

Профессиональный стандарт: «Индустрия питания»

Глава 1. Общие положения

1. Область применения профессионального стандарта:

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

1) Бар – предприятие общественного питания, оборудованное барной стойкой и реализующее в зависимости от специализации алкогольные и (или) безалкогольные напитки, горячие и прохладительные напитки, коктейли, холодные и горячие закуски и блюда в ограниченном ассортименте, покупные товары.

2) Безопасность услуги общественного питания – комплекс свойств услуги общественного питания, при которых она под влиянием внутренних и внешних опасных (вредных) факторов оказывает воздействие на потребителя, не подвергая его жизнь, здоровье и имущество риску.

3) Доготовочное предприятие – предприятие общественного питания, осуществляющее приготовление блюд из полуфабрикатов и кулинарных изделий, их реализацию и организацию потребления.

4) Заготовочное предприятие [цех] – предприятие (цех) общественного питания, предназначенное для централизованного механизированного производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий и снабжения ими доготовочных предприятий, магазинов кулинарии и предприятий розничной торговли.

5) Исполнитель услуги – предприятие общественного питания и гражданин-предприниматель, выполняющие работы по производству, реализации и организации потребления кулинарной продукции.

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

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

8) Качество кулинарной продукции – свойства кулинарной продукции, обуславливающие ее пригодность к дальнейшей обработке и/или употреблению в пищу, безопасность для здоровья потребителей, стабильность состава и потребительских свойств.

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

10) Метод обслуживания потребителей – способ реализации потребителям продукции общественного питания.

11) Общественное питание – торговая деятельность, связанная с производством, переработкой, реализацией и организацией потребления продуктов питания.

12) Объект общественного питания (далее – объект питания) – объект по производству, переработке, реализации и организации потребления продуктов питания.

13) Потребитель услуги (общественного питания) – гражданин, пользующийся услугами питания, обслуживания, досуга.

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

15) Процесс обслуживания в общественном питании – совокупность операций/действий, выполняемых исполнителем услуг общественного питания при непосредственном контакте с потребителем услуги (гостем) в процессе реализации и/или организации потребления продукции общественного питания и/или организации досуга.

16) Рацион питания – набор рекомендуемых потребителю блюд и изделий, скомплектованных по видам приема пищи в соответствии с требованиями рационального питания.

17) Ресторан – предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного изготовления, включая заказные и фирменные блюда и изделия; алкогольные, прохладительные, горячие и другие виды напитков, мучные кондитерские и булочные изделия, табачные изделия, покупные товары, с высоким уровнем обслуживания и, как правило, в сочетании с организацией отдыха и развлечений.

18) Скомплектованный обед (завтрак, полдник, ужин) – набор блюд и изделий для приема пищи, составленный с учетом требований рационального питания для приема пищи в обед (завтрак, полдник, ужин).

19) Специализированное предприятие – предприятие общественного питания любого типа, вырабатывающее и реализующее однородную по ассортименту кулинарную продукцию с учетом специфики обслуживания и организации досуга потребителей.

20) Услуга индустрии питания (общественного питания) – результат деятельности предприятий общественного питания (юридических лиц или индивидуальных предпринимателей) по удовлетворению

потребностей потребителя в продукции общественного питания, в создании условий для реализации и потребления продукции общественного питания и покупных товаров, в проведении досуга и в других дополнительных услугах.

21) Услуга общественного питания – результат деятельности предприятий и граждан-предпринимателей по удовлетворению потребностей населения в питании и проведении досуга.

22) Форма обслуживания потребителей – организационный прием, представляющий собой разновидность или сочетание методов обслуживания потребителей продукции общественного питания.

3. В настоящем профессиональном стандарте применяются следующие сокращения:

1) Аббревиатура – Расшифровка

Глава 2. Паспорт профессионального стандарта

4. Название профессионального стандарта: Индустрия питания

5. Код профессионального стандарта: I56101010

6. Указание секции, раздела, группы, класса и подкласса согласно ОКЭД:

I Предоставление услуг по проживанию и питанию

56 Предоставление услуг по обеспечению питанием и напитками

56.1 Деятельность ресторанов и предоставление услуг по доставке продуктов питания

56.10 Деятельность ресторанов и предоставление услуг по доставке продуктов питания

56.10.1 Деятельность ресторанов и предоставление услуг по доставке продуктов питания, за исключением деятельности объектов, находящихся на придорожной полосе

7. Краткое описание профессионального стандарта: Индустрия питания (общественного питания) – отрасль экономики, имеющая специфические особенности и закономерности, которые находят свое выражение в выполняемых предприятиями функциях – производства, реализации, организации потребления и досуга

8. Перечень карточек профессий:

1) Директор (заведующий) организации общественного питания - 6 уровень ОРК

2) Заведующий производством - 5 уровень ОРК

3) Шеф-повар - 4 уровень ОРК

4) Шеф-кондитер - 4 уровень ОРК

6) Менеджер ресторана - 4 уровень ОРК

7) Метрдотель - 3 уровень ОРК

8) Калькулятор - 3 уровень ОРК

Глава 3. Карточки профессий

9. Карточка профессии «Директор (заведующий) организации общественного питания»:			
Код группы:	1412-0		
Код наименования занятия:	1412-0-001		
Наименование профессии:	Директор (заведующий) организации общественного питания		
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. Стр.2, Раздел 2. Квалификационные характеристики должностей работников, занятых в организациях 1. Должности руководителей		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: высшее образование (бакалавриат, специалитет, ординатура)	Специальность: Бизнес и управление	Квалификация: -
Требования к опыту работы:			
Связь с неформальным и информальным образованием:			

Другие возможные наименования профессии:	1412-0-002 Директор (управляющий) вагона-ресторана 1412-0-003 Директор в заведениях быстрого питания 1412-0-004 Директор департамента общественного питания 1412-0-005 Директор кафе 1412-0-006 Директор кафетерия, кондитерской 1412-0-007 Директор ресторана 1412-0-008 Заведующий залом (ресторана, кафе и др.) 1412-0-009 Заведующий производством (столовой, кафе и др.) 1412-0-010 Заведующий ресторана 1412-0-011 Заведующий столовой 1412-0-012 Начальник лаборатории (на предприятиях общественного питания) 1412-0-013 Начальник отдела (на предприятиях общественного питания) 1412-0-014 Патрон предприятия общественного питания 1412-0-015 Руководитель (управляющий) (в общественном питании) 1412-0-016 Руководитель в ресторане 1412-0-017 Управляющий пивной 1412-0-018 Управляющий винного погреба	
Основная цель деятельности:	Обеспечение эффективности деятельности предприятия питания, производство продукции и обслуживание потребителей	
Описание трудовых функций		
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов 2. Управление текущей деятельностью служб, отделов предприятия питания 3. Стратегическое управление развитием предприятия питания 4. Стратегическое управление развитием сети предприятий питания
	Дополнительные трудовые функции:	
Трудовая функция 1: Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов	Навык 1: Управление текущей деятельностью сотрудников производственной службы	Умения: 1. Планирование потребностей производственной службы в материальных ресурсах и персонале. 2. Проведение вводного и текущего инструктажа сотрудников, производственной службы. 3. Распределение обязанностей и определение степени ответственности сотрудников производственной службы. 4. Координация деятельности сотрудников производственной службы. 5. Контроль выполнения сотрудниками регламентов производственной службы. 6. Взаимодействие со службой обслуживания и другими структурными подразделениями предприятия питания. 7. Управление конфликтными ситуациями в коллективе. 8. Реализация мер по стимулированию персонала, повышению их мотивации и лояльности. 9. Организация и контроль соблюдения требований охраны труда на рабочем месте.

		<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Законодательство Республики Казахстан, регулирующее деятельность предприятий питания. 2. Основы трудового законодательства Республики Казахстан. 3. Основы организации деятельности предприятий питания. 4. Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных. 5. Теории мотивации персонала и его психологические особенности. 6. Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы. 7. Технологии производства на предприятиях питания. 8. Требования охраны труда на рабочем месте. 9. Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе производственной службы. 10. Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены.
	Возможность признания навыка:	-
	<p>Навык 2: Управление текущей деятельностью сотрудников службы обслуживания</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка и планирование потребностей подразделения в материальных ресурсах и персонале. 2. Проведение вводного и текущего инструктажа подчиненных. 3. Распределение обязанностей и определение степени ответственности подчиненных. 4. Координация деятельности подчиненных. 5. Контроль выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы. 6. Взаимодействие с другими отделами (службами) предприятия питания. 7. Управление конфликтными ситуациями в коллективе. 8. Реализация мер по стимулированию персонала, повышению их мотивации и лояльности. 9. Организация и контроль соблюдения требований охраны труда на рабочем месте. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Законодательство Республики Казахстан, регулирующее деятельность предприятий питания. 2. Основы трудового законодательства Республики Казахстан. 3. Основы организации деятельности предприятий питания. 4. Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных. 5. Теории мотивации персонала и его психологические особенности. 6. Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы. 7. Технологии производства на предприятиях питания. 8. Требования охраны труда на рабочем месте. 9. Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе производственной службы. 10. Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены.
	Возможность признания навыка:	-
Трудовая функция 2: Управление текущей деятельностью служб, отделов предприятия		

питания	<p>Навык 1: Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов). 2. Оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов). 3. Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания. 4. Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания. 5. Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов).
		<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Законодательство Республики Казахстан, регулирующее деятельность предприятий питания. 2. Основы трудового законодательства Республики Казахстан. 3. Основы организации деятельности предприятий питания. 4. Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных. 5. Теории мотивации персонала и его психологические особенности. 6. Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы. 7. Технологии производства на предприятиях питания. 8. Требования охраны труда на рабочем месте. 9. Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе производственной службы. 10. Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены. <p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов). 2. Оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов). 3. Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания. 4. Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания. 5. Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов). <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Законодательство Республики Казахстан, регулирующее деятельность предприятий питания. 2. Основы трудового законодательства Республики Казахстан. 3. Основы организации деятельности предприятий питания. 4. Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных. 5. Теории мотивации и обеспечения лояльности персонала. 6. Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии. 7. Специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания. 8. Гражданское, трудовое, финансовое, налоговое законодательство. 9. Методы экономического анализа хозяйственно-финансовой деятельности предприятий общественного питания. 10. Технология оказания услуг общественного питания
	Возможность признания навыка:	-

	<p>Навык 2: Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам. 2. Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Законодательство Республики Казахстан, регулирующее деятельность предприятий питания. 2. Основы организации деятельности предприятий питания. 3. Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии. 4. Специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания. 5. Методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур.
	<p>Возможность признания навыка:</p>	-
	<p>Навык 3: Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания. 2. Организация службы внутреннего контроля. 3. Организация контроля за функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников. 4. Организация контроля исполнения персоналом принятых решений. 5. Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений. 6. Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Законодательство Республики Казахстан, регулирующее деятельность предприятий питания. 2. Принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания. 3. Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам. 4. Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания.
<p>Возможность признания навыка:</p>	-	
<p>Трудовая функция 3: Стратегическое управление развитием предприятия питания</p>	<p>Навык 1: Анализ и оценка деятельности предприятия питания</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сбор, обработка и анализ информации о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимой для принятия стратегических и оперативных, управленческих решений 2. Организация системы мониторинга внешней и внутренней среды предприятия питания. 3. Руководство подготовкой предложений по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка.

	<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Законодательство Республики Казахстан, регулирующее деятельность предприятий питания. 2. Формы статистической, финансовой и другой отчетности на предприятиях питания. 3. Технологии маркетинговых исследований на предприятиях питания. 4. Основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности предприятия питания.
Возможность признания навыка:	-
Навык 2: Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Определение задач и целей развития предприятия питания. 2. Формирование конкурентоспособной стратегии развития предприятия питания. 3. Реализация стратегии предприятия питания, а также функциональных стратегий (маркетинговой, финансовой, кадровой), обеспечивающих его устойчивое развитие. 4. Проведение организационной диагностики и проектирование организационной структуры предприятия питания. 5. Стратегический контроль деятельности предприятия питания. 6. Разработка и принятие управленческих решений по повышению конкурентоспособности и развитию предприятия питания. 7. Оценка эффективности реализации стратегии развития предприятия питания. 8. Выявление стратегических проблем развития, предприятия питания и разработка мер по их устранению. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Законодательство Республики Казахстан, регулирующее деятельность предприятий питания. 2. Основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятиях питания 3. Основы риск-менеджмента, и антикризисного управления.
Возможность признания навыка:	-
Навык 3: Управление проектами и изменениями на предприятии питания	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выявление потребности в изменениях деятельности предприятия питания. 2. Разработка и реализация проектов, направленных на развитие и повышение конкурентоспособности предприятия питания. 3. Планирование и управление организацией процесса преобразований. 4. Общий контроль внедрения изменений в деятельности предприятия питания. 5. Оценка эффективности внедрения изменений в деятельности предприятия

		<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Законодательство Республики Казахстан, регулирующее деятельность предприятий питания. 2. Основы риск-менеджмента, управления проектами и изменениями. 3. Теория конфликтологии и психологии делового общения. 4. Системы стимулирования персонала, повышения их мотивации и лояльности.
	Возможность признания навыка:	-
Трудовая функция 4: Стратегическое управление развитием сети предприятий питания	Навык 1: Разработка концепции и стратегии развития сети предприятий питания	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Создание системы мониторинга факторов внешней и внутренней среды сети предприятий питания. 2. Определение задач и целей развития сети предприятий питания. 3. Формирование и реализация конкурентоспособной стратегии развития сети предприятий питания. 4. Управление процессом организационного проектирования сети предприятий питания. 5. Выявление стратегических проблем развития сети предприятий питания и разработка мер по их устранению. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Международные нормативные правовые акты и законодательство Республики Казахстан, регулирующее деятельность предприятий питания. 2. Формы статистической, финансовой и другой отчетности предприятий питания. 3. Технологии маркетинговых исследований деятельности предприятий питания. 4. Основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности сети предприятий питания. 5. Основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятиях питания. 6. Основы риск-менеджмента и антикризисного управления.
	Возможность признания навыка:	-
	Навык 2: Взаимодействие с собственниками предприятия и партнерами по бизнесу	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выбор партнеров по бизнесу и заключение с ними договоров с учетом интересов собственников бизнеса, потребителей и заинтересованных сторон. 2. Выявление, раскрытие и устранение конфликтов интересов сети предприятий питания и собственников бизнеса, заинтересованных сторон. 3. Проведение встреч и переговоров с крупными потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами.

		Знания: 1. Международные нормативные правовые акты и законодательство Республики Казахстан, регулирующее деятельность предприятий питания. 2. Основы организации деятельности предприятий питания. 3. Основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций. 4. Методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур.
	Возможность признания навыка:	-
	Навык 3: Внедрение инновационных технологий и изменений в управлении деятельностью сети предприятий питания	Умения: 1. Выявление потребности в изменениях деятельности сети предприятий питания. 2. Управление разработкой и внедрением инновационных технологий в деятельность предприятий, входящих в сеть предприятий питания. 3. Планирование и управление внедрением изменений в развитии сети предприятий питания. 4. Оценка эффективности внедрения инновационных технологий организации и управления деятельностью сети предприятий питания.
		Знания: 1. Международные нормативные правовые акты и законодательство Республики Казахстан, регулирующее деятельность предприятий питания. 2. Основы риск-менеджмента, управления проектами и изменениями. 3. Теория конфликтологии и психологии делового общения. 4. Системы стимулирования персонала, повышения их мотивации и лояльности.
	Возможность признания навыка:	-
Требования к личностным компетенциям:	Стрессоустойчивость Склонность к обучению, повышению профессиональных навыков Коммуникабельность Организаторские способности Лояльность Гибкость Аналитические способности Техническая подкованность	
Список технических регламентов и национальных стандартов:		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:
	1	Кухонный рабочий
	2	Официант
	3	Метрдотель
	5	Менеджер ресторана
	6	Директор (заведующий) организации общественного питания
10. Карточка профессии «Заведующий производством»:		
Код группы:	1412-0	
Код наименования занятия:	1412-0-009	
Наименование профессии:	Заведующий производством	
Уровень квалификации по ОРК:	5	

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. Стр.29, Раздел 2. Квалификационные характеристики должностей работников, занятых в организациях 1. Должности руководителей		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: послесреднее образование (прикладной бакалавриат)	Специальность: Организация питания	Квалификация: -
Требования к опыту работы:			
Связь с неформальным и информальным образованием:			
Другие возможные наименования профессии:	1412-0-001 Директор (заведующий) организации общественного питания 1412-0-002 Директор (управляющий) вагона-ресторана 1412-0-003 Директор в заведениях быстрого питания 1412-0-004 Директор департамента общественного питания 1412-0-005 Директор кафе 1412-0-006 Директор кафетерия, кондитерской 1412-0-007 Директор ресторана 1412-0-008 Заведующий залом (ресторана, кафе и др.) 1412-0-010 Заведующий ресторана 1412-0-011 Заведующий столовой 1412-0-012 Начальник лаборатории (на предприятиях общественного питания) 1412-0-013 Начальник отдела (на предприятиях общественного питания) 1412-0-014 Патрон предприятия общественного питания 1412-0-015 Руководитель (управляющий) (в общественном питании) 1412-0-016 Руководитель в ресторане 1412-0-017 Управляющий пивной 1412-0-018 Управляющий винного погреба		
Основная цель деятельности:	Организация и управление технологическим процессом приготовления продуктов питания		
Описание трудовых функций			
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Управление текущей деятельностью основного производства организации питания	
	Дополнительные трудовые функции:		
Трудовая функция 1: Управление текущей деятельностью основного производства организации питания	Навык 1: Планирование процессов основного производства организации питания	Умения:	
		1. Оценка факторов, влияющих на процессы основного производства организации питания. 2. Планирование потребностей основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах. 3. Разработка планов основного производства организации питания по отдельным видам процессов. 4. Разработка предложений по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания.	

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

	<p>Навык 3: Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Производить входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания. 2. Выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля на основном производстве организации питания, прогнозировать их последствия, принимать меры по их решению и недопущению в будущем. 3. Проводить собрания работников с учетом особенностей деятельности организаций питания. 4. Использовать информационные технологии, применяемые организациями питания, для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы основного производства.
		<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативные правовые акты Республики Казахстан, регулирующие деятельность организаций питания. 2. Современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента. 3. Методы экономических расчетов и оценки эффективности организаций питания. 4. Методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности в организациях питания. 5. Технологии маркетинговых исследований в организациях питания. 6. Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, публичных выступлений.
	<p>Возможность признания навыка:</p>	-
<p>Требования к личностным компетенциям:</p>	<p>Стрессоустойчивость Коммуникабельность Организаторские способности Гибкость Аналитические способности Лояльность Техническая подкованность Склонность к обучению, повышению профессиональных навыков</p>	
<p>Список технических регламентов и национальных стандартов:</p>		
<p>Связь с другими профессиями в рамках ОРК:</p>	<p>Уровень ОРК:</p>	<p>Наименование профессии:</p>
	1	Кухонный рабочий
	2	Официант
	3	Калькулятор
	4	Повар
	5	Заведующий производством
<p>11. Карточка профессии «Шеф-повар»:</p>		
<p>Код группы:</p>	3434-0	
<p>Код наименования занятия:</p>	3434-0-007	
<p>Наименование профессии:</p>	Шеф-повар	
<p>Уровень квалификации по ОРК:</p>	4	
<p>подуровень квалификации по ОРК:</p>		

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. Стр.29, Раздел 2. Квалификационные характеристики должностей работников, занятых в организациях 1. Должности руководителей		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: послесреднее образование (прикладной бакалавриат)	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:			
Связь с неформальным и информальным образованием:			
Другие возможные наименования профессии:	3434-0-001 Бренд-шеф 3434-0-002 Мастер-повар 3434-0-003 Су-шеф 3434-0-004 Суши-шеф 3434-0-005 Шеф повар (общий профиль) 3434-0-006 Шеф-кондитер 3434-0-008 Шеф-повар по соленьям 3434-0-009 Шеф-повар по соусам Управляющий предприятием питания		
Основная цель деятельности:	Организация работы кухни предприятия питания, контроль качества блюд		
Описание трудовых функций			
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Разработка рецептуры блюд и меню. Совершенствование продукции производства (блюда, меню и услуги в области питания) 2. Планирование работы производства и потребности в персонале. 3. Планирование закупок продуктов от поставщиков 4. Контроль движения запасов продуктов, товаров и расходных материалов на производстве 5. Планирование процессов приготовления и реализации продукции 6. Удовлетворение потребностей в питании различных категорий потребителей	
	Дополнительные трудовые функции:		
Трудовая функция 1: Разработка рецептуры блюд и меню. Совершенствование продукции производства (блюда, меню и услуги в области питания)	Навык 1: Разрабатывает рецептуры блюд и меню	Умения:	
		1. Осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области разработки рецептур блюд. 2. Творчески комбинировать различные продукты и пряности, тип кулинарной обработки продуктов и методы приготовления блюд. 3. Оценивать результаты проработки продуктов и блюд и корректировать рецептуру. 4. Принимать решение при выборе соуса и гарнира к различным блюдам с учетом сочетаемости продуктов и соблюдения баланса жира. 5. Презентовать блюдо для ежедневной и праздничной (банкетной) подачи. 6. Оценивать разработанную технологическую документацию на блюда.	

Знания:

1. Современные тенденции в области ресторанной моды на блюда.
2. Влияние концепции и ценовой политики предприятия питания на разработку рецептуры блюда.
3. Принципы организации проработки продуктов и блюд.
4. Современная ресторанная посуда, используемая для подачи блюд.
5. Примеры подбора вин, крепких алкогольных напитков и пива к новым блюдам.
6. Анализ разработанной технологической документации на блюда.
7. Примеры приготовления и подачи холодных и горячих закусок на изящно декорированных тарелках.
8. Примеры разработки рецептур порционных и банкетных блюд (подбор продуктов и пряностей, соуса и гарнира, создание цветовой гаммы, вкуса и консистенции).
9. Принципы создания дизайна блюда.
10. Потребительские параметры блюда и их связь с эстетическими свойствами блюда.
11. Варианты сочетаемости различных пряностей и приправ с основными продуктами.
12. Принципы подбора пряностей и приправ к разным продуктам и блюдам.
13. Особенности вкуса и аромата местных и привозных пряностей.
14. Художественные и артистические приемы, используемые при создании съедобных украшений.
15. Теория кулинарного декора.
16. Способы и приемы декорирования тарелки для подачи блюда.
17. Теория совместимости продуктов.
18. Особенности праздничных и ежедневных презентаций блюд.
19. Принципы сочетаемости основного продукта, соуса и гарнира в классическом исполнении.
20. Современное технологическое оборудование, позволяющее применять новые технологии приготовления блюд.
21. Новые методы приготовления блюд: использование низких температур, приготовление в вакууме и прочее.
22. Новые высокотехнологичные продукты, используемые для приготовления блюд и современные способы их хранения: непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее.
23. Наиболее популярные в регионе традиционные и современные технологии приготовления ежедневных и праздничных блюд (холодных и горячих) с использованием разнообразных продуктов.

Возможность признания навыка:

-

<p>Навык 2: Совершенствует продукцию производства</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области совершенствования продукции производства (блюд, меню, услуг). 2. Оценивать продукцию производства (блюда, меню, услуги) в соответствии с критериями качества, себестоимостью и уровнем продаж. 3. Анализировать потребительские предпочтения и предложения конкурентной среды в области ассортимента блюд, меню и услуг, и факторы, от которых зависит продвижение продукции производства. 4. Оценивать возможности и формировать предложения по совершенствованию продукции производства с учетом оптимизации расходов при внедрении изменений. 5. Принимать решения о совершенствовании продукции производства.
	<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Рыночная необходимость постоянного совершенствования продукции производства. 2. Факторы, влияющие на совершенствование продукции производства. 3. Принципы и пути совершенствования продукции производства. 4. Методы совершенствования производства продукции. 5. Роль персонала в совершенствовании продукции производства. 6. Показатели, на основе которых проводят анализ меню. 7. Инжиниринг меню. 8. Методы изучения и оценки возможного спроса нового блюда/меню/услуги и будущих потребителей в рамках существующей концепции. 9. Способы оценки ресурсов производства и возможностей реализации новой продукции производства (блюд, меню, услуг). 10. Принципы планирования совершенствования продукции производства в рамках существующей концепции. 11. Порядок расчета расходов на совершенствование продукции производства в рамках существующей концепции. 12. Методы оценки будущих затрат, связанных с совершенствованием продукции производства. 13. Возможные риски при совершенствовании продукции производства в рамках существующей концепции и пути их минимизации. 14. Методы оценки влияния усовершенствованной продукции производства на конкурентоспособность и рентабельность предприятия питания. 15. Современные тенденции в области продуктов и услуг. 16. Примеры удачного совершенствования продукции производства (блюд, меню и услуг) в рамках существующей концепции на предприятиях питания в регионе. 17. Область личной ответственности работника данного уровня при совершенствовании продукции производства.
<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>-</p>

Трудовая функция 2:
Планирование работы

производства и потребности в персонале.	<p>Навык 1: Участвовать в организации рабочих мест работников производства</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Умения в области планирования работы производства. 2. Осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области организации рабочих мест работников производства. 3. Рассчитывать количество единиц необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря, функциональных ёмкостей и средств их перемещения, кухонной посуды и расходных материалов для каждого участка работы в зависимости от объемов производства и с учетом минимизации расходов на организацию рабочих мест. 4. Оценивать условия труда работников производства в соответствии с требованиями охраны труда и производственной санитарии.
		<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Психофизиологические особенности работников производства предприятий питания. 2. Производственный цикл предприятия питания. 3. Рынок профессионального оборудования, производственного инвентаря, кухонной посуды и расходных материалов. 4. Рынок поставщиков материально-технического обеспечения производства и виды предоставляемых ими услуг. 5. Принципы подбора и расстановки технологического оборудования на рабочих местах. 6. Порядок расчета числа единиц необходимого технологического оборудования, функциональных емкостей и средств их перемещения, кухонной посуды, производственного инвентаря. 7. Способы минимизации расходов на организацию рабочих мест на производствах различных. 8. Принципы эргономики труда. 9. Примеры организации рабочих мест работников производства в отдельных предприятиях питания с учетом соблюдения гигиенических условий труда на производстве. 10. Влияние условий труда на работоспособность человека. 11. Методы защиты от производственного шума и вибрации. 12. Требования к освещению, отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха, водоснабжению и канализации на предприятии питания. 13. Требования к технической эксплуатации электроустановок на предприятиях питания. 14. Принципы разработки мероприятий по совершенствованию рабочих мест работников производства. 15. Нормативно правовые документы в области организации рабочих мест на предприятиях питания. 16. Важность соблюдения требований и рекомендаций нормативно правовых документов. 17. Область личной ответственности работника данного уровня при организации рабочих мест работников производства.
	<p>Возможность признания навыка:</p>	-

<p>Навык 2: Определять потребность в работниках производства и материальные затраты на оплату их труда</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Определять расчетным путем потребности в работниках производства и материальные затраты на них. 2. Соотносить требования к работникам со структурой, концепцией и материальными возможностями предприятия питания. 3. Планировать использование человеческих ресурсов. 4. Прогнозировать потребность в кадровом резерве. 5. Анализировать целесообразность и эффективность применяемого (выбранного) вида оплаты труда. 6. Анализировать целесообразность установленного уровня затрат на персонал. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основные принципы управления персоналом на предприятиях питания. 2. Наиболее часто встречающиеся проблемы управления персоналом на предприятиях питания. 3. Принципы планирования потребностей в работниках производства и порядок расчета их необходимого количества с учетом праздничных дней и сезонных факторов. 4. Важность анализа числа рабочих мест, предполагаемого и окончательного штатного расписания, предварительного количественного и качественного состава персонала. 5. Роль организационных планов по найму работников и повышению по должности при работе с персоналом. 6. Динамика предложений и спроса на рынке труда. 7. Методика определения требований к минимальным умениям и компетенциям работников. 8. Система должностных уровней и компетенций персонала и ее влияние на делегирование обязанностей и определения задач по должностям. 9. Методы разработки регламентов работы и критериев эффективности работы на каждом рабочем месте. 10. Методы оплаты труда, ориентированные на конечный результат выполнения задач и связанные с успешностью финансовой деятельности предприятия. 11. Правила проведения хронометража рабочего времени. 12. Принципы формирования внутреннего резерва из работников производства. 13. Принципы планового замещения работников производства. 14. Принципы и методы планирования материальных затрат на работников производства. 15. Виды оплаты труда: сдельная, повременная. 16. Порядок расчета размера оплаты труда работников производства, в том числе почасовой, в соответствии с принятыми нормами расчетов. 17. Нормативно-правовая база в области управления персоналом предприятия питания. 18. Важность соблюдения требований и рекомендаций нормативно-правовых документов. 19. Область личной ответственности работника данного уровня при планировании потребностей в работниках производства и материальных затрат на оплату их труда. 20. Преимущества и недостатки отдельных автоматизированных систем в области управления персоналом.
<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>-</p>

	<p>Навык 3: Проводить отбор и расстановку работников производства</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Коммуникативные умения. 2. Анализировать умения и компетенции кандидатов. 3. Сопоставлять компетенции кандидатов с утвержденным профилем для должности. 4. Принимать решение о найме на основе установленных критериев и с учетом возможных рисков и психологической совместимости с коллективом. 5. Анализировать результаты прохождения испытательного срока новыми работниками. 6. Передавать свой опыт и знания в целях формирования системы адаптации новых работников. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Принципы и методы проведения собеседования. 2. Основные ошибки, которые необходимо избегать при собеседовании. 3. Важность проведения личного собеседования при приеме на работу. 4. Современные методики проведения собеседования. 5. Анализ результатов собеседования и информации о биографии специалиста и его практической деятельности. 6. Методика диагностики типа возможного поведения человека в условиях производства предприятий питания. 7. Принципы установления испытательного срока. 8. Принципы эффективной расстановки работников на производстве. 9. Правила проведения инструктажа новых работников. 10. Принципы организации адаптации новых работников. 11. Методы и технологии организации адаптации новых работников. 12. Программы адаптации новых работников. 13. Рынок кадровых агентств и методы работы с ними. 14. Нормативно-правовая база в области приема работников на предприятия питания. 15. Важность соблюдения требований и рекомендаций нормативно-правовых документов. 16. Область личной ответственности работника данного уровня при отборе и расстановке работников производства. 17. Преимущества и недостатки отдельных автоматизированных систем в области управления персоналом.
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>-</p>
<p>Трудовая функция 3: Планирование закупок продуктов от поставщиков</p>	<p>Навык 1: Планировать закупки продуктов от поставщиков</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проводить маркетинговый анализ рынка продуктов и рынка поставщиков и принимать решение с учетом множественных факторов. 2. Формировать консенсус с поставщиками продуктов о поставках продуктов соответствующего типа, качества и количества и с учетом концепции и ценовой политики организации. 3. Планировать ассортимент и объем закупаемых продуктов, периодичность и время доставки с учетом оптимальных расходов на закупки и в соответствии с имеющимися условиями хранения продуктов. 4. Презентовать план закупки продуктов руководству и ответственным за заказ, получение и хранение продуктов работникам.

		<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Рынок продуктов для предприятий питания. 2. Рынок поставщиков продуктов для предприятий питания. Методы анализа рынка продуктов и рынка поставщиков. 3. Современные технологии обеспечения сохранности продуктов при доставке и хранении на предприятиях питания. 4. Принципы организации процесса доставки продуктов от поставщиков. 5. Влияние планируемого уровня продаж продукции производства на объемы и сроки поставки продуктов. 6. Важность учета возможностей предприятия питания по хранению продуктов. 7. Современные методики планирования закупок. 8. Важность правильного формирования ассортимента закупаемых продуктов. 9. Важность принятия решения при планировании закупок по следующим параметрам: что требуется, что, как, где, когда и в каких количествах купить, какие условия хранения необходимы для отдельных продуктов. 10. Важность уточнения при планировании закупок, когда и как будут доставляться продукты. 11. Влияние объемов закупок на рентабельность предприятия питания. 12. Способы минимизации расходов на закупку продуктов. 13. Техника проведения переговоров с поставщиками. 14. Примеры типовых договоров по поставкам продуктов. 15. Важность постоянного проведения и методы мониторинга рынка поставок. 16. Принципы взаимодействия производства со складом в процессе движения запасов. 17. Область личной ответственности работника данного уровня при планировании закупок от поставщиков. 18. Преимущества и недостатки отдельных автоматизированных программ управления запасами.
	Возможность признания навыка:	-
Трудовая функция 4: Контроль движения запасов продуктов, товаров и расходных материалов на производстве	Навык 1: Планировать мероприятия по обеспечению правильного учета и сохранности запасов на производстве, проверять уровень обеспечения сохранности	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организовывать взаимодействие производства со складом и точками продаж для контроля хранения и движения запасов продуктов, товаров и расходных материалов. 2. Разрабатывать требования к процессу хранения и движения запасов продуктов, товаров и расходных материалов на производстве. 3. Проводить мониторинг и выборку движения основных позиций продуктов, товаров и расходных материалов на производстве и анализ статистики их расходования. 4. Планировать собственную деятельность в области постоянного контроля наличия запасов (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля). 5. Планировать выборочные проверки наличия запасов.

		<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Система управления движением запасами, применяемая на предприятиях питания. 2. Принципы организации процесса хранения и движения запасов на предприятиях питания. 3. Схема товародвижения запасов на предприятии питания. 4. Способы учета товарных запасов на производстве (продуктов как сырья, полуфабрикатов собственного изготовления, готовой продукции и прочего). 5. Документы, сопровождающие приход, движение запасов и реализацию продукции производства. 6. Показатели, применяемые для оценки эффективности товародвижения. Методы контроля движения запасов на производстве. 7. Порядок и способ проведения оценки состояния запасов. 8. Порядок выборки и оценки движения основных позиций запасов на производстве. 9. Анализ статистики расходования продуктов, товаров и расходных материалов на производстве. 10. Способы минимизации расходов на хранение продуктов.
	Возможность признания навыка:	-
	<p>Навык 2: Участвовать во внедрении системы контроля наличия запасов на производстве, инструктировать персонал о методах обеспечения сохранности и контроля наличия запасов на производстве</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Инструктировать персонал относительно требований к сохранности продуктов на производстве. 2. Оценивать имеющиеся запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством. 3. Оформлять документацию по контролю наличия запасов на производстве. 4. Использовать при контроле наличия запасов программное обеспечение. 5. Коммуникативные умения. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Личные обязанности и область ответственности работника данного уровня при контроле движения запасов продуктов, товаров и расходных материалов на производстве. 2. Принципы контроля взаимодействия производства со складом и точками продаж в процессе товародвижения запасов. 3. Важность обеспечения взаимодействия и области взаимодействия с работником, ответственным за хранение и движение продуктов на складе. 4. Преимущества и недостатки отдельных автоматизированных программ управления запасами.
	Возможность признания навыка:	-
Трудовая функция 5: Планирование процессов приготовления и реализации продукции		

<p>Навык 1: Разрабатывать схему технологического процесса приготовления и реализации продукции производства, определять перечень, количество и периодичность приготовления продукции с учетом ожидаемого спроса</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Умения в области планирования работы производства. 2. Рассчитывать количество продуктов, полуфабрикатов и заготовок компонентов блюд, которые должны быть постоянно на производстве с учетом требований к безопасности, пищевых продуктов. 3. Рассчитывать время и объемы изготавливаемой продукции с учетом требований к безопасности готовой продукции. 4. Оценивать количество необходимых материальных и человеческих ресурсов. 5. Организовывать сетевое взаимодействие всех подразделений производства с учетом их оптимальной загруженности. 6. Уверенно и правильно производить математические расчеты при разработке бюджета производства и составлении прогнозов продаж продукции производства. 7. Разрабатывать документацию, необходимую для контроля реализации продукции производства. 8. Представлять бизнес-план и прогноз продаж руководству и работникам
	<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Важность планирования процессов приготовления и реализации продукции производства. 2. Место и роль операционного планирования и реализации общих планов организации в деятельности производства. 3. Принципы и методы планирования процесса приготовления и реализации продукции производства. 4. Последовательность действий при планировании процесса приготовления и реализации продукции производства. 5. Способы минимизации расходов по приготовлению и реализации продукции производства. 6. Принципы взаимодействия производства с точками продаж, обеспечивающими реализацию продукции. 7. Область личной ответственности работника данного уровня при планировании приготовления и реализации продукции производства. 8. Преимущества и недостатки отдельных автоматизированных программ по управлению производством.
<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>-</p>

	<p>Навык 2: Работа с персоналом производства</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Осуществлять подбор и расстановку персонала производства 2. Распределять обязанности и делегировать полномочия. 3. Владеть методикой обучения и оценки персонала. 4. Проводить оценку персонала. 5. Создавать благоприятный климат в команде. 6. Составлять графики работы персонала производства. 7. Внедрять систему мотивации персонала. 8. Осуществлять анализ эффективности материального и морального стимулирования персонала. 9. Поддерживать внутрифирменную культуру и социальную этику. 10. Использовать приемы межличностного общения. 11. Разрешать конфликтные ситуации в команде. 12. Эффективно управлять персоналом. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Теория управления персоналом. 2. Должностные инструкции производственного персонала. 3. Теория мотивации персонала. 4. Программа мотивации персонала. 5. Метод и средства оценка персонала. 6. Деловое общение и профессиональная этика. 7. Трудовой кодекс РК. 8. Основы конфликтологии. <p>Возможность признания навыка:</p> <p>-</p>
<p>Трудовая функция 6: Удовлетворение потребностей в питании различных категорий потребителей</p>	<p>Навык 1: Удовлетворять потребности в питании организованных коллективов на предприятии/в офисе</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области организации коллективного питания потребителей на производстве/офисе. 2. Презентовать меню для коллективного питания потребителей с учетом вида и режима питания, сезона и потребительских предпочтений. 3. Рассчитывать объемы ресурсов с учетом ожидаемого спроса на блюда и распределять материальные ресурсы для приготовления блюд. 4. Прогнозировать уровень продаж и правильно составлять бюджет расходов на организацию коллективного питания потребителей. 5. Планировать и распределять рабочие задания по приготовлению блюд для коллективного питания потребителей и делегировать ответственность за их выполнение. 6. Планировать собственное время. 7. Определять критерии качества обслуживания коллективов потребителей. 8. Проводить мониторинг производственного процесса и корректировать его. 9. Оказывать необходимую поддержку и помощь работникам производства при приготовлении блюд и обслуживании коллективных потребителей и обеспечивать обратную связь с работниками и потребителями. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Роль организации коллективного питания на производстве/в офисе и значение здорового питания для работающих людей. 2. Принципы организации коллективного питания на производстве и в офисе.

3. Принципы обслуживания организованных коллективов потребителей.
4. Особенности организации питания на производстве и в офисе с внутренним и внешним управлением.
5. Принципы организации питания на производственном предприятии и в офисе в зависимости от особенностей производства и концентрации работников во время обеденного перерыва.
6. Особенности организации коллективного питания на предприятии с прерывным производственным процессом.
7. Особенности организации коллективного питания на предприятии с поточным (конвейерным) производственным процессом.
8. Особенности организации коллективного питания на предприятии с непрерывным производственным процессом.
9. Особенности организации питания в условиях рассредоточенных коллективов (строителей, геологов, лесозаготовителей и прочих).
10. Особенности организации питания работников особо тяжелого физического труда, связанных с вредными условиями производства, в вечерние и ночные смены.
11. Особенности организации коллективного питания.
12. Расчетные нормы расходов продуктов на питание людей при социальном виде питания.
13. Значение энергетического и химического состава скомплектованных рационов для питания потребителей на производстве и в офисе.
14. Принципы составления меню с учетом видов и режима питания, сезона и потребительских предпочтений коллективных потребителей.
15. Важность цикличности блюд в меню для постоянных потребителей.
16. Примеры составления меню комплексных завтраков и обедов для коллективного питания потребителей.
17. Традиционные и современные технологии приготовления блюд при массовом питании.
18. Принципы организации технологических процессов в централизованных столовых с полным производственным циклом и в столовых с неполным производственным циклом.
19. Специальное оборудование, используемое при организации питания с предварительным накрытием столов и комплектацией обедов.
20. Правила отпуска продукции производства из кухни на раздачу, в доготовочные столовые и буфеты, для доставки продукции по системе кейтеринг.
21. Принципы организации коллективного питания потребителей в буфетах-раздаточных.
22. Принципы организации лечебнопрофилактического и диетического питания по месту работы коллективных потребителей.
23. Современные тенденции в области организации коллективного питания потребителей.
24. Система контроля результатов производственной деятельности.
25. Методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд для коллективного питания потребителей.
26. Методы контроля физиологической полноценности питания коллективных потребителей.
27. Нормативно-правовая база в области организации питания по месту работы потребителей.
28. Показатели, определяющие степень успеха

		<p>предприятия питания при организации коллективного питания потребителей на производственных предприятиях/в офисах и способы их расчета.</p> <p>29. Важность соблюдения требований и рекомендаций нормативно правовых документов.</p> <p>30. Личные обязанности и область ответственности работника данного уровня при организации коллективного питания потребителей на производстве/в офисе.</p> <p>31. Операционная документация и документооборот по производству при организации коллективного питания потребителей.</p> <p>32. Ведение внутренней документации по обеспечению и контролю коллективного питания потребителей.</p> <p>33. Система отчетности о деятельности производства и организации коллективного питания потребителей.</p> <p>34. Анализировать уровень продаж и объем затрат на организацию питания коллективных потребителей.</p> <p>35. Оформлять производственную и отчетную документацию.</p> <p>36. Производить математические расчеты при составлении бюджета.</p> <p>37. Оценивать расходы предприятия питания с учетом возможных рисков.</p> <p>38. Консультировать, убеждать и привлекать работников к составлению бюджета.</p> <p>39. Прогнозировать объем товарооборота, уровень издержек и объем предполагаемой прибыли от деятельности предприятия питания на установленный период времени.</p> <p>40. Взаимодействовать с ответственными работниками при составлении бюджета.</p> <p>41. Информировать работников производства относительно основных бюджетных показателей.</p>
	Возможность признания навыка:	-
Требования к личностным компетенциям:	<p>Стрессоустойчивость</p> <p>Коммуникабельность</p> <p>Организаторские способности</p> <p>Креативность</p>	
Список технических регламентов и национальных стандартов:		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:
	3	Калькулятор
	4	Повар
	5	Заведующий производством
	6	Директор (заведующий) организации общественного питания
12. Карточка профессии «Шеф-кондитер»:		
Код группы:	3434-0	
Код наименования занятия:	3434-0-006	
Наименование профессии:	Шеф-кондитер	
Уровень квалификации по ОРК:	4	
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. Стр.29, Раздел 2. Квалификационные характеристики должностей работников, занятых в организациях 1. Должности руководителей		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: ТиПО (специалист среднего звена)	Специальность: Организация обслуживания в сфере питания	Квалификация: -
Требования к опыту работы:			
Связь с неформальным и информальным образованием:			
Другие возможные наименования профессии:	3434-0-001 Бренд-шеф 3434-0-002 Мастер-повар 3434-0-003 Су-шеф 3434-0-004 Суши-шеф 3434-0-005 Шеф повар (общий профиль) 3434-0-007 Шеф-повар 3434-0-008 Шеф-повар по соленьям 3434-0-009 Шеф-повар по соусам		
Основная цель деятельности:	Изготовление кондитерской и шоколадной продукции и продажа ее на предприятиях общественного питания		
Описание трудовых функций			
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Управление деятельностью кондитерского цеха 2. Обеспечение качества выпускаемой продукции кондитерского цеха 3. Управление и контроль текущей деятельности сотрудников кондитерского цеха 4. Внедрение инновационных технологий и изменений в управлении кондитерским цехом	
	Дополнительные трудовые функции:		
Трудовая функция 1: Управление деятельностью кондитерского цеха			

<p>Навык 1: Организация и контроль работы кондитерского цеха</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организовывать полный технологический процесс по изготовлению хлебобулочных и кондитерских изделий. 2. Обеспечивать рациональную организацию труда работников кондитерского цеха. 3. Осуществлять контроль бесперебойной работы технологического оборудования. 4. Контролировать и вести учет наличия необходимого запаса продуктов и материалов. 5. Осуществлять эффективную координацию деятельности кондитерского цеха с подразделениями организации. 6. Проводить инструктаж на рабочем месте. 7. Проводить контроль и анализ эффективности использования рабочего времени. 8. Контролировать соблюдение технологии приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий, десертов. 9. Оптимизировать расходы при организации работы кондитерского цеха. 10. Обеспечивать экологическую безопасность в цехе. 11. Обеспечивать соблюдение требований пожарной безопасности. 12. Обеспечивать соблюдения производственной санитарии в цехе. 13. Обеспечивать соблюдение охраны труда и техники безопасности. 14. Соблюдать правила инвентаризации в цехе. 15. Выявлять, анализировать и разрешать проблемы, связанные с работой кондитерского цеха.
	<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Трудовой кодекс Республики Казахстан. 2. Нормативная и технологическая документация. 3. Теория организации производства в кондитерском цехе. 4. Производственный цикл кондитерского цеха. 5. Технологические процессы производства хлебобулочных и кондитерских изделий. 6. Основы менеджмента. 7. Основы бухгалтерского учета. 8. Принципы рациональной организации труда кондитера. 9. Основы экономики на предприятиях питания. 10. Концептуальная политика организации. 11. Структура рынка и конкурентная позиция. 12. Правила экологической безопасности на предприятиях питания 13. Санитария и гигиена 14. Охрана труда и техника безопасности. 15. Правила пожарной безопасности. 16. Должностные обязанности персонала кондитерского цеха. 17. Основы социологии.
<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>-</p>

Навык 2: Планирование ассортимента кондитерского цеха	Умения:
	Знания:
	Возможность признания навыка:
Навык 3: Планирование и выбор необходимого сырья и материалов	Умения:
	Знания:
	Возможность признания навыка:

Трудовая функция 2:
Обеспечение качества выпускаемой продукции кондитерского цеха

	<p>Навык 1: Контроль качества хлебобулочных и кондитерских изделий</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Владеть методами контроля технологии приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий. 2. Контролировать выбор качественного сырья для приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий. 3. Контролировать соблюдение технологической документации. 4. Осуществлять поэтапный контроль исполнения технологических процессов. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основные требования, предъявляемые к технологии приготовления и качеству хлебобулочных и кондитерских изделий, десертам. 2. Нормативная и технологическая документация. 3. Методы контроля технологического процесса.
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>-</p>
	<p>Навык 2: Контроль реализации готовых изделий</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Контролировать соблюдение правил маркировки готовых изделий. 2. Контролировать оформление сопроводительной документации. 3. Контролировать используемую упаковку. 4. Контролировать соблюдение сроков и условий реализации готовых изделий. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Требования к качеству кондитерских изделий. 2. Виды маркировки. 3. Правила оформления сопроводительной документации. 4. