

Профессиональный стандарт: «Производство продуктов общественного питания»

Глава 1. Общие положения

1. Область применения профессионального стандарта: Профессиональный стандарт «Производство продуктов общественного питания» разработан в соответствии с пунктом 5 статьи 5 Закона Республики Казахстан «О профессиональных квалификациях» и регулирует требования к квалификации работников и профессиональные компетенции. Профессиональный стандарт «Производство продуктов общественного питания» охватывает широкий спектр деятельности, связанной с производством, технологией, контролем качества, а также организацией процессов в сфере производства продуктов общественного питания. Этот стандарт применяется для регулирования квалификации работников и их профессиональных компетенций, что обеспечивает эффективную и безопасную работу в данной сфере. Он является важным инструментом для профессионального роста специалистов в области производства продуктов общественного питания регулирует требования к квалификации работников в сфере производства пищи, включая поваров, технологов, менеджеров и других специалистов, которые работают в общественном питании. Этот стандарт служит основой для разработки программ профессиональной подготовки, аттестации и сертификации сотрудников, а также для организации эффективного рабочего процесса на предприятиях общественного питания. Профессиональный стандарт способствует повышению качества предоставляемых услуг в области общественного питания, улучшению квалификации работников и обеспечению безопасных условий труда на предприятиях отрасли.

2. В настоящем профессиональном стандарте применяются следующие термины и определения:

1) Пищевые продукты – продукция или изделия, имеющие растительное или животное, в отдельных случаях минеральное происхождение, которые человек потребляет для пищи и способен переваривать.

2) Кулинария – это деятельность человека, направленная на приготовление пищи.

3) Общественное питание – это отрасль народного хозяйства, совокупность предприятий, занимающихся производством, реализацией и организацией потребления кулинарной продукции.

4) Технологическая карта – это стандартизированный документ, содержащий необходимые сведения, инструкции для персонала, выполняющего некий технологический процесс или техническое обслуживание объекта.

5) Штатное расписание – нормативный документ предприятия, оформляющий структуру, штатный состав и численность организации с указанием размера заработной платы в зависимости от занимаемой должности.

6) СанПиН – государственные подзаконные нормативные правовые акты с описаниями и требованиями безопасных и безвредных для человека норм с целью сохранения здоровья и нормальной жизнедеятельности.

7) Знание – изученная и усвоенная информация, необходимая для выполнения действий в рамках профессиональной задачи

8) Навык – способность применять знания и умения, позволяющие выполнять профессиональную задачу целиком

9) Умение – способность физически и (или) умственно выполнять отдельные единичные действия в рамках профессиональной задачи

10) Компетенция – способность применять навыки, позволяющие выполнять одну или несколько профессиональных задач, составляющих трудовую функцию

11) Профессия – род занятий, осуществляемый физическим лицом и требующий определенной квалификации для его выполнения

12) Профессиональная квалификация – степень профессиональной подготовки, характеризующая владение компетенциями, требуемыми для выполнения трудовых функций по профессии

13) Профессиональный стандарт – письменный официальный документ, устанавливающий общие требования к знаниям, умениям, навыкам, опыту работы с учетом формального и (или) неформального, и (или) неформального образования, уровню квалификации и компетентности, содержанию, качеству и условиям труда в конкретной области профессиональной деятельности

3. В настоящем профессиональном стандарте применяются следующие сокращения:

1) ЕТКС – Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих

2) ОКЭД – Общий классификатор видов экономической деятельности

3) ОРК – Отраслевая рамка квалификаций

4) КС – Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих

5) ТиПО – Техническое и профессиональное образование

6) ISO – ISO — International Organization for Standardization (Международная организация по стандартизации)

7) HACCP – HACCP — Hazard Analysis and Critical Control Points (Анализ рисков и критические контрольные точки)

8) ГОСТ – Государственный стандарт

Глава 2. Паспорт профессионального стандарта

4. Название профессионального стандарта: Производство продуктов общественного питания
5. Код профессионального стандарта: С10899142
6. Указание секции, раздела, группы, класса и подкласса согласно ОКЭД:
 - С Обрабатывающая промышленность
 - 10 Производство продуктов питания
 - 10.8 Производство прочих продуктов питания
 - 10.89 Производство прочих продуктов питания, не включенных в другие группировки
 - 10.89.9 Производство прочих пищевых продуктов, не включенных в другие группировки
7. Краткое описание профессионального стандарта: Производство продуктов общественного питания в местах продажи собственных изделий и розничной продажи продукции в магазинах производителя.
8. Перечень карточек профессий:
 - 1) Кухонный рабочий - 2 уровень ОРК
 - 2) Повар детского питания - 3 уровень ОРК
 - 3) Кулинар (общий профиль) - 3 уровень ОРК
 - 4) Кондитер - 4 уровень ОРК
 - 5) Технолог пищевой безопасности - 6 уровень ОРК
 - 6) Директор предприятия - 7 уровень ОРК

Глава 3. Карточки профессий

9. Карточка профессии «Кухонный рабочий»:			
Код группы:	9410-2		
Код наименования занятия:	9410-2-001		
Наименование профессии:	Кухонный рабочий		
Уровень квалификации по ОРК:	2		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 7. Кухонный рабочий		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: основное среднее образование	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:	не требуется		
Связь с неформальным и информальным образованием:			
Другие возможные наименования профессии:	9410-2-002 - Подсобный рабочий на кухне		
Основная цель деятельности:	Выполнение вспомогательных, подсобных работ на кухне. Содержать кухню в чистоте и порядке.		
Описание трудовых функций			
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Выполнять вспомогательные, подсобные работы на кухне 2. Выполнение вспомогательных работ на кухне	
	Дополнительные трудовые функции:		
Трудовая функция 1: Выполнять вспомогательные, подсобные работы на кухне			

	<p>Навык 1: Следить за наличием и исправностью используемых инструментов, противопожарных средств, оборудования и инвентаря, обеспечивает их своевременный ремонт</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Соблюдать технику безопасности, санитарные нормы, правила пожарной безопасности 2. Организовывать рабочее место 3. Следить за исправностью, инвентаря, оборудования, сообщать о неисправностях. 4. Применять методы рациональной организации труда. 5. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий. 6. Организовать рабочие места и подготовка оборудования, механизмов. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Правила техники безопасности. 2. Санитарные нормы. 3. Правила пожарной безопасности. 4. Структура управления организации.
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
	<p>Навык 2: Соблюдать трудовую и производственную дисциплину</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Соблюдать и выполнять требования стандартов производства. 2. Применять методы рациональной организации труда. 3. Соблюдать и выполнять нормы охраны труда и противопожарной безопасности <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Требования к качеству выполняемых работ и организации труда на производстве. 2. Санитарные нормы и правила, предъявляемые на производстве. 3. Безопасные методы труда и пожарной безопасности.
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
<p>Трудовая функция 2: Выполнение вспомогательных работ на кухне</p>	<p>Навык 1: Подготовка сырья и инвентаря к работе</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Очищать, мыть и нарезать овощи и фрукты по заданию повара. 2. Подготавливать посуду, кухонный инвентарь и оборудование к использованию. 3. Соблюдать санитарно-гигиенические правила при обращении с продуктами. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основные виды овощей, фруктов и продуктов питания, используемых в кухне. 2. Санитарные нормы и правила личной гигиены на предприятиях общественного питания. 3. Правила пользования и мойки кухонного инвентаря и оборудования.
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
	<p>Навык 2: Поддержание чистоты и порядка на кухне</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Мыть посуду, кухонную утварь и производственные поверхности. 2. Собирать и выносить пищевые отходы в установленное место. 3. Поддерживать чистоту рабочих зон в течение всего рабочего дня.

		Знания:	
		1. Методы санитарной обработки посуды и инвентаря. 2. Требования к утилизации пищевых отходов. 3. Основы техники безопасности при работе с моющими и дезинфицирующими средствами.	
	Возможность признания навыка:	не требуется	
Требования к личностным компетенциям:	Ответственность Пунктуальность Умение работать в команде Аккуратность		
Список технических регламентов и национальных стандартов:			
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:	
	3	Кулинар (общий профиль)	
10. Карточка профессии «Повар детского питания»:			
Код группы:	5120-9		
Код наименования занятия:	5120-9-006		
Наименование профессии:	Повар детского питания		
Уровень квалификации по ОРК:	3		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 16. Повар детского питания, 5 разряд		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования:	Специальность:	Квалификация:
	ТиПО (рабочие профессии)	-	-
Требования к опыту работы:	Для допуска к самостоятельной работе поваром детского питания необходимо иметь опыт работы в должности повара не менее 1 года. При наличии среднего специального образования по направлению «Технология продукции общественного питания» или «Поварское дело» допускается сокращение стажа до 6 месяцев.		
Связь с неформальным и информальным образованием:			
Другие возможные наименования профессии:	3434-0-002 - Мастер-повар 5120-3-003 - Повар в школе 5120-3 - Повара в образовательных, медицинских и прочих учреждениях		
Основная цель деятельности:	Организация питания обучающихся в государственных организациях среднего образования, внешкольных организациях дополнительного образования, а также приобретения товаров, связанных с обеспечением питания детей, воспитывающихся и обучающихся в государственных дошкольных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организациях технического и профессионального, послесреднего образования		
Описание трудовых функций			
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Подготовка сырья и инвентаря для приготовления детского питания 2. Приготовление блюд и кулинарных изделий для детей 3. Контроль качества, безопасность и организация раздачи готовых блюд	
	Дополнительные трудовые функции:		
Трудовая функция 1: Подготовка сырья и инвентаря для приготовления детского			

питания	Навык 1: Подготовка и проверка продуктов питания	Умения: 1. Принимать и проверять качество поступающих продуктов по документам и внешним признакам. 2. Очищать, сортировать и подготавливать продукты в соответствии с технологией. 3. Соблюдать правила товарного соседства и условия хранения продуктов.
		Знания: 1. Требования к качеству и безопасности продуктов для детского питания. 2. Нормы закладки сырья и потери при кулинарной обработке. 3. Санитарные нормы хранения пищевых продуктов и сроки их реализации.
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Подготовка оборудования, посуды и рабочего места	Умения: 1. Подготавливать оборудование и посуду к работе, проводить санитарную обработку. 2. Проверять исправность кухонного оборудования и соблюдение температурных режимов. 3. Организовывать рабочее место в соответствии с санитарными требованиями.
		Знания: 1. Устройство и принципы работы теплового и механического оборудования. 2. Правила дезинфекции, санитарной обработки и гигиены труда. 3. Нормы охраны труда и пожарной безопасности на пищеблоках детских учреждений.
	Возможность признания навыка:	не требуется
Трудовая функция 2: Приготовление блюд и кулинарных изделий для детей	Навык 1: Приготовление основных блюд детского питания	Умения: 1. Приготавливать блюда в соответствии с технологическими картами и нормами питания для различных возрастных групп. 2. Соблюдать последовательность кулинарной обработки и контроль времени теплового воздействия. 3. Поддерживать санитарную чистоту и гигиену во время приготовления пищи.
		Знания: 1. Технология приготовления блюд детского питания (варка, тушение, запекание, приготовление на пару). 2. Физиологические нормы питания детей по возрастным категориям. 3. Требования к консистенции, температуре и подаче готовых блюд.
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Приготовление специализированных и диетических блюд	Умения: 1. Готовить блюда по диетическим и лечебным рецептурам для детей с особыми потребностями. 2. Контролировать калорийность, содержание белков, жиров, углеводов и витаминов в рационе. 3. Применять щадящие методы термической обработки (варка на пару, запекание, тушение).

		Знания:
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Основы детской нутрициологии и диетотерапии. 2. Методы расчёта пищевой и энергетической ценности блюд. 3. Технологические карты и рецептуры специализированных рационов.
	Возможность признания навыка:	не требуется
Трудовая функция 3: Контроль качества, безопасность и организация раздачи готовых блюд	Навык 1: Контроль санитарного состояния и качества готовой продукции	Умения:
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Проводить визуальную оценку качества и безопасности готовых блюд. 2. Контролировать температуру готовой пищи и сроки хранения. 3. Вести журнал бракеража и контрольные записи качества готовой продукции.
		Знания:
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Правила бракеража готовой продукции и полуфабрикатов. 2. Нормативные документы по контролю качества пищевых продуктов (СанПиН, ГОСТ, ТУ). 3. Методы контроля органолептических показателей (вкус, запах, консистенция, цвет).
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Организация раздачи и выдачи пищи детям	Умения:
Знания:		
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Правила раздачи детского питания и учёта потребления блюд. 2. Нормы температурного режима при подаче. 3. Требования к персоналу пищеблоков детских учреждений (гигиена, форма, допуск к работе).
		Возможность признания навыка:
Требования к личностным компетенциям:		
Список технических регламентов и национальных стандартов:		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:
	2	Кухонный рабочий
	4	Технолог пищевой безопасности
11. Карточка профессии «Кулинар (общий профиль)»:		
Код группы:	5120-9	
Код наименования занятия:	5120-9-001	
Наименование профессии:	Кулинар (общий профиль)	
Уровень квалификации по ОРК:	3	
подуровень квалификации по ОРК:		

Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 8. Повар, 2 разряд		
	Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 9. Повар, 3 разряд		
	Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 10. Повар, 4 разряд		
	Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 11. Повар, 5 разряд		
	Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 12. Повар, 6 разряд		
	Уровень профессионального образования:	Уровень образования: ТипО (рабочие профессии)	Специальность: Технология производства пищевых продуктов
Уровень образования: основное среднее образование		Специальность: -	Квалификация: -
Уровень образования: ТипО (специалист среднего звена)		Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:	1 разряд: Опыт работы не требуется. Обучение проводится на рабочем месте под руководством наставника или повара более высокой квалификации. Работник должен владеть основными санитарными правилами, знать устройство и назначение инвентаря, уметь выполнять простейшие операции по очистке и нарезке продуктов. 2 разряд: Не менее 3 месяцев работы в должности кулинара 1 разряда. Работник должен уметь выполнять отдельные технологические операции: подготовку продуктов, обработку овощей, мяса, рыбы, приготовление простых блюд под контролем мастера. Допускается сокращение стажа до 1 месяца при прохождении обучения в учебно-производственных мастерских или колледже. 3 разряд: Не менее 6 месяцев работы в должности кулинара 2 разряда. Работник должен владеть технологией приготовления блюд средней сложности (гарниры, каши, супы, изделия из теста), знать нормы закладки сырья и правила оформления блюд. Опыт самостоятельной работы на отдельных участках (холодный, горячий, овощной цех). 4 разряд: Не менее 1 года работы в должности кулинара 3 разряда. Работник должен уметь готовить сложные и комбинированные блюда, применять различные способы тепловой обработки, контролировать качество полуфабрикатов и готовых изделий. Обязателен опыт работы с технологическим оборудованием и ведения учётных журналов по цеху. 5 разряд: Не менее 2 лет работы в должности кулинара 4 разряда. Работник должен иметь опыт организации работы производственного участка, владеть технологиями диетического и специализированного питания, знать методы расчёта выхода и пищевой ценности блюд. Опыт наставничества и обучения работников младших разрядов обязателен. 6 разряд: Не менее 3 лет работы в должности кулинара 5 разряда. Работник должен обладать высоким уровнем профессионального мастерства, уметь разрабатывать новые рецептуры и технологические карты, организовывать работу кухни или цеха, контролировать соблюдение санитарных норм и требований безопасности. Необходим опыт взаимодействия с контролирующими органами, лабораторией и технологической службой предприятия.		

Связь с неформальным и информальным образованием:		
Другие возможные наименования профессии:	5120-9-002 - Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов 5120-9-003 - Кулинар мучных изделий 5120-9-005 - Повар	
Основная цель деятельности:	Производство и розничная продажа продуктов питания в магазинах производителя.	
Описание трудовых функций		
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Приготовление блюд и кулинарных изделий 2. Приготовление блюд
	Дополнительные трудовые функции:	1. Организация производственного процесса
Трудовая функция 1: Приготовление блюд и кулинарных изделий	Навык 1: Подготовка рабочего места	Умения:
		Разряд 2 1. Подготавливать посуду и инвентарь к работе. 2. Поддерживать чистоту на рабочем месте. 3. Соблюдать правила утилизации отходов.
		Разряд 3 1. Проверять исправность оборудования. 2. Организовывать хранение продуктов. 3. Выполнять санитарную обработку инвентаря.
		Разряд 4 1. Организовывать рабочее место для приготовления блюд. 2. Контролировать наличие сырья и посуды. 3. Составлять заявки на недостающий инвентарь.
		Разряд 5 1. Организовывать рабочие места младших поваров. 2. Контролировать санитарное состояние участка. 3. Проводить инструктаж младшего персонала.
		Разряд 6 1. Руководить подготовкой рабочих мест всей смены. 2. Контролировать соблюдение санитарных норм. 3. Внедрять современные методы организации труда.

	<p>Знания:</p> <p>Разряд 2</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основные правила санитарии. 2. Методы уборки и обработки инвентаря. 3. Правила хранения отходов. <p>Разряд 3</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Правила санитарной обработки оборудования. 2. Основы складского хранения. 3. Методы поддержания чистоты. <p>Разряд 4</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативы организации рабочего места. 2. Правила учета инвентаря. 3. Требования к санитарии рабочего участка. <p>Разряд 5</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основы управления персоналом. 2. Нормативные акты по санитарии. 3. Методы инструктажа. <p>Разряд 6</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Современные стандарты организации производства. 2. Система HACCP. 3. Международные правила по безопасности труда.
Возможность признания навыка:	не требуется
<p>Навык 2: Подготовка сырья и полуфабрикатов к кулинарной обработке</p>	<p>Умения:</p> <p>Разряд 2</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Очищать, нарезать и промывать овощи, зелень и фрукты. 2. Подготавливать мясо и рыбу к дальнейшей обработке по указанию повара более высокой квалификации. 3. Поддерживать санитарные требования при работе с продуктами. <p>Разряд 3</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Разделять мясо и рыбу на полуфабрикаты. 2. Подготавливать гарнирные продукты для основных блюд. 3. Выполнять простейшие технологические операции (варка, тушение). <p>Разряд 4</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Готовить простые блюда по технологическим картам. 2. Контролировать вес и закладку продуктов. 3. Использовать технологическое оборудование по назначению. <p>Разряд 5</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Готовить сложные блюда и соусы. 2. Организовывать рабочее место младшего персонала. 3. Проверять качество сырья и готовой продукции. <p>Разряд 6</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Разрабатывать новые блюда и оформлять технологические карты. 2. Руководить работой поваров низшей квалификации. 3. Контролировать соблюдение технологических процессов и санитарных норм.

