларын жүзеге асыру. 3. Өндірістік өнімдерді дайындау және сату процесін жоспарлаудың принциптері мен әдістері. 4. Өндірістік өнімдерді дайындау және сату үдерісін жоспарлау кезіндегі әрекеттердің кезегі. 5. Өнімдерді дайындау және сату шығындарын барынша азайту жолдары. 6. Өнімдерді сатумен қамтамасыз ететін сату нүктелерімен өндірістің өзара әрекеттесу принциптері. 7. Өндірілген өнімдерді дайындауды және өткізуді жоспарлау кезінде осы деңгейдегі қызметкердің жеке жауапкершілігінің алаңы. 8. Өндірісті басқарудың жеке автоматтандырылған бағдарламаларының артықшылықтары мен кемшіліктері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
	Дағды 2: Өндірістік қызметшілермен жұмыс	Машықтар: 1. Өндірістік қызметкерлерді іріктеу мен орналастыруды жүзеге асыру. 2. Міндеттерді және өкілеттікті бөлу. 3. Қызметкерлерді оқыту және бағалау әдістемесіне ие болу. 4. Қызметкерлерді бағалауды жүргізу. 5. Командада қолайлы климат жасау. 6. Өндіріс қызметкерлерінің жұмыс кестесін жасау. 7. Қызметкерлерді ынталандыру жүйесін енгізу. 8. Қызметкерлерге материалдық және моральдық ынталандырудың тиімділігін талдау. 9. Ішкі мәдениет пен әлеуметтік этиканы сақтау. 10. Адамдар арасындағы қарым-қатынас техникасын қолдану. 11. Командадағы жанжалды жағдайларды шешу. 12. Қызметкерлерді тиімді басқару.

		Білімдер:
		1. Қызметкерлерді басқару теориясы. 2. Өндірістік қызметкерлерінің лауазымдық нұсқаулық сипаттамасы. 3. Қызметкерлерді ынталандыру теориясы. 4. Қызметкерлерді ынталандыру бағдарламасы. 5. Қызметкерлерді бағалау әдістері мен құралдары. 6. Іскерлік қарым-қатынас және кәсіби әдеп. 7. Республикасының Еңбек кодексі. 8. Конфликтология негіздері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
Еңбек функциясы 6: Тұтынушылардың әртүрлі санаттарының қажеттіліктерін қанағаттандыру	Дағды 1: Ұйымда / кеңседе ұйымдастырылған топтардың қоректік қажеттіліктерін қанағаттандыру	Машықтар:
		1. Кеңседегі тұтынушылардың ұжымдық тамақтануын ұйымдастыру саласында жаңа ақпаратты іздеу, таңдау және пайдалану. 2. Ұжымдық тамақтануды есепке ала отырып, тұтынушылардың түрі мен маусымдық тамақтану режимін және тұтынуға арналған мәзірді көрсету. 3. Тағам даярлауға сұранысты ескере отырып, ресурстардың көлемін есептеу және тағам дайындау үшін материалдық ресурстарды тарату. 4. Сатылым деңгейін болжау және тұтынушылардың ұжымдық тамақтануын ұйымдастыру шығындарын дұрыс есептеу. 5. Тұтынушылардың ұжымдық тамақтануына арналған, тамақ дайындау тапсырмаларын жоспарлау және тарату және оларды іске асыру үшін жауапкершілікті беру. 6. Өз уақытыңызды жоспарлау. 7. Тұтынушыларға қызмет көрсету топтарының сапа өлшемдерін анықтау. 8. Өндірісті бақылау процесінің мониторингін жүргізу және оны түзету. 9. Өндіріс қызметкерлеріне тамақ дайындауға және ұжымдық тұтынушыларға қызмет көрсетуді қолдау және көмек көрсету, жұмысшылар мен тұтынушылар арасында кері байланысты қамтамасыз ету.
		Білімдер:
		1. Жұмыс орнында / кеңседегі ұжымдық тамақтанудың рөлі және жұмыс істейтін адамдар үшін дұрыс тамақтанудың маңыздылығы. 2. Жұмыс орнында және офисте ұжымдық тамақтануды ұйымдастыру принциптері. 3. Ұйымдастырылған тұтынушылық топтарға қызмет көрсету принциптері. 4. Жұмыс орнында, кеңседегі ішкі және сыртқы басқарумен тамақтануды ұйымдастыру ерекшеліктері. 5. Түскі үзіліс кезінде өндірістің сипаттамасына және қызметкерлердің шоғырлануына байланысты өндірістік кәсіпорында және кеңседе тамақтандыру қағидалары. 6. Өндірістегі үзіліспен ұжымдық тамақтануды ұйымдастыру ерекшеліктері. 7. Өндірістегі ағынды (конвейерлік) өндірістегі ұжымдық тамақтануды ұйымдастырудың ерекшеліктері. 8. Үздіксіз өндірістік процестегі кәсіпорындағы ұжымдық тамақтануды ұйымдастырудың ерекшеліктері. 9. Бөлінген ұжымдар жағдайында тамақтануды ұйымдастыру ерекшеліктері (құрылысшылар, геологтар, логерлер және т.б.). 10. Ерекше ауыр физикалық еңбектің зиянды өндіріс жағдайларымен, кешкі және түнгі ауысымда қызметкерлердің тамақтануын ұйымдастыру ерекшеліктері.

