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

Кәсіптік стандарт: «Мейрамхана және барда қызмет көрсету»

1-ші тарау. Жалпы ережелер

1. Кәсіптік стандарттың қолдану аясы:
2. Осы кәсіптік стандартта мынадай терминдер, анықтамалар мен қысқартулар қолданылады:
1) Мейрамхана – тапсырыспен және фирмалық тағамдар мен өнімдерді қоса алғанда, алкогольді, салқындатылған, ыстық және басқа да сусындар түрлері, ұннан жасалған кондитерлік және нан өнімдері, темекі өнімдері, сатып алынатын тауарлар, қызмет көрсету деңгейі жоғары және, әдетте, демалыс пен ойын-сауықты ұйымдастырумен қатар, күрделі дайындалатын тағамдардың кең әр алуандығы бар қоғамдық тамақтандыру кәсіпорны
2) Бар – сипатына байланысты алкоголь және (немесе) алкогольсіз сусындарды, ыстық және салқындатылған сусындар, коктейльдер, суық және ыстық тағамдар мен шектеулі ассортименттегі тағамдар, сатып алынатын тауарлар сататын қоғамдық тамақтандыру кәсіпорны
3) Дәмхана – фирмалық, тапсырыстық тағамдарды, бұйымдар мен алкогольді және алкогольсіз сусындарды сататын, мейрамханамен салыстырғанда шектеулі қоғамдық тамақтану өнімдерін ұсына алатын, тұтынушылардың тамақтануын және (немесе) демалысын ұйымдастыру жөніндегі қоғамдық тамақтандыру кәсіпорны
4) Қоғамдық тамақтану қызметі (тамақтану индустриясы) – қоғамдық тамақтану кәсіпорындарының (заңды тұлғалардың немесе жеке кәсіпкерлердің) тұтынушының қоғамдық тамақтандыру өнімдеріне деген қажеттіліктерін қанағаттандыру, қоғамдық тағам өнімдері мен сатып алынатын тауарларын сату және тұтыну үшін жағдай жасау, бос уақытты өткізу және басқа да қосымша қызметтер бойынша жұмыстарды ұйымдастырудың нәтижесі
5) Қоғамдық тамақтану қызметін орындаушы – қоғамдық тамақтану қызметтерін көрсететін қоғамдық тамақтандыру кәсіпорны (заңды тұлға немесе жеке кәсіпкер)
6) Қоғамдық тамақтанудағы қызмет көрсету процесі – қоғамдық тамақтануға арналған өнімдерін өткізу және/немесе тұтынуды ұйымдастыру және/немесе ұйымдастыру процесінде қызметті тұтынушымен (қонақпен) тікелей байланысқанда қоғамдық тамақтандыру қызметін орындаушы жүзеге асыратын операциялардың (әрекеттердің) жиынтығы
7) Қоғамдық тамақтану қызметінің қауіпсіздігі – пайдаланушыға оның өміріне, денсаулығына және мүлкіне ішкі және сыртқы қауіпті (зиянды) факторлардың әсерінен ықпал ететін қоғамдық тамақтану қызметінің белгілерінің жиынтығы
3. Осы кәсіптік стандартта мынадай қысқартулар қолданылады
1) –