		<p>Знания:</p> <p>Разряд 2</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Виды овощей, фруктов и зелени, правила их хранения. 2. Основные санитарные нормы при обработке продуктов. 3. Способы нарезки и первичной обработки сырья. <p>Разряд 3</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основные способы разделки мяса, рыбы и птицы. 2. Правила использования инвентаря и оборудования. 3. Требования к хранению полуфабрикатов. <p>Разряд 4</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Рецептуры и технологические карты простых блюд. 2. Требования СанПиН к приготовлению блюд. 3. Основы тепловой обработки продуктов. <p>Разряд 5</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация соусов и сложных блюд. 2. Методы контроля качества продуктов. 3. Правила хранения и реализации готовых блюд. <p>Разряд 6</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Современные технологии приготовления блюд. 2. Организация производственного процесса на кухне. 3. Стандарты безопасности пищевых продуктов (НАССР, ISO).
	Возможность признания навыка:	не требуется
Трудовая функция 2: Приготовление блюд	Навык 1: Тепловая обработка	<p>Умения:</p> <p>Разряд 2</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Загружать продукты в котлы и печи. 2. Выполнять простейшие операции варки и тушения. 3. Следить за временем готовки. <p>Разряд 3</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Готовить простые гарниры и супы. 2. Соблюдать рецептуру. 3. Контролировать готовность блюда. <p>Разряд 4</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Готовить блюда средней сложности. 2. Поддерживать режим тепловой обработки. 3. Пользоваться оборудованием по инструкции. <p>Разряд 5</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Готовить сложные блюда и соусы. 2. Подбирать комбинации продуктов. 3. Организовывать процесс готовки в бригаде. <p>Разряд 6</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Разрабатывать новые блюда. 2. Внедрять инновационные методы тепловой обработки. 3. Руководить технологическим процессом.

	<p>Знания:</p> <p>Разряд 2</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основы термической обработки. 2. Назначение простого оборудования. 3. Правила закладки продуктов. <p>Разряд 3</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Рецептуры простых блюд. 2. Методы контроля готовности. 3. Требования к внешнему виду готовых блюд. <p>Разряд 4</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация блюд по сложности. 2. Тепловые режимы обработки. 3. Организация рабочего места. <p>Разряд 5</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Методы комбинированной обработки. 2. Разработка фирменных рецептов. 3. Технология приготовления соусов. <p>Разряд 6</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Современные направления гастрономии. 2. Инновационные технологии в кухне. 3. Производственный контроль качества.
Возможность признания навыка:	не требуется
Навык 2: Оформление и подача блюд	<p>Умения:</p> <p>Разряд 2</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оформлять простые гарниры. 2. Подготавливать посуду для подачи. 3. Соблюдать чистоту при сервировке. <p>Разряд 3</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Украшать блюда элементами оформления. 2. Подготавливать закуски к подаче. 3. Контролировать соответствие вида блюда. <p>Разряд 4</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выполнять оформление блюд средней сложности. 2. Использовать соусы и гарниры для украшения. 3. Соблюдать правила подачи. <p>Разряд 5</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оформлять сложные блюда и фирменные закуски. 2. Организовывать работу по сервировке. 3. Контролировать подачу в соответствии с заказом. <p>Разряд 6</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Разрабатывать новые методы оформления. 2. Контролировать эстетику подачи на предприятии. 3. Внедрять современные тенденции сервировки.

		<p>Знания:</p> <p>Разряд 2</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основы сервировки. 2. Правила подачи простых блюд. 3. Назначение посуды. <p>Разряд 3</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основы оформления блюд. 2. Виды закусок и гарниров. 3. Требования к подаче. <p>Разряд 4</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Методы художественного оформления. 2. Правила использования соусов. 3. Нормы подачи в общественном питании. <p>Разряд 5</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация фирменных блюд. 2. Современные тенденции оформления. 3. Организация подачи. <p>Разряд 6</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Инновации в области сервировки. 2. Международные стандарты подачи. 3. Эстетика ресторанной подачи.
	Возможность признания навыка:	не требуется
<p>Дополнительная трудовая функция 1: Организация производственного процесса</p>	<p>Навык 1: Контроль качества и санитарии</p>	<p>Умения:</p> <p>Разряд 2</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Поддерживать чистоту рабочего места. 2. Соблюдать правила гигиены. 3. Использовать моющие средства. <p>Разряд 3</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Контролировать состояние инвентаря. 2. Участвовать в уборке помещений. 3. Проверять условия хранения продуктов. <p>Разряд 4</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Обеспечивать санитарное состояние участка. 2. Учитывать расход сырья. 3. Контролировать хранение полуфабрикатов. <p>Разряд 5</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организовывать санитарную обработку оборудования. 2. Инструктировать персонал по безопасности. 3. Контролировать исправность оборудования. <p>Разряд 6</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Руководить санитарным контролем. 2. Внедрять HACCP. 3. Контролировать производственные аудиты.

Знания:
<p>Разряд 2</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основы санитарии. 2. Личная гигиена. 3. Средства обработки. <p>Разряд 3</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Правила санитарной обработки. 2. Методы хранения продуктов. 3. Основы безопасности. <p>Разряд 4</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативы санитарии. 2. Учет сырья и продукции. 3. Методы контроля состояния. <p>Разряд 5</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Законодательство в сфере питания. 2. Организация обработки оборудования. 3. Методы инструктажа. <p>Разряд 6</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Международные стандарты пищевой безопасности. 2. Система HACCP. 3. Методы производственного контроля.

Возможность признания навыка:	не требуется
-------------------------------	--------------

Навык 2: Организация работы персонала	Умения:
	<p>Разряд 2</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выполнять поручения старших поваров. 2. Поддерживать дисциплину на рабочем месте. 3. Сообщать о неисправностях оборудования. <p>Разряд 3</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оказывать помощь коллегам. 2. Выполнять распределенные обязанности. 3. Работать в бригаде. <p>Разряд 4</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организовывать работу группы поваров. 2. Обеспечивать выполнение сменных заданий. 3. Контролировать младший персонал. <p>Разряд 5</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Распределять обязанности среди работников. 2. Контролировать дисциплину и качество. 3. Инструктировать персонал. <p>Разряд 6</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Руководить бригадой поваров. 2. Организовывать производственные процессы. 3. Внедрять новые методы управления.

		<p>Знания:</p> <p>Разряд 2</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основы трудовой дисциплины. 2. Правила общения на производстве. 3. Ответственность за нарушения. <p>Разряд 3</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основы командной работы. 2. Правила взаимодействия в смене. 3. Трудовые обязанности. <p>Разряд 4</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основы управления персоналом. 2. Нормативы сменных заданий. 3. Методы контроля выполнения. <p>Разряд 5</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Методы инструктажа и наставничества. 2. Правила внутреннего трудового распорядка. 3. Основы управления сменой. <p>Разряд 6</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Современные методы управления. 2. Нормативные документы по охране труда. 3. Международные практики менеджмента.
	Возможность признания навыка:	не требуется
Требования к личностным компетенциям:	<p>Ответственность</p> <p>Пунктуальность</p> <p>Самостоятельность и ответственность</p> <p>Терпеливость</p> <p>Умение работать в команде</p>	
Список технических регламентов и национальных стандартов:		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:
	4	Технолог пищевой безопасности
	2	Кухонный рабочий
12. Карточка профессии «Кондитер»:		
Код группы:	7512-3	
Код наименования занятия:	7512-3-021	
Наименование профессии:	Кондитер	
Уровень квалификации по ОРК:	4	
подуровень квалификации по ОРК:		
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	<p>Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288.</p> <p>Параграф 35. Кондитер, 1 разряд</p>	
	<p>Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288.</p> <p>Параграф 36. Кондитер, 2 разряд</p>	

Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 37. Кондитер, 3 разряд			
Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 38. Кондитер, 4 разряд			
Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 39. Кондитер, 5 разряд			
Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Параграф 40. Кондитер, 6 разряд			
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: ТиПО (специалист среднего звена)	Специальность: Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство	Квалификация:
	Уровень образования: ТиПО (рабочие профессии)	Специальность: Организация питания	Квалификация:
	Уровень образования: основное среднее образование	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:	1 разряд. Опыт работы не требуется. Достаточно прохождения первичного инструктажа на рабочем месте. 2 разряд. Опыт работы от 3 месяцев в должности кондитера 1 разряда или прохождения профессионального обучения. 3 разряд. Опыт работы не менее 1 года в должности кондитера 2 разряда. 4 разряд. Опыт работы не менее 2 лет в должности кондитера 3 разряда. Наличие навыков самостоятельной работы и выполнения сложных операций. 5 разряд. Опыт работы не менее 3 лет в должности кондитера 4 разряда. Опыт руководства группой работников или участие в организации производственного процесса. 6 разряд. Опыт работы не менее 5 лет в должности кондитера 5 разряда. Наличие практики разработки новых видов продукции, внедрения инновационных технологий и руководство производственным подразделением.		
Связь с неформальным и информальным образованием:			
Другие возможные наименования профессии:			
Основная цель деятельности:	ведение процесса изготовления оригинальных, фигурных, заказных и национальных кондитерских изделий		
Описание трудовых функций			
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА И ПОЛУФАБРИКАТОВ 2. Формирование и выпечка кондитерских изделий	
	Дополнительные трудовые функции:	1. ОФОРМЛЕНИЕ И РЕАЛИЗАЦИЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ	
Трудовая функция 1: ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА И ПОЛУФАБРИКАТОВ			

<p>Навык 1: Подготовка и замес теста</p>	<p>Умения:</p> <p>Разряд 1. 1. Подготавливать сырье к работе. 2. Выполнять простейшие операции по очистке. 3. Поддерживать санитарные правила.</p> <p>Разряд 2. 1. Взвешивать и отмерять продукты. 2. Замешивать простое тесто по рецептуре. 3. Хранить продукты в надлежащих условиях.</p> <p>Разряд 3. 1. Приготавливать разные виды теста (дрожжевое, бисквитное, песочное). 2. Проверять качество муки и других ингредиентов. 3. Пользоваться тестомесильным оборудованием.</p> <p>Разряд 4. 1. Контролировать процесс брожения теста. 2. Готовить тесто с добавками (орехи, сухофрукты). 3. Формовать полуфабрикаты средней сложности.</p> <p>Разряд 5. 1. Разрабатывать улучшенные рецептуры теста. 2. Контролировать работу младших сотрудников. 3. Обеспечивать стабильное качество полуфабрикатов.</p> <p>Разряд 6. 1. Разрабатывать новые виды теста для фирменных изделий. 2. Контролировать все этапы приготовления теста. 3. Руководить распределением обязанностей.</p>
	<p>Знания:</p> <p>Разряд 1. 1. Основные виды муки и сахара. 2. Правила санитарии и гигиены. 3. Основы хранения продуктов.</p> <p>Разряд 2. 1. Рецептуры простых видов теста. 2. Последовательность операций приготовления. 3. Правила пользования инвентарем.</p> <p>Разряд 3. 1. Свойства теста разных видов. 2. Основы микробиологии теста. 3. Правила работы с оборудованием.</p> <p>Разряд 4. 1. Технология сложных видов теста. 2. Влияние ингредиентов на структуру. 3. Методы контроля качества.</p> <p>Разряд 5. 1. Современные технологии приготовления теста. 2. Организация производственного процесса. 3. Нормативные документы по качеству.</p> <p>Разряд 6. 1. Разработка новых технологий. 2. Управление технологическим процессом. 3. Международные стандарты качества.</p>
<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>

<p>Навык 2: Подготовка начинок и полуфабрикатов</p>	<p>Умения:</p> <p>Разряд 1.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подготавливать фрукты и ягоды для начинки. 2. Очищать и измельчать простые ингредиенты. 3. Поддерживать чистоту рабочего места. <p>Разряд 2.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Готовить простые фруктовые и кремовые начинки. 2. Соблюдать рецептуру при приготовлении полуфабрикатов. 3. Работать с простыми инструментами. <p>Разряд 3.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Готовить начинки средней сложности. 2. Контролировать консистенцию полуфабрикатов. 3. Использовать термообработку продуктов. <p>Разряд 4.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготавливать сложные кремы и муссы. 2. Использовать современные технологии обработки. 3. Контролировать качество полуфабрикатов. <p>Разряд 5.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Разрабатывать новые виды начинок. 2. Анализировать качество сырья и готового продукта. 3. Руководить процессом приготовления. <p>Разряд 6.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Создавать новые фирменные рецептуры. 2. Осуществлять полный контроль технологического процесса. 3. Руководить бригадой по производству начинок.
	<p>Знания:</p> <p>Разряд 1.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основы приготовления простых начинок. 2. Санитарные правила. 3. Правила хранения продуктов. <p>Разряд 2.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технология простых кремов и фруктовых начинок. 2. Влияние температуры на продукт. 3. Правила дозировки ингредиентов. <p>Разряд 3.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технология сложных кремов и муссов. 2. Особенности карамелизации и желеирования. 3. Влияние механической обработки. <p>Разряд 4.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Современные технологии приготовления начинок. 2. Методы улучшения качества. 3. Средства контроля. <p>Разряд 5.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативные требования к качеству. 2. Методы оценки органолептических показателей. 3. Организация производственного процесса. <p>Разряд 6.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Разработка инновационных технологий. 2. Управление качеством на всех этапах. 3. Международные стандарты производства.
	<p>Возможность признания навыка:</p>

Трудовая функция 2:

<p>Формирование и выпечка кондитерских изделий</p>	<p>Навык 1: Формование изделий</p>	<p>Умения:</p> <p>Разряд 1. 1. Выполнять простое формование печенья. 2. Работать с формами и противнями. 3. Соблюдать гигиену.</p> <p>Разряд 2. 1. Формовать изделия по рецептуре. 2. Подготавливать тесто к выпечке. 3. Работать с простым оборудованием.</p> <p>Разряд 3. 1. Формовать изделия средней сложности. 2. Работать с разнообразными формами. 3. Контролировать размеры изделий.</p> <p>Разряд 4. 1. Формовать сложные изделия. 2. Создавать изделия с декором. 3. Использовать механизированные линии.</p> <p>Разряд 5. 1. Руководить процессом формования. 2. Обеспечивать единый стандарт. 3. Контролировать качество изделий.</p> <p>Разряд 6. 1. Разрабатывать новые формы изделий. 2. Внедрять инновационные технологии. 3. Обеспечивать полный контроль производства.</p>
	<p>Знания:</p> <p>Разряд 1. 1. Основы формования. 2. Правила работы с тестом. 3. Санитарные правила.</p> <p>Разряд 2. 1. Технология простого формования. 2. Влияние температуры на тесто. 3. Правила подготовки к выпечке.</p> <p>Разряд 3. 1. Методы формования средней сложности. 2. Контроль массы и объема. 3. Использование специализированных инструментов.</p> <p>Разряд 4. 1. Технология сложного формования. 2. Современные технологии. 3. Нормы качества.</p> <p>Разряд 5. 1. Управление процессом формования. 2. Нормативные документы. 3. Организация рабочего процесса.</p> <p>Разряд 6. 1. Международные стандарты качества. 2. Новые технологии формования. 3. Инновации в дизайне изделий.</p>	
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>

Навык 2: Выпечка изделий	Умения:
	<p>Разряд 1.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Загружать изделия в печь. 2. Соблюдать простые режимы выпечки. 3. Поддерживать порядок. <p>Разряд 2.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выпекать простые изделия. 2. Контролировать время и температуру. 3. Использовать духовку правильно. <p>Разряд 3.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выпекать изделия средней сложности. 2. Контролировать равномерность пропекания. 3. Использовать термометры. <p>Разряд 4.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Работать с разными режимами. 2. Выпекать сложные изделия. 3. Контролировать влажность. <p>Разряд 5.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Руководить процессом выпечки. 2. Оптимизировать режимы. 3. Контролировать качество. <p>Разряд 6.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Разрабатывать новые технологии выпечки. 2. Внедрять современные системы. 3. Обеспечивать высокое качество.
	Знания:
	<p>Разряд 1.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основы выпечки. 2. Правила безопасности. 3. Санитарные нормы. <p>Разряд 2.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Режимы выпечки простых изделий. 2. Влияние температуры. 3. Правила пользования печью. <p>Разряд 3.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технология выпечки средней сложности. 2. Контроль пропекания. 3. Методы проверки готовности. <p>Разряд 4.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сложные режимы выпечки. 2. Современные печи. 3. Технология контроля влажности. <p>Разряд 5.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация процесса выпечки. 2. Оптимизация режимов. 3. Нормативные требования. <p>Разряд 6.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Новейшие технологии выпечки. 2. Международные стандарты. 3. Разработка новых методов.
Возможность признания навыка:	не требуется

Дополнительная трудовая функция 1:
ОФОРМЛЕНИЕ И

РЕАЛИЗАЦИЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ	Навык 1: Подготовка изделий к реализации	Умения:
		<p>Разряд 1.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Укладывать изделия в тару. 2. Подготавливать упаковку. 3. Соблюдать гигиену. <p>Разряд 2.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Упаковывать изделия. 2. Маркировать простые изделия. 3. Контролировать сохранность. <p>Разряд 3.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Готовить изделия к транспортировке. 2. Маркировать продукцию. 3. Проверять целостность упаковки. <p>Разряд 4.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организовывать хранение. 2. Контролировать условия реализации. 3. Использовать современные материалы. <p>Разряд 5.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Руководить процессом упаковки. 2. Обеспечивать соответствие стандартам. 3. Контролировать транспортировку. <p>Разряд 6.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Разрабатывать фирменную упаковку. 2. Внедрять инновационные материалы. 3. Контролировать весь процесс реализации.
		Знания:
		<p>Разряд 1.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основы упаковки. 2. Правила гигиены. 3. Маркировка. <p>Разряд 2.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технология упаковки. 2. Правила маркировки. 3. Влияние условий хранения. <p>Разряд 3.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Современные методы упаковки. 2. Правила транспортировки. 3. Нормы хранения. <p>Разряд 4.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Современные материалы. 2. Методы контроля условий. 3. Стандарты хранения. <p>Разряд 5.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация процесса. 2. Нормативные документы. 3. Методы обеспечения качества. <p>Разряд 6.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Международные стандарты упаковки. 2. Инновационные материалы. 3. Разработка фирменной упаковки.
	Возможность признания навыка:	не требуется

Навык 2: Украшение и оформление изделий	Умения:
	<p>Разряд 1.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выполнять простое украшение. 2. Использовать готовые элементы. 3. Поддерживать чистоту. <p>Разряд 2.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Украшать простые изделия кремом. 2. Пользоваться кондитерским мешком. 3. Подготавливать украшения. <p>Разряд 3.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Украшать изделия средней сложности. 2. Использовать декоративные элементы. 3. Создавать простые рисунки. <p>Разряд 4.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Украшать сложные торты. 2. Создавать многоцветные украшения. 3. Работать с карамелью. <p>Разряд 5.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Разрабатывать новые методы украшения. 2. Контролировать качество декора. 3. Руководить группой оформителей. <p>Разряд 6.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Создавать фирменный стиль изделий. 2. Внедрять инновационные методы. 3. Контролировать весь процесс.
	Знания:
	<p>Разряд 1.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основы украшения. 2. Санитарные правила. 3. Правила хранения украшений. <p>Разряд 2.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технология простого декора. 2. Основы колористики. 3. Инструменты для украшения. <p>Разряд 3.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Современные методы декора. 2. Особенности работы с кремом. 3. Методы нанесения рисунков. <p>Разряд 4.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технология сложного декора. 2. Работа с карамелью и шоколадом. 3. Современные тенденции. <p>Разряд 5.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация процесса украшения. 2. Нормативные требования. 3. Разработка новых идей. <p>Разряд 6.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Международные стандарты декора. 2. Инновационные технологии. 3. Фирменный стиль.
Возможность признания навыка:	не требуется

Требования к личностным компетенциям:	Адаптивность Ответственность Аккуратность Способность к обучению и самообучению Творчество и креативность		
Список технических регламентов и национальных стандартов:			
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:	
	3	Кулинар (общий профиль)	
	6	Технолог пищевой безопасности	
13. Карточка профессии «Технолог пищевой безопасности»:			
Код группы:	3129-3		
Код наименования занятия:	3129-3-001		
Наименование профессии:	Технолог пищевой безопасности		
Уровень квалификации по ОРК:	6		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и иных служащих Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 30 декабря 2020 года № 553 "Об утверждении Квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 31 декабря 2020 года № 22003. Параграф 109. Техник-технолог		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: высшее образование (бакалавриат, специалитет, ординатура)	Специальность: Стандартизация, сертификация и метрология (по отраслям)	Квалификация: -
	Уровень образования: высшее образование (бакалавриат, специалитет, ординатура)	Специальность: Общественная безопасность	Квалификация: -
	Уровень образования: высшее образование (бакалавриат, специалитет, ординатура)	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:	Младший технолог по пищевой безопасности. Опыт работы не требуется. Достаточно прохождения обучения по основам санитарии и гигиены, а также стажировки на предприятии. Технолог по пищевой безопасности. Опыт работы не менее 1 года в должности младшего технолога или специалиста по контролю качества в сфере общественного питания. Практический опыт внедрения санитарных норм и правил, контроля условий хранения и приготовления пищи. Ведущий технолог по пищевой безопасности. Опыт работы не менее 3 лет в должности технолога по пищевой безопасности. Опыт организации производственного контроля, ведения документации по ХАССП и санитарным журналам, взаимодействия с надзорными органами. Главный технолог по пищевой безопасности. Опыт работы не менее 5 лет в должности ведущего технолога. Опыт разработки и внедрения систем управления безопасностью пищевой продукции, руководство коллективом специалистов, участие в сертификации и прохождении проверок.		
Связь с неформальным и информальным образованием:			
Другие возможные наименования профессии:	3129-9-004 - Техник-технолог (пищевая промышленность) 3129-9-005 - Технолог пищевода		
Основная цель деятельности:	Выполнение технолога - производственных мероприятий по производству продуктов питания.		
Описание трудовых функций			

Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Организовывать и управлять производством 2. Организовывать мероприятия по безопасному выполнению работ	
	Дополнительные трудовые функции:		
Трудовая функция 1: Организовывать и управлять производством	Навык 1: Управлять технологическим процессом производства продуктов питания	Умения: 1. Организовывать деятельность, обеспечить подбор и расстановку кадров и контролировать их работу. 2. Организовывать техническое обучение и повышение квалификации работников. 3. Организовывать снабжение предприятия питания. 4. Выбирать наиболее выгодные формы и виды организации поставок. 5. Анализировать и оценивать качество поставляемых товаров. 6. Оценивать потребительские свойства товаров. 7. Соблюдать нормы товарных запасов для предприятия питания. 8. Анализировать состояние товарных запасов. 9. Распределять полномочия между работниками. 10. Разрабатывать и совершенствовать структуру управления предприятием. 11. Организовывать вертикальные и горизонтальные коммуникации. 12. Применять разделение труда.	
		Знания: 1. Принципы работы оборудования предприятия 2. Единая система технологической подготовки, производства стандартов, технических условий и других нормативных и руководящих материалов по проектированию, разработке и оформлению технологической документации. 3. Технология производства выпускаемой предприятием продукции. 4. Основы экономики, организации труда и организации производства. 5. Правила и нормы охраны труда.	
		Возможность признания навыка:	не требуется
		Навык 2: Участвовать в производственном процессе.	Умения: 1. Осуществлять входной контроль поступающего сырья. 2. Осуществлять контроль соблюдения технологической дисциплины. 3. Контролировать соблюдение действующих инструкций по хранению сырья, материалов и готовой продукции. 4. Контролировать соблюдение норм расхода сырья и материалов, проведение контрольных работ по сокращению норм расхода.
	Знания: 1. Нормативная документация. 2. Технологические процессы и режимы производства. 3. Перспективы технического развития предприятия. 4. Действующая система государственной аттестации и сертификации продукции.		
Возможность признания навыка:	не требуется		
Трудовая функция 2: Организовывать мероприятия по безопасному выполнению			

работ	Навык 1: Ведение мероприятий по охране труда.	Умения: 1. Принимать участие в разработке или разрабатывать инструкции по охране труда. 2. Обеспечивать выполнение стандартов, правил, норм, инструкций и указаний по вопросам охраны труда. 3. Контролировать соблюдение трудовой и производственной дисциплины.
		Знания: 1. Законодательные акты по охране труда. 2. Правила технической и противопожарной безопасности; 3. Назначение и правила применения инвентаря и тары.
	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Сбор и анализ информации	Умения: 1. Проводить поиск и сбор информации, используя различные источники. 2. Обрабатывать и систематизировать информацию. 3. Анализировать и обрабатывать информацию. 4. Применять статистические методы анализа информации. 5. Использовать и передавать информацию. 6. Хранить информацию. 7. Применять системы обработки информации.
	Знания: 1. Методы поиска и сбора информации. 2. Методы обработки информации. 3. Виды информации. 4. Каналы передачи информации. 5. Статистические методы обработки информации. 6. Системы обработки информации.	
Возможность признания навыка:	не требуется	
Требования к личностным компетенциям:	Добропорядочность Лидерство Умение быстро принимать решения Умение работать в команде Целеустремленность Проектное мышление	
Список технических регламентов и национальных стандартов:		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК: 7	Наименование профессии: Директор (начальник, управляющий) предприятия
	4	кондитер
14. Карточка профессии «Директор предприятия»:		
Код группы:	1210-0	
Код наименования занятия:	1210-0-002	
Наименование профессии:	Директор предприятия	
Уровень квалификации по ОРК:	7	
подуровень квалификации по ОРК:		

Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и иных служащих Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 30 декабря 2020 года № 553 "Об утверждении Квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 31 декабря 2020 года № 22003. Параграф 4. Генеральный директор, Директор (Начальник) организации		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: послевузовское образование (магистратура, резидентура)	Специальность: Сфера обслуживания	Квалификация: -
	Уровень образования: послевузовское образование (магистратура, резидентура)	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:	Общий управленческий стаж не менее 5 лет, включая не менее 2 лет в должности руководителя в сфере общественного питания.		
Связь с неформальным и информальным образованием:	не требует		
Другие возможные наименования профессии:	1210-0-011 - Генеральный директор производственного объединения 1210-0-028 - Директор предприятия		
Основная цель деятельности:	Руководство производственно - хозяйственной и финансово -экономической деятельностью предприятия.		
Описание трудовых функций			
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Руководить производственно-хозяйственной деятельностью 2. Организовывать разработку и внедрение новейших прогрессивных форм управления и организации труда	
	Дополнительные трудовые функции:	1. Управление конфликтами и критический анализ ситуации	
Трудовая функция 1: Руководить производственно-хозяйственной деятельностью	Навык 1: Осуществление эффективного руководства предприятием	Умения:	1. Составлять и подписывать документы, относящиеся к уровню компетенции директора. 2. Вести переговоры, заключать и расторгать любые виды договоров с партнерами. 3. Обеспечивать повышение эффективности работы организации. 4. Принимать решения в пределах своей компетенции. 5. Представлять интересы предприятия во взаимоотношениях с государственными органами, сторонними организациями и учреждениям. 6. Организовывать работу с целью осуществления эффективного взаимодействия подразделений. 7. Принимать меры по обеспечению всем необходимым имуществом. 8. Обеспечивать повышение эффективности работы организации. 9. Способствовать росту продаж продукции и услуг, и увеличение прибыли.
		Знания:	
			1. Нормативно-правовые и законодательные акты Республики Казахстан. 2. Методы технического обеспечения производства с целью достижения эффективного взаимодействия всех структурных подразделений. 3. Технология производства продукции организации. 4. Основы предпринимательства.

	Возможность признания навыка:	не требуется
	Навык 2: Осуществление эффективного контроля финансово-экономической деятельности предприятия	Умения:
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Открывать все виды счетов предприятия в банках. 2. Утверждать штатное расписание предприятия. 3. Распоряжаться имуществом и денежными средствами предприятия. 4. Обеспечивать выполнения всех обязательств перед кредиторами. 5. Обеспечивать сохранность имущества. 6. Защищать и представлять имущественные и другие интересы организации в суде, арбитраже, государственных органах и других организациях. 7. Осуществлять комплекс мер по контролю выполнения сотрудниками требований законодательства РК, внутренних нормативных документов и должностных обязанностей.
		Знания:
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативно-правовые и законодательные акты Республики Казахстан. 2. Методы анализа хозяйственной деятельности предприятий. 3. Основы учета и финансового анализа, схемы кредитования. 4. Основы экономики. 5. Налоговое законодательство, порядок составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности организации.
	Возможность признания навыка:	не требуется
Трудовая функция 2: Организовывать разработку и внедрение новейших прогрессивных форм управления и организации труда	Навык 1: Эффективное управление и организация труда на предприятии	Умения:
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Определять политику, стратегию деятельности организации и механизм их реализации. 2. Принимать участие в повышении качества и конкурентоспособности производимой продукции (услуг), их соответствие государственным стандартам и стандартам высокоразвитых стран и лучших компаний в целях завоевания отечественного и зарубежных рынков. 3. Обеспечивать сочетание экономических и административных методов руководства, обсуждение и решение производственных и иных вопросов, материальных и моральных стимулов повышения эффективности производства.
		Знания:
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Современные методы хозяйствования и управления организацией. 2. Рынок - внешнюю и внутреннюю конъюнктуру. 3. Система экономических индикаторов, маркетинг, техника рекламы и методы управления продажами.
	Возможность признания навыка:	не требуется

	<p>Навык 2: Содействие развитию профессиональных навыков и рациональному использованию знаний и опыта</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Создавать безопасные и благоприятные для жизни и здоровья условия труда. 2. Соблюдать требования законодательства об охране окружающей среды. 3. Формировать благоприятную психологическую атмосферу в коллективе. 4. Обеспечивать разработку, заключение и выполнение коллективного договора, соблюдение трудовой и производственной дисциплины. 5. Способствовать развитию трудовой мотивации, инициативы и активности работников. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Трудовое законодательство, правила внутреннего трудового распорядка, 2. Требования пожарной безопасности. 3. Основы менеджмента и маркетинга. 4. Основы психологии и профессиональной этики. 5. Организация производства и труда. 6. Порядок разработки и заключения коллективных договоров и регулирования социально-трудовых отношений.
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
<p>Дополнительная трудовая функция 1: Управление конфликтами и критический анализ ситуации</p>	<p>Навык 1: Разработка и внедрение стратегий, направленных на предотвращение конфликтных ситуаций.</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Управлять конфликтными ситуациями в коллективе. 2. Управлять конфликтными ситуациями при продажах произведенных продуктов питания. 3. Поддерживать взаимодействие с клиентами и коллегами. 4. Управлять деловой и межличностной коммуникацией, проводить совещания. 5. Вести переговоры. 6. Анализировать события с формулированием обоснованных выводов. 7. Выносить обоснованные оценки, интерпретации событий. 8. Применять полученные результаты к ситуациям и проблемам. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Правила и нормы межличностного и делового общения. 2. Методы ведения переговоров. 3. Особенности конфликтологии. 4. Принципы критического мышления. 5. Теория критического мышления. 6. Принципы развития критического мышления.
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>не требуется</p>
	<p>Навык 2: Управление качеством и безопасностью питания</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организовывать систему внутреннего контроля качества и безопасности готовых блюд. 2. Анализировать результаты проверок, разрабатывать и внедрять корректирующие меры. 3. Обеспечивать соблюдение санитарных норм и требований ХАССП на всех этапах производства.

		Знания:
		1. Нормативно-правовые акты в сфере санитарии, гигиены и безопасности пищевых продуктов. 2. Принципы и методы системы ХАССП, современные стандарты качества в общественном питании. 3. Методы аудита и внутреннего контроля качества продукции и производственных процессов.
	Возможность признания навыка:	не требуется
Требования к личностным компетенциям:	Адаптивность Ответственность Понимание бизнеса Пунктуальность Самостоятельность и ответственность Целеустремленность Дисциплинированность Устные коммуникативные навыки Мотивированность Поиск и анализ информации Проектное мышление Бережливое производство	
Список технических регламентов и национальных стандартов:		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:
	6	Технолог пищевой промышленности

Глава 4. Технические данные профессионального стандарта

15. Наименование государственного органа:

Министерство сельского хозяйства Республики Казахстан

Исполнитель:

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

16. Организации (предприятия) участвующие в разработке:

ОЮЛ «Союз пищевых предприятий Казахстана»

Руководитель проекта:

Сабралиева М.Д.

E-mail: sppk@sppk.kz

Номер телефона: +7 (701) 799 18 91

Исполнители:

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

17. Отраслевой совет по профессиональным квалификациям: 5, 04.12.2024 г.

18. Национальный орган по профессиональным квалификациям: 30.10.2025 г.

19. Национальная палата предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен»: 18.12.2024 г.

20. Номер версии и год выпуска: версия 2, 2024 г.

21. Дата ориентировочного пересмотра: 01.12.2028 г.