		11. Ұжымдық тамақтануды ұйымдастырудың ерекшеліктері. 12. Тамақтанудың әлеуметтік нысаны бар адамдарға арналған азық-түлік шығындарының болжамды көрсеткіштері. 13. Жұмыс орнындағы және кеңседегі тұтынушылар үшін толық рациондардың энергетикалық және химиялық құрамының маңыздылығы. 14. Ұжымдық тұтынушылардың тамақтану түрлерін, маусымын және тұтынушылық артықшылықтарын ескере отырып, мәзірді құру қағидалары. 15. Тұрақты тұтынушыларға арналған мәзірдегі тағамдардың циклдік маңыздылығы. 16. Тұтынушылардың ұжымдық тамақтануына арналған кешенді таңғы және түскі ас мәзірін құрастыру мысалдары. 17. Жаппай тамақтанудағы тамақ дайындау үшін дәстүрлі және заманауи технологиялар. 18. Толық өндірістік циклде орталықтандырылған асханаларда және аяқталмаған өндірістік циклдегі асханаларда технологиялық үдерістерді ұйымдастыру қағидалары. 19. Алдын ала жабылған үстелдер мен түскі астармен тамақтандыруға арналған арнайы жабдық. 20. Тағамдарды тамақтандыру жүйесі арқылы ас үйден шығарылатын өнімдерді, алдын-ала дайындалған асханалар мен буфеттер үшін өнім жеткізу жүйесі бойынша кейтеринг. 21. Тұтынушылардың ұжымдық қоректенуін буфеттерде үлестіруді ұйымдастыру қағидалары. 22. Ұжымдық тұтынушылардың жұмыс орындарында емдік және диеталық тамақтануды ұйымдастыру принциптері. 23. Тұтынушылардың ұжымдық тамақтануын ұйымдастырудағы қазіргі үрдістер. 24. Өндірістік қызметтің нәтижелерін бақылау жүйесі. 25. Тұтынушылардың ұжымдық тамақтануына арналған тамақ дайындау және сату технологиялық процесінің сәйкестігін бақылау әдістері. 26. Ұжымдық тұтынушылар үшін тамақтанудың физиологиялық тиімділігін бақылау әдістері. 27. Тұтынушылар жұмыс орындарындағы қоғамдық тамақтану саласындағы нормативтік-құқықтық база. 28. Өндіруші зауыттарда / кеңселерде тұтынушыларды ұжымдық азықтандыруды ұйымдастыруда және оларды есептеу әдісімен тамақтандыру кәсіпорнының табыстылығын анықтайтын көрсеткіштер. 29. Нормативтік-құқықтық құжаттардың талаптары мен ұсынымдарының сақталуының маңыздылығы. 30. Жұмыс орнында / кеңседе тұтынушыларды ұжымдық тамақтандыруды ұйымдастыру кезінде осы деңгейдегі қызметкердің жеке міндеттері. 31. Ұжымдық тамақтандыруды ұйымдастыру кезінде өндірістік құжаттама және өндіріс процесі. 32. Тұтынушылардың ұжымдық тамақтануын қамтамасыз ету және бақылау бойынша ішкі құжаттаманы жүргізу. 33. Тұтынушылардың ұжымдық тамақтануын ұйымдастырудағы өндірістің қызметі туралы есеп беру жүйесі. 34. Ұжымдық тұтынушыларды тамақтандыру үшін сатылым деңгейін және шығындар сомасын талдау. 35. Өндіріс және есеп құжатын жасау. 36. Бюджетті дайындау кезінде математикалық есептеулер жасау. 37. Ықтимал тәуекелдерді ескере отырып, тамақтандыру кәсіпорнының шығындарын бағалау. 38. Бюджет құруға қызметкерлерге кеңес беру, сендіру

		және тарту. 39. Тауар айналымының көлемін болжау үшін, тамақтандыру кәсіпорындарының белгіленген уақыт кезеңі үшін шығындар деңгейі және болжанатын пайда көлемі. 40. Бюджетті әзірлеу кезінде жауапты қызметкерлермен өзара әрекеттесу. 41. Өндіріс қызметкерлерін негізгі бюджеттік
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	- көрсеткіштер туралы хабардар ету.
Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар:	Күйзеліске тұрақтылық Қоғамдық қатынас Ұйымдастыру қабілеті Шығармашылық	
Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі:		
СБШ -нің ішіндегі басқа кәсіптермен байланыс:	СБШ-нің деңгейі:	Кәсіптің атауы:
	3	Калькулятор
	4	Аспаз
	5	Өндіріс меңгерушісі
	6	Қоғамдық тамақтандыру ұйымының директоры (меңгерушісі)

14. Кәсіптің карточкасы «Өндіріс меңгерушісі»:

Топтың коды:	1412-0		
Қызмет атауының коды:	1412-0-009		
Кәсіптің атауы:	Өндіріс меңгерушісі		
СБШ бойынша біліктілік деңгейі:	5		
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. Басшылардың лауазымдары		
Кәсіптік білім деңгейі:	Білім деңгейі: орта білімнен кейінгі (қолданбалы бакалавриат)	Мамандық: Тамақтандыруды ұйымдастыру	Біліктілік: -
Жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар:			
Формалды емес және информалы біліммен байланыс:			
Кәсіптің басқа ықтимал атаулары:	1412-0-001 Қоғамдық тамақтандыру ұйымының директоры (меңгерушісі) 1412-0-002 Вагон-мейрамхананың директоры (басқарушысы) 1412-0-003 Жедел тамақтану мекемелеріндегі директор 1412-0-004 Қоғамдық тамақтану департаментінің директоры 1412-0-005 Дәмхана директоры 1412-0-006 Кафетерий, кондитерліктің директоры 1412-0-007 Мейрамхана директоры 1412-0-008 Зал меңгерушісі (мейрамхана, дәмхана және т.б.) 1412-0-010 Мейрамхана меңгерушісі 1412-0-011 Асхана меңгерушісі 1412-0-012 Зертхана бастығы (қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында) 1412-0-013 Бөлім бастығы (қоғамдық тамақтандыруда және қонақ үй қызметтерін көрсетуде) 1412-0-014 Қоғамдық тамақтандыру мекемесінің патроны 1412-0-015 Басшы (басқарушы) (қоғамдық тамақтандыруда) 1412-0-016 Мейрамханадағы басшы 1412-0-017 Сырахананың басқарушысы 1412-0-018 Шарап қоймасының басқарушысы		
Қызметтің негізгі мақсаты:	Азық-түлік өнімдерін дайындау технологиялық процесін ұйымдастыру және басқару		

Еңбек функциялардың сипаттамасы		
Еңбек функцияларының тізбесі:	Міндетті еңбек функциялары:	1. Тамақтану кәсіпорнының негізгі ағымдағы қызметін басқару
	Қосымша еңбек функциялары:	
Еңбек функциясы 1: Тамақтану кәсіпорнының негізгі ағымдағы қызметін басқару	Дағды 1: Тамақтандыру кәсіпорнының негізгі өндірісін ұйымдастыру процесін жоспарлау	Машықтар:
		1. Қоғамдық тамақтандыру қызметтерінің бастапқы өндіріс үрдісіе әсер ететін факторларды бағалау. 2. Тамақтандыру кәсіпорынарының негізгі ұйымдарының қажеттіліктерін жоспарлау еңбек және материалдық ресурстар. 3. Тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша процестердің жекелеген түрлері, негізгі өндіріс жоспарларын әзірлеу. 4. Тамақ, сусындар және аспаздық өнімдер үшін баға белгілеу және ассортимент саясатын жетілдіру бойынша ұсыныстар әзірлеу.
		Білімдер:
		1. Қазақстан Республикасының заңнамасы және тамақтандыру кәсіпорындарының қызметін реттейтін халықаралық нормативтік құқықтық актілер. 2. Еңбек қорғау, санитария және гигиенаға қойылатын талаптар. 3. Азық-түлік қауіпсіздігіне қойылатын талаптар, сақтау шарттары. 4. Тамақ өнімдерінің, сусындар мен аспаздық өндірістің қазіргі заманғы түрлі ассортимент технологиялары. 5. Тамақ өнімдерін, сусындарды және аспаздық өнімдердің түрлі ассортиментін дайындау технологиясы. 6. Ұйымның негізгі өндірісін ұйымдастыруда пайдаланылатын мамандандырылған ақпараттық бағдарламалар мен технологиялар жеткізу. 7. Тамақтандыру кәсіпорнындағы басқару әдістері, құжаттарды басқару және есеп беру. 8. Тамақтандыру кәсіпорындарында маркетингтік зерттеулердің технологиялары.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
	Дағды 2: Тамақтану кәсіпорнының негізгі үрдісін ұйымдастыру және үйлестіру	Машықтар:
		1. Негізгі ұйымдардың өндірістік үрдісі ұйымдастыруды бағалау. 2. Бригадалар арасында өндірістік тапсырмаларды бөлу жолдарын анықтау, билік өкілеттілігін беру және жауапкершілік дәрежесі. 3. Тамақтандыру кәсіпорнының негізгі өндірісін ұйымдастыру үрдісіе қатысты өндірістік регламенттер мен нұсқаулықтарды әзірлеу. 4. Тамақтануды дамыту мақсаттарына сәйкес қоғамдық тамақтану өндірісі, негізгі өндірістік және әлеуметтік процестерді үйлестіру. 5. Қызмет көрсету бөлімі мен басқа да құрылымдық бөлімшелермен қоғамдық тамақтандыру қызметтері ұйымның негізгі өндіріс жоспарлары мен үрдісі үйлестіру. 6. Тамақтандыру кәсіпорындарының негізгі ұйымы қызметкерлерінің кездесулерін өткізу.

		Білімдер:
		1. Қазақстан Республикасының заңнамасы және тамақтандыру кәсіпорындарының қызметін реттейтін халықаралық нормативтік құқықтық актілер. 2. Тамақтандыруды ұйымдастырудағы қазіргі заманғы технологиялар. 3. Тамақтандыру кәсіпорнындағы қолданылатын мамандандырылған компьютерлік бағдарламалар мен технологиялар. 4. Тамақтандыру кәсіпорнындағы басқару әдістері, іс-қағаздарын дайындау және есептілік. 5. Тамақтандыру кәсіпорнындағы маркетингтік технологиялық зерттеулер. 6. Іскерлік коммуникация және көпшілік алдында сөз сөйлеу әдістері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
	Дағды 3: Тамақтандыру кәсіпорнындағы негізгі өндіріс үрдісі бақылау және тиімділікті бағалау	Машықтар:
		1. Тамақтандыру кәсіпорнындағы негізгі тамақ өнімдерін енгізуді, ағымды және соңғы бақылауды жүзеге асыру. 2. Тамақтандыру кәсіпорнындағы негізгі басқару жүйесінің жұмысындағы проблемаларды анықтау, бағалау, олардың салдарын алдын-ала болжау, жою және алдын-алу шараларын қабылдау. 3. Тамақтандыру кәсіпорнындағы қызмет сипаттамаларын ескере отырып, қызметкерлердің жиындарын өткізу. 4. Тамақтандыру кәсіпорнындағы пайдаланатын негізгі ақпараттық технологияларды қолдану, іс-қағаздарын жүргізу және нормативтік құқықтық актілерді орындау.
		Білімдер:
		1. Қазақстан Республикасының заңнамасы және тамақтандыру кәсіпорындарының қызметін реттейтін халықаралық нормативтік құқықтық актілер. 2. Сусындар мен түрлі ассортименттегі аспаздық өнімдерді дайындаудың заманауи технологиялары. 3. Тамақтандыру кәсіпорнындағы экономикалық есеп айырысу әдістері және тиімділігін бағалау. 4. Тамақтандыру кәсіпорнындағы басқару әдістері, құжаттарды басқару және есеп беру. 5. Тамақтандыру кәсіпорнындағы маркетингтік технологиялық зерттеулер. 6. Іскерлік қарым-қатынас теориясы, келіссөздер және көпшілік алдында сөз сөйлеу әдістері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар:	Күйзеліске тұрақтылық Коммуникабельділік Ұйымдастыру дағдылары Адалдық Икемділік Аналитикалық қабілеттер Техникалық саботаж Оқуға деген бейімділік, кәсіби дағдыларды жетілдіру	
Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі:		
СБШ -нің ішіндегі басқа кәсіптермен байланыс:	СБШ-нің деңгейі:	Кәсіптің атауы:
	1	Ас үй жұмысшысы
	2	Даяшы
	3	Калькулятор
	4	Аспаз
	5	Бас-аспаз

	5	Өндіріс меңгерушісі	
15. Кәсіптің карточкасы «Қоғамдық тамақтандыру ұйымының директоры (меңгерушісі)»:			
Топтың коды:	1412-0		
Қызмет атауының коды:	1412-0-001		
Кәсіптің атауы:	Қоғамдық тамақтандыру ұйымының директоры (меңгерушісі)		
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. Басшылардың лауазымдары		
Кәсіптік білім деңгейі:	Білім деңгейі: жоғары білім (бакалавриат, маман дәрежесі, ординатура)	Мамандық: Бизнес және басқару	Біліктілік: -
Жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар:			
Формалды емес және информалы біліммен байланыс:			
Кәсіптің басқа ықтимал атаулары:	1412-0-002 Вагон-мейрамхананың директоры (басқарушысы) 1412-0-003 Жедел тамақтану мекемелеріндегі директор 1412-0-004 Қоғамдық тамақтану департаментінің директоры 1412-0-005 Дәмхана директоры 1412-0-006 Кафетерий, кондитерліктің директоры 1412-0-007 Мейрамхана директоры 1412-0-008 Зал меңгерушісі (мейрамхана, дәмхана және т.б.) 1412-0-009 Өндіріс меңгерушісі (асхана, қонақ үй, дәмхана және т.б.) 1412-0-010 Мейрамхана меңгерушісі 1412-0-011 Асхана меңгерушісі 1412-0-012 Зертхана бастығы (қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында) 1412-0-013 Бөлім бастығы (қоғамдық тамақтандыруда және қонақ үй қызметтерін көрсетуде) 1412-0-014 Қоғамдық тамақтандыру мекемесінің патроны 1412-0-015 Басшы (басқарушы) (қоғамдық тамақтандыруда) 1412-0-016 Мейрамханадағы басшы 1412-0-017 Сырахананың басқарушысы 1412-0-018 Шарап қоймасының басқарушысы		
Қызметтің негізгі мақсаты:	Тамақтандыру кәсіпорын қызметінің тиімділігін қамтамасыз ету, өнім өндіру және тұтынушыларға қызмет көрсету		
Еңбек функциялардың сипаттамасы			
Еңбек функцияларының тізбесі:	Міндетті еңбек функциялары:	1. Бөлімшелер қызметкерлерінің ағымдағы қызметін басқару және бақылау 2. Ағымды қызмет әрекеттерін, кәсіпорын бөлімдерін басқару 3. Тамақтану кәсіпорындарын дамытудың стратегиялық басқаруы 4. Тамақтандыру кәсіпорындары ның желісін дамытудың стратегиялық менеджменті	
	Қосымша еңбек функциялары:		
Еңбек функциясы 1: Бөлімшелер қызметкерлерінің ағымдағы қызметін басқару және бақылау			

	Дағды 1: Өндірістік қызметтің қызметкерлерінің ағымдағы қызметін басқару	Машықтар:
		1. Материалдық ресурстарға және қызметкерге өндірістік қызметтің қажеттілігін жоспарлау. 2. Өндірістік қызмет қызметкерлерінің кіріспе және ағымдағы нұсқаулықты өтуі. 3. Өндірістік қызмет қызметкерлерінің жауапкершілігін бөлу және жауапкершілік дәрежесін анықтау. 4. Өндірістік қызметтің қызметкерлерінің қызметін үйлестіру. 5. Қызметкерлердің өндірістік қызмет қызмет көрсету саласындағы уақытты сақтау тәртібінің орындалуын бақылау. 6. Тамақтандыру кәсіпорындарының қызмет көрсету бөлімімен және басқа да құрылымдық бөлімшелерімен әрекеттесуі. 7. Ұжымдағы жанжалды жағдайларды басқару. 8. Қызметкерлерді ынталандыру, және адалдықты арттыру бойынша іс-шараларды жүзеге асыру. 9. Жұмыс орнындағы еңбекті қорғау талаптарын сақтауды ұйымдастыру және бақылау.
		Білімдер:
		1. Қазақстан Республикасы тамақтандыру кәсіпорындарының қызметін реттейтін заңнамасы. 2. Қазақстан Республикасы еңбек заңнамасының негіздері. 3. Тамақтандыру кәсіпорындарының қызметін ұйымдастыру негіздері. 4. Ұйымның негіздері, бағыныштылардың қызметін жоспарлау және бақылау. 5. Қазақстан Республикасының тамақтандыру кәсіпорындарының қызметін реттейтін заңнамасы. 6. Қазақстан Республикасы еңбек заңнамасының негіздері. 7. Тамақтандыру кәсіпорындарындағы өндіріс технологиясы. 8. Жұмыс орнында еңбекті қорғауға қойылатын талаптар. 9. Өндірістік қызметте пайдаланылатын мамандандырылған ақпараттық бағдарламалар мен технологиялар. 10. Денсаулық сақтау, санитария және гигиена негіздері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
	Дағды 2: Қызмет көрсететін қызметкерлердің ағымдағы қызметін басқару	Машықтар:
		1. Материалдық ресурстарға және қызметкерлерге арналған бөлімшенің қажеттіліктерін бағалау және жоспарлау. 2. Кіріспе және ағымды нұсқаулық жүргізу. 3. Бағыныштылардың жауапкершілік дәрежесін анықтау және міндеттерді бөлу. 4. Бағынышты адамдар қызметін үйлестіру. 5. Қызмет көрсету стандарттары мен қызмет көрсету регламенттерінің орындалуын бақылау. 6. Тамақтандыру кәсіпорнының қызметін басқа бөлімдермен (қызметтермен) өзара әрекеттесу. 7. Ұжымдағы жанжалды жағдайларды басқару. 8. Қызметкерлерді ынталандыру, және адалдықты арттыру бойынша іс-шараларды жүзеге асыру. 9. Жұмыс орнындағы еңбекті қорғау талаптарын сақтауды ұйымдастыру және бақылау.

		Білімдер:
		1. Қазақстан Республикасы тамақтандыру кәсіпорындарының қызметін реттейтін заңнамасы. 2. Қазақстан Республикасы еңбек заңнамасының негіздері. 3. Тамақтандыру кәсіпорындарының қызметін ұйымдастыру негіздері. 4. Ұйымның негіздері, бағыныштылардың қызметін жоспарлау және бақылау. 5. Қызметкерлерді ынталандыру теориясы және оның психологиялық ерекшеліктері. 6. Ілеспе және іскерлік қарым-қатынас теориясы, келіссөздер, шағын топтың конфликтологиясы. 7. Тамақтандыру кәсіпорындарындағы өндіріс технологиясы. 8. Жұмыс орнында еңбекті қорғауға қойылатын талаптар. 9. Өндірістік қызметте пайдаланылатын мамандандырылған ақпараттық бағдарламалар мен технологиялар. 10. Денсаулық сақтау, санитария және гигиена негіздері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
Еңбек функциясы 2: Ағымды қызмет әрекеттерін, кәсіпорын бөлімдерін басқару	Дағды 1: Тамақ өнеркәсібінің материалдық базасын және бөлімдерінің (қызметтерінің, бөлімдерінің) қызметкерлерін басқару	Машықтар:
		1. Бөлімдердің (қызметтердің, бөлімдердің) материалдық ресурстарын бағалау. 2. Департамент қызметкерлерінің (қызметтер, бөлімдер) функционалдық мүмкіндіктерін бағалау. 3. Тамақтану кәсіпорынның департаменттерінің (қызметтер, бөлімдер) ағымдағы қызметін жоспарлау. 4. Тамақтану кәсіпорындарының бизнес-процестер жүйесін, нормативтік-құқықтық базасын қалыптастыру. 5. Бөлімдердің (қызметтердің, бөлімдердің) қызметін үйлестіру және бақылау.
		Білімдер:
		1. Қазақстан Республикасы тамақтандыру кәсіпорындарының қызметін реттейтін заңнамасы. 2. Қазақстан Республикасының еңбек заңнамасының негіздері. 3. Тамақтандыру кәсіпорындарының қызметін ұйымдастыру негіздері. 4. Кәсіпорындардың негіздері, бағыныштылардың қызметін жоспарлау және бақылау. 5. Қызметкерлерді ынталандыру теориясы және оның психологиялық ерекшеліктері. 6. Тұлғааралық және іскерлік қарым-қатынас, келіссөздер, конфликтология теориясы. 7. Тамақтану кәсіпорындарында қолданылатын мамандандырылған компьютерлік бағдарламалар. 8. Тамақтану кәсіпорындарында қаржылық, бухгалтерлік және статистикалық есептің негіздері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
	Дағды 2: Тұтынушылармен және мүдделі тараптармен өзара әрекеттесу	Машықтар:
		1. Тұтынушыларға, серіктестерге және мүдделі тұлғаларға тамақтану кәсіпорындарының өнімдері мен қызметтері бойынша кездесулер, келіссөздер және презентациялар өткізу. 2. Тұтынушылардың, серіктестердің және мүдделі тараптардың проблемалық жағдайларын шешу.

		Білімдер:
		1. Қазақстан Республикасы тамақтандыру кәсіпорындарының қызметін реттейтін заңнамасы. 2. Тамақтандыру кәсіпорындарының қызметін ұйымдастыру негіздері. 3. Тұлғааралық және іскерлік қарым-қатынас, келіссөздер, конфликтология теориясы. 4. Тамақтану кәсіпорындарында қолданылатын мамандандырылған компьютерлік бағдарламалар. 5. Тұтынушылармен, серіктестермен және басқа да мүдделі тараптармен, түрлі мәдениеттер өкілдерімен өзара әрекеттесу әдістері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
	Дағды 3: Тамақтану кәсіпорны бөлімдерінің (қызметтерінің, бөлімдерінің) тиімділігін бақылау және бағалау	Машықтар:
		1. Тамақтану кәсіпорны бөлімдерінің (қызметтерінің, бөлімдерінің) бизнес-үрдісі бақылау нысандары мен әдістерін анықтау. 2. Ішкі бақылау қызметін ұйымдастыру. 3. Ішкі корпоративтік регламенттер жүйесі, қызметкерлердің еңбек және қаржылық тәртіптерінің жұмыс істеуін бақылауды ұйымдастыру. 4. Қызметкердің қабылданған шешімдерін бақылауды ұйымдастыру. 5. Құрылымдық бөлімшелердің техникалық және санитарлық жағдайларын сақтауды бақылауды ұйымдастыру. 6. Қызметкерлерінің қызмет көрсету стандарттарының орындалуын және өнімдер мен қызметтердің сапасын бақылауды ұйымдастыру.
		Білімдер:
		1. Қазақстан Республикасы тамақтандыру кәсіпорындарының қызметін реттейтін заңнамасы. 2. Тамақтандыру кәсіпорындарының қызметкерлерінің жұмысын бақылау жүйесін ұйымдастырудың принциптері мен әдістері. 3. Жұмыстың сапасын кәсіпорынның қалыптасқан нормалары мен стандарттарына сәйкестігін бағалау әдістемесі. 4. Тамақтандыру кәсіпорындарының бөлімдерінің (қызметтерінің, бөлімшелерінің) қызметін бақылау жүйесінің тиімділігін бағалау әдістемесі.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
Еңбек функциясы 3: Тамақтану кәсіпорындарын дамытудың стратегиялық басқаруы	Дағды 1: Тамақтану кәсіпордарының қызметін талдау және бағалау	Машықтар:
		1. Стратегиялық және операциялық басқару шешімдерін қабылдау үшін қажетті тамақтандыру кәсіпорындарының сыртқы және ішкі ортасының факторлары туралы ақпаратты жинау, өңдеу және талдау. 2. Тамақтану кәсіпордарынының сыртқы және ішкі орта мониторингі жүйесін ұйымдастыру. 3. Нарықтық жағдайлардағы өзгерістерге сәйкес өнімдер мен қызметтерді қалыптастыру және жетілдіру бойынша ұсыныстар дайындау.

		Білімдер:
		1. Қазақстан Республикасы тамақтандыру кәсіпорындарының қызметін реттейтін заңнамасы. 2. Тамақтану кәсіпорындарында статистикалық, қаржылық және басқа есеп беру нысандарының үлгілері. 3. Тамақтану кәсіпорындарында маркетингтік зерттеу технологиялары. 4. Тамақтану кәсіпорындарының қызмет нәтижелерін статистикалық моделдеу және болжау негіздері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
	Дағды 2: Тамақтану кәсіпорындарының дамыту стратегиясын әзірлеу және енгізу	Машықтар:
		1. Тамақтану кәсіпорындарының даму мақсаттары мен міндеттерін анықтау. 2. Тамақтану кәсіпорындарын дамытудың бәсекелестік стратегиясын қалыптастыру. 3. Тамақтану кәсіпорындар стратегиясын тұрақты дамуын қамтамасыз ету, сондай-ақ функционалдық стратегияларды (маркетинг, қаржы, персонал) іске асыру. 4. Ұйымдастыру диагностикасы және тамақтандыру кәсіпорындарының ұйымдық құрылымын жобалау. 5. Тамақтандыру кәсіпорындарының қызметін стратегиялық бақылау. 6. Тамақтандыру кәсіпорындарының бәсекеге қабілеттілігін арттыру және дамыту үшін басқарушылық шешімдерді әзірлеу және қабылдау. 7. Тамақтандыру кәсіпорындары даму стратегиясының орындалу тиімділігін бағалау. 8. Тамақтандыру кәсіпорындарын дамытудағы стратегиялық проблемаларды анықтау және оларды жою жөніндегі шараларды әзірлеу.
		Білімдер:
		1. Қазақстан Республикасы тамақтандыру кәсіпорындарының қызметін реттейтін заңнамасы. 2. Тамақтану кәсіпорындарында стратегиялық менеджмент және маркетинг негіздері. 3. Тәуекел-менеджменті және дағдарысқа қарсы тұруды басқару негіздері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
	Дағды 3: Жобаны басқару және тамақтану кәсіпорындарындағы өзгерістер	Машықтар:
		1. Тамақтандыру кәсіпорындарының қызметіндегі өзгерістердің қажеттілігін анықтау. 2. Тамақ өнеркәсібінің бәсекеге қабілеттілігін дамытуға және арттыруға бағытталған жобаларды әзірлеу және енгізу. 3. Трансформация үрдісін ұйымдастыруды жоспарлау және басқару. 4. Тамақтандыру кәсіпорын қызметіне өзгерістер енгізуді жалпы бақылау. 5. Тамақтандыру кәсіпорындарының қызметіне өзгерістер енгізу тиімділігін бағалау.
		Білімдер:
		1. Қазақстан Республикасы тамақтандыру кәсіпорындарының қызметін реттейтін заңнамасы. 2. Тәуекел-менеджменті және дағдарысқа қарсы тұруды басқару негіздері. 3. Конфликтология теориясы және іскерлік қарым-қатынас психологиясы. 4. Қызметкерлерді ынталандыратын жүйелер, оларды ынталандыру және адалдықты арттыру.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-

Еңбек функциясы 4: Тамақтандыру кәсіпорындары ның желісін дамытудың стратегиялық менеджменті	Дағды 1: Тамақтандыру кәсіпорындарының желісін дамыту тұжырымдамасын және стратегиясын әзірлеу	Машықтар:
		1. Тамақтандыру кәсіпорындарының сыртқы және ішкі факторларына мониторинг жүйесін құру. 2. Тамақтандыру кәсіпорындары желісінің мақсаттары мен міндеттерін анықтау. 3. Тамақтандыру кәсіпорындарының желісін дамытуға арналған бәсекелестік стратегияны қалыптастыру және енгізу. 4. Тамақтандыру кәсіпорындарының желісін ұйымдастыру процесін басқару. 5. Тамақтандыру кәсіпорындарының желісін дамытудағы стратегиялық мәселелерді анықтау және оларды жою жөніндегі шараларды әзірлеу.
		Білімдер:
		1. Қазақстан Республикасының заңнамасы және тамақтандыру кәсіпорындарының қызметін реттейтін халықаралық нормативтік құқықтық актілер. 2. Тамақтандыру кәсіпорындарының статистикалық, қаржылық және басқа есеп беру нысандары. 3. Тамақтандыру кәсіпорындарының маркетингтік зерттеулерінің технологиясы. 4. Статистикалық модельдеу негіздері және тамақтандыру кәсіпорындарының қызмет нәтижелерін болжау. 5. Тамақ кәсіпорындарында стратегиялық менеджмент және маркетинг негіздері. 6. Тәуекел-менеджменті және дағдарысқа қарсы тұруды басқару негіздері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
	Дағды 2: Кәсіпорын иелерімен және іскери серіктестермен өзара әрекеттесу	Машықтар:
		1. Бизнес иелерінің, тұтынушылардың және мүдделі тараптардың мүдделерін ескере отырып бизнес-серіктестерді таңдау және олармен келісімшарт жасау. 2. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының және бизнес иелерінің, мүдделі тараптардың желісі мүдделерінің қақтығыстарын анықтау, ашу және жою. 3. Ірі тұтынушылармен, серіктестермен және мүдделі тараптармен кездесулер мен келіссөздер жүргізу.
		Білімдер:
		1. Қазақстан Республикасының заңнамасы және тамақтандыру кәсіпорындарының қызметін реттейтін халықаралық нормативтік құқықтық актілер. 2. Тамақтандыру кәсіпорындарының қызметін ұйымдастыру негіздері. 3. Жеке және іскери қарым-қатынас негіздері, келіссөздер, конфликтология, іскерлік коммуникациялардың әлеуметтік-мәдени нормалары. 4. Тұтынушылармен, серіктестермен және басқа да мүдделі тараптармен, түрлі мәдениет өкілдерімен өзара әрекеттесу әдістері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-

	Дағды 3: Тамақтандыру кәсіпорындарының желісін басқарудағы өзгерістер және инновациялық технологияларды енгізу	Машықтар:
		1. Тамақтандыру кәсіпорындары желілерінің қызметіндегі өзгерістердің қажеттілігін анықтау. 2. Тамақтандыру кәсіпорындарының желісіне жататын кәсіпорындардың қызметіне инновациялық технологияларды әзірлеу және енгізу. 3. Тамақтандыру кәсіпорындарының желісін дамытудағы өзгерістерді жүзеге асыруды жоспарлау және басқару. 4. Тамақтандыру кәсіпорындарының желісін ұйымдастыру және басқару үшін инновациялық технологияларды енгізудің тиімділігін бағалау.
		Білімдер:
		1. Қазақстан Республикасының заңнамасы және тамақтандыру кәсіпорындарының қызметін реттейтін халықаралық нормативтік құқықтық актілер. 2. Менеджмент тәуекелдерді басқару негіздері және дағдарысты басқару. 3. Конфликтология теориясы және іскерлік қарым-қатынас психологиясы. 4. Қызметкерлерді ынталандыратын жүйелер, оларды ынталандыру және адалдықты арттыру.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар:	Күйзеліске тұрақтылық Оқуға деген бейімділік, кәсіби дағдыларды жетілдіру Коммуникабельділік Ұйымдастыру дағдылары Техникалық саботаж Адалдық Икемділік Аналитикалық қабілеттер	
Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі:		
СБШ -нің ішіндегі басқа кәсіптермен байланыс:	СБШ-нің деңгейі:	Кәсіптің атауы:
	1	Ас үй жұмысшысы
	2	Даяшы
	3	Метрдотель
	5	Мейрамхана менеджері
	6	Қоғамдық тамақтандыру ұйымының директоры (меңгерушісі)

4-ші тарау. Кәсіптік стандарттың техникалық деректері

16. Мемлекеттік органның атауы:
17. Әзірлеуге қатысатын ұйымдар (кәсіпорындар):
Заңды тұлғалар бірлестігі «Қазақстан туристік қауымдастығы»
Жоба жетекшісі:
Шайкенова Р.Р.
Орындаушылар:
Мамутова К.Р. , +7 (727) 293 83 70, kta@kaztour-association.com
Сергеенкова Н.М. , ,
Ходоровская Т.Г. , ,
18. Кәсіптік біліктілік жөніндегі салалық кеңес:
19. Кәсіптік біліктілік жөніндегі ұлттық орган: -
20. «Атамекен» Қазақстан Республикасының Ұлттық кәсіпкерлер палатасы: -
21. Нұсқа нөмірі және шығарылған жылы: Нұсқа 2, 2022 ж.
22. Болжамды қайта қарау күні: 06.12.2025 ж.