2-ші тарау. Кәсіптік стандарттың паспорты

4. Кәсіптік стандарттың атауы: Мейрамхана және барда қызмет көрсету
5. Кәсіптік стандарттың коды: I55101007
6. ЭҚЖЖ секциясын, бөлімін, тобын, сыныбын және кіші сыныбын көрсету:
I Тұру және тамақтану бойынша қызмет көрсету
55 Уақытша тұру жөнінде қызмет көрсету
55.1 Қонақ үйлердің және тұруға арналған ұқсас орындардың қызмет көрсетуі
55.10 Қонақ үйлердің және тұруға арналған ұқсас орындардың қызмет көрсетуі
55.10.1 Жол бойындағы белдеулерде орналасқан қонақ үйлерден басқа, мейрамханалардың қызмет көрсетуі
I Тұру және тамақтану бойынша қызмет көрсету
55 Уақытша тұру жөнінде қызмет көрсету
55.1 Қонақ үйлердің және тұруға арналған ұқсас орындардың қызмет көрсетуі
55.10 Қонақ үйлердің және тұруға арналған ұқсас орындардың қызмет көрсетуі
55.10.2 Жол бойындағы белдеулерде орналасқан қонақ үйлерден басқа, мейрамханалары жоқ қонақ үйлердің қызмет көрсетуі
I Тұру және тамақтану бойынша қызмет көрсету
55 Уақытша тұру жөнінде қызмет көрсету
55.1 Қонақ үйлердің және тұруға арналған ұқсас орындардың қызмет көрсетуі
55.10 Қонақ үйлердің және тұруға арналған ұқсас орындардың қызмет көрсетуі
55.10.3 Ресми іс-шараларға арналған мейрамханалары бар қонақ үйлер қызмет көрсетуі
7. Кәсіптік стандарттың қысқаша сипаттамасы: Мейрамхана және барда қызмет көрсету - бұл қызметкердің қонақты қарсы алудан бастап оның мекемеден кетуіне дейінгі әрекеттерінің реттілігі
8. Кәсіптер карточкаларының тізімі:

1) Бариста - 2 СБШ-нің деңгейі
2) Даяшының көмекшісі - 2 СБШ-нің деңгейі

3-ші тарау. Кәсіптер карточкалары

9. Кәсіптің карточкасы «Бариста»:			
Топтың коды:	5130-2		
Қызмет атауының коды:	5130-2-001		
Кәсіптің атауы:	Бариста		
СБШ бойынша біліктілік деңгейі:	2		
СБШ бойынша біліктілік ішкі деңгейі:			
БТБА, БА, үлгілік біліктілік сипаттамалары бойынша біліктілік деңгейі:			
Кәсіптік білім деңгейі:	Білім деңгейі: негізгі орта білім	Мамандық: -	Біліктілік: -
Жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар:			
Формалды емес және информалы біліммен байланыс:			
Кәсіптің басқа ықтимал атаулары:	5130-2-002 Бармен 5130-2-003 Бармен-препаратор 5130-2-004 Сусын дайындаушы 5130-2-005 Сомелье		
Қызметтің негізгі мақсаты:	Кофе сусындарын дайындау		
Еңбек функциялардың сипаттамасы			
Еңбек функцияларының тізбесі:	Міндетті еңбек функциялары:	1. Кофе сусындарын дайындау 2. Кофе сұрыбын таңдау және оны дайындау жөніндегі жұмысты ұйымдастыру 3. Эспрессо-машиналарға қызмет көрсету	
	Қосымша еңбек функциялары:		
Еңбек функциясы 1: Кофе сусындарын дайындау	Дағды 1: Кофе купаждарын жақсы түсіну, сұрыптарын ажырату, діректерінің шыққан жерін анықтау	Машықтар:	
		1. Кофе сұрыптарын ажырата білу. 2. Хош иісі бойынша дәндерді қуыру дәрежесін салыстыра білу. 3. Дәмін бағалау. 4. Қонақтар тарапынан орын алуы мүмкін жағымсыз жағдайларда сыпайылық пен ескерушілік көрсету.	
		Білімдер:	
		1. Қонақ үй жұмысына қатысты ҚР заңнамасы, нормативтік-құқықтық актілер, әдістемелік және басқа да материалдар және ҚР еңбек заңнамасы. 2. Кофе ассортименті мен рецептурасы 3. Кофе негізінде сусындар дайындау технологиясы. 4. Кофе сұрыптары 5. Дәндерді қуыру дәрежесі. 6. Кофенің әртүрлі түрлерін беру және пайдалану ережелері. 7. Сусындарға баға белгілеу ережелері. 8. Әдеп ережелері және келушілерге барда қызмет көрсету. 9. Эспрессо-машиналардың құрылысы мен пайдалану ережелері. 10. Кофе дайындау технологиясы.	
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-	

	Дағды 2: Кофе қайнатудың негізгі әдістерін білу	Машықтар:
		1. Кофенің балғындығын, ұнтағын, судың қаттылығын, машинаның параметрлерін және оны пайдалануды анықтау. 2. Сусынның сапасын, оның кемшіліктерінің себептерін және оларды жоюды анықтау. 3. Кәсіби кофемашиналар немесе қарапайым кофеқайнатқыш, кофе дайындауға арналған жабдықтармен жұмыс істеу. 4. Кофенің шамамен 40 түрін дайындау.
		Білімдер:
		1. Кофе қайнатудың негізгі алты әдісі: су құю, қайнату, сүзу, тамшылатып және қысыммен қайнату. 2. Кофе негізінде сусындар дайындау технологиясының мәні, әр алуандығы, рецептурасы 3. Кофе сұрыптары 4. Дәндерді қуыру дәрежесі. 5. Кофенің әртүрлі түрлерін беру және пайдалану ережелері. 6. Сусындарға баға белгілеу ережелері. 7. Әдеп ережелері және келушілерге барда қызмет көрсету. 8. Эспрессо-машиналардың құрылысы мен пайдалану ережелері. 9. Кофе дайындау технологиясы.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
Еңбек функциясы 2: Кофе сұрыбын таңдау және оны дайындау жөніндегі жұмысты ұйымдастыру	Дағды 1: Сусындарға арналған ингредиенттерді араластыру	Машықтар:
		1. Ингредиенттерді араластыру 2. Хош иістер мен дәмдердің ерекшеліктерін ескере отырып, кофенің әр түрлі сұрыптарын брендтерге жіктеу. 3. Дайындалған сусындарды безендіру және сәндеу.
		Білімдер:
		1. Сусын дайындаудың барлық ережелері мен механизмдері 2. Кофе қайнатудың негізгі алты әдісі: су құю, қайнату, сүзу, тамшылатып және қысыммен қайнату. 3. Кофе негізінде сусындар дайындау технологиясының мәні, әр алуандығы, рецептурасы 4. Кофе сұрыптары 5. Дәндерді қуыру дәрежесі. 6. Кофенің әртүрлі түрлерін беру және пайдалану ережелері. 7. «Латте-арт» өнері. 8. Сусындарға баға белгілеу ережелері. 9. Сүтпен жұмыс жасау техникасы. 10. Әдеп ережелері және келушілерге барда қызмет көрсету. 11. Эспрессо-машиналардың құрылысы мен пайдалану ережелері. 12. Кофе дайындау технологиясы.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
	Дағды 2: Кофе сұрыптарын таңдау	Машықтар:
		1. Кофе сұрыптарын, оларды дәмдік қасиеттері мен түстері бойынша ажырату. 2. Кофе өсіру және жинау орындары, оны сақтау шарттары туралы ақпаратты меңгеру. 3. Арабика және рабустоны ажырата білу.

		Білімдер:
		1. Кофе сұрыптары, ұнтақтау және дайындау тәсілдері 2. Сусын дайындаудың барлық ережелері мен механизмдері 3. Кофе қайнатудың негізгі алты әдісі: су құю, қайнату, сүзу, тамшылатып және қысыммен қайнату. 4. Кофе негізінде сусындар және алкогольдік дайындау технологиясының мәні, әр алуандығы, рецептурасы 5. Кофе сұрыптары 6. Дәндерді қуыру дәрежесі. 7. Кофенің әртүрлі түрлерін беру және пайдалану ережелері. 8. Сусындарға баға белгілеу ережелері. 9. Эспрессо-машиналардың құрылысы мен пайдалану ережелері. 10. Кофе дайындау технологиясы.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
Еңбек функциясы 3: Эспрессо-машиналарға қызмет көрсету	Дағды 1: Кофе машинасына күнделікті қызмет көрсету	Машықтар:
		1. Бойлердегі қысым датчигі бойынша жұмыс параметрлерін бақылау. 2. Жылытылған шыныаяқтарды пайдалану 3. «Жарылғыш» клапанды тазалау 4. Тұғыр мен құрғатқыш шлангты тазалау 5. Жұмыс басында, процесінде және жұмыс соңында кофе-машинаға қызмет көрсету бойынша іс-қимыл алгоритмін орындау. 6. Кофе машинасының тазалығын сақтау. 7. Кофе дайындауға арналған жабдықтарды дұрыс пайдалану. 8. Судың температуралық режимін теңестіру. 9. Кофе аппаратындағы қысымды, тығыздау күшін және судың өту уақытын қадағалау.
		Білімдер:
		1. ҚР СанЕжН талаптары 2. Кофе машинамен жұмыс істеу кезіндегі қауіпсіздік техникасы. 3. Кофе сұрыптары, ұнтақтау және дайындау тәсілдері 4. Сусын дайындаудың ережелері мен механизмдері 5. Кофе қайнатудың негізгі алты әдісі: су құю, қайнату, сүзу, тамшылатып және қысыммен қайнату. 6. Кофе негізінде сусындар және алкогольдік дайындау технологиясының мәні, әр алуандығы, рецептурасы 7. Кофе сұрыптары 8. Дәндерді қуыру дәрежесі. 9. Кофенің әртүрлі түрлерін беру және пайдалану ережелері. 10. «Латте-арт» өнері. 11. Сусындарға баға белгілеу ережелері. 12. Әдеп ережелері және келушілерге барда қызмет көрсету. 13. Эспрессо-машиналардың құрылысы мен пайдалану ережелері. 14. Кофе дайындау технологиясы.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-

Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар:	Дәлдік Хош иістер мен дәмдердің реңдеріне жоғары сезімталдық Дұрыс түс айырғыштығы Тазалық Эмоциялық тұрақтылық Шығармашылық қабілеттер Ұқыптылық Талапшылдық Тіл тапқыштық Ұйымдастырушылық қабілеттер Физикалық төзімділік Адалдық		
Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі:			
СБШ -нің ішіндегі басқа кәсіптермен байланыс:	СБШ-нің деңгейі:	Кәсіптің атауы:	
	1	Даяшының көмекшісі	
	2	Даяшы	
	2	Бармен	
	2	Room-Service даяшысы	
	3	Метрдотель	
10. Кәсіптің карточкасы «Даяшының көмекшісі»:			
Топтың коды:	5130-3		
Қызмет атауының коды:	-		
Кәсіптің атауы:	Даяшының көмекшісі		
СБШ бойынша біліктілік деңгейі:	2		
СБШ бойынша біліктілік ішкі деңгейі:			
БТБА, БА, үлгілік біліктілік сипаттамалары бойынша біліктілік деңгейі:	51-шығарылым. "Жұмыстар мен жұмысшы кәсіптерінің бірыңғай тарифтік-біліктілік анықтамалығын (51-шығарылым) бекіту туралы" 2021 жылғы 1 наурыздағы № 53 Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2021 жылғы 3 наурызда № 22288 болып тіркелді. Даяшы		
Кәсіптік білім деңгейі:	Білім деңгейі: негізгі орта білім	Мамандық: -	Біліктілік: -
Жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар:			
Формалды емес және информалы біліммен байланыс:			
Кәсіптің басқа ықтимал атаулары:			
Қызметтің негізгі мақсаты:	Ыдыс-аяқты үстелдерден жинауға, даяшыға өз құзыреті шегінде көмектесу		
Еңбек функциялардың сипаттамасы			
Еңбек функцияларының тізбесі:	Міндетті еңбек функциялары:	1. Тамақтануды ұйымдастыруға келушілерге қызмет көрсету бойынша даяшының нұсқаулықтары мен тапсырмаларын орындау 2. Барменнің алкогольді және алкогольсіз сусындар, ыстық тағам және жеңіл тамақ дайындау бойынша тапсырмаларын орындау	
	Қосымша еңбек функциялары:		
Еңбек функциясы 1: Тамақтануды ұйымдастыруға келушілерге қызмет көрсету бойынша даяшының нұсқаулықтары мен тапсырмаларын орындау			

	Дағды 1: Тамақтану мекемесінің залын қызмет көрсетуге дайындау	Машықтар:
		1. Тамақтану мекемесінің залдарын қызмет көрсетуге, үстелдерді, орындықтарды орналастыруға, үстелдердің, орындықтардың тұрақтылығын тексеруге, үстелдерді сүртуге дайындау. 2. Тамақтану залында тазалық стандарттарын сақтау. 3. Асханалық ыдыстар мен аспаптарды сүрту, жылтырату, аспаптарды дәмдеуіштермен толтыру, үстелге дастархан жаю. 4. Алдын ала тапсырыс бойынша үстелдерді ыдыс-аяқ, аспаптар және тағамдармен жабдықтау. 5. Өз жұмыстарын жылдам және дұрыс ұйымдастыра білу.
		Білімдер:
		1. Тамақтану кәсіпорындарының қызметін реттейтін Қазақстан Республикасының нормативті-құқықтық актілері. 2. Даяшының қызмет көрсетуге жеке дайындық ережесі 3. Залды, асханалық киімдерді, ыдыстар мен аспаптарды жұмысқа дайындау ережесі 4. Тамақтану ұйымдарының қызмет көрсету залында жиһазды орналастыру тәсілдері. 5. Үстелдерді ыдыс-аяқтармен және аспаптармен алдын ала жабдықтау технологиялары. 6. Асхана ыдыстарының, аспаптар мен асхана киімдерінің сипаттамасы. 7. Үстелдерді алдын ала тапсырыс бойынша тағам ассортиментімен жабдықтау ережесі 8. Алкогольді және алкогольсіз сусындарды беру ережелері мен техникасы, тағамдарды беру тәсілдері. 9. Ыдысты жинау ережелері мен техникасы. 10. Тамақтану ұйымдарындағы еңбекті қорғау, өндірістік санитария және өрт қауіпсіздігі талаптарын сақтау.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
	Дағды 2: Даяшыға тағамдар мен сусындарды беру кезінде көмектесу	Машықтар:
		1. Тағамдар мен сусындарды даяшының басшылығымен беру. 2. Тапсырыс үшін төлемді қолма-қол және қолма-қол емес нысанда қабылдау. 3. Тамақтану тұтынушыларына қызмет көрсету кезінде қолданылатын регламенттерді, стандарттарды және нормативтік-техникалық құжаттаманы қолдану. 4. Жеке гигиенаны және еңбекті қорғау талаптарын сақтау.

		Білімдер:
		1. Тамақтану кәсіпорындарының қызметін реттейтін Қазақстан Республикасының нормативті-құқықтық актілері. 2. Даяшының қызмет көрсетуге жеке дайындық ережесі 3. Залды, асханалық киімдерді, ыдыстар мен аспаптарды жұмысқа дайындау ережесі 4. Тамақтану ұйымдарының қызмет көрсету залында жиһазды орналастыру тәсілдері. 5. Үстелдерді ыдыс-аяқтармен және аспаптармен алдын ала жабдықтау технологиялары. 6. Асхана ыдыстарының, аспаптар мен асхана киімдерінің сипаттамасы. 7. Үстелдерді алдын ала тапсырыс бойынша тағам ассортиментімен жабдықтау ережесі 8. Алкогольді және алкогольсіз сусындарды беру ережелері мен техникасы, тағамдарды беру тәсілдері. 9. Пайдаланылған ыдысты жинау ережелері мен техникасы. 10. Тамақтану ұйымдарындағы еңбекті қорғау, өндірістік санитария және өрт қауіпсіздігі талаптарын сақтау. 11. Тамақтану ұйымдарында тұтынушылармен есеп айырысу үшін пайдаланылатын ережелер, технологиялар және компьютерлік бағдарламалар.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
Еңбек функциясы 2: Барменнің алкогольді және алкогольсіз сусындар, ыстық тағам және жеңіл тамақ дайындау бойынша тапсырмаларын орындау	Дағды 1: Барменге қонақтарға арналған сусын және жеңіл тамақ дайындауға көмектесу	Машықтар:
		1. Бар, буфетті қызмет көрсетуге дайындау жөніндегі жұмыстарды жүргізу. 2. Өндірістік құрал-жабдықтар мен технологиялық жабдықтарды таңдау және оларды тағамдар мен сусындарды дайындау кезінде қауіпсіз пайдалану. 3. Тағамдар мен сусындарды дайындау барысында мұқият және үнемді қолдану 4. Дайындау және безендірудің қажетті әдістерін қолдана отырып, шай, кофе, сүт коктейльдері мен тағамдар дайындау. 5. Дайын тағамдар, сусындар мен кулинарлық тағамдарды эстетикалық және қауіпсіз орау. 6. Санитарлық-гигиеналық талаптар мен еңбекті қорғау талаптарын орындау.
		Білімдер:
		1. Тамақтану кәсіпорындарының қызметін реттейтін Қазақстан Республикасының нормативті-құқықтық актілері. 2. Барды, буфетті қызмет көрсетуге дайындау тәртібі мен реттілігі. 3. Тағамдарды турау, бөлу, өлшеу, ыдыстарға салу және ұсыну ережелері 4. Жеңіл тамақтар, шай, кофе, сүт коктейльдерін дайындау технологиясы. 5. Жеңіл тамақтар және сусындар, аспаздық өнімдер дайындау барысында пайдаланылатын тағам өнімдерінің сапасы, қауіпсіздігі және сақтау шарттарына қойылатын талаптар. 6. Жеңіл тамақтар мен сусындарды дайындау рецептураларының жинақтарын пайдалану ережесі. 7. Барменнің қызмет көрсетуге жеке дайындық ережесі 8. Тамақтану ұйымдарындағы еңбекті қорғау, өндірістік санитария және өрт қауіпсіздігі талаптарын сақтау.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-

Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар:	Жауапкершілік Күйзеліске тұрақтылық Командада жұмыс істей білу Сыпайылық Мейірімділік Қарым-қатынас дағдылар Адалдық Атқарушылық	
Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі:		
СБШ -нің ішіндегі басқа кәсіптермен байланыс:	СБШ-нің деңгейі:	Кәсіптің атауы:
	2	Бариста
	2	Room-Service даяшысы
	2	Даяшы
	2	Бармен

4-ші тарау. Кәсіптік стандарттың техникалық деректері

11. Мемлекеттік органның атауы:
12. Әзірлеуге қатысатын ұйымдар (кәсіпорындар):
«Қазақстанның туристік ассоциациясы» Заңды тұлғалар бірлестігі
Жоба жетекшісі:
Шайкенова Р.Р.
E-mail: kta@kaztour-association.com
Телефон нөмірі: +7 (727) 293 83 70
Орындаушылар:
Мамутова К.Р. – жобаны үйлестіруші, +7 (727) 293 83 70, kta@kaztour-association.com
Ходоровская Т.Г. – сарапшы, +7 (727) 293 83 70, kta@kaztour-association.com
Мухамеджанова Ж.К. - әзірлеуші, +7 (727) 293 83 70, kta@kaztour-association.com
13. Кәсіптік біліктілік жөніндегі салалық кеңес:
14. Кәсіптік біліктілік жөніндегі ұлттық орган: -
15. «Атамекен» Қазақстан Республикасының Ұлттық кәсіпкерлер палатасы: -
16. Нұсқа нөмірі және шығарылған жылы: Нұсқа 2, 2022 г.
17. Болжамды қайта қарау күні: 06.12.2025 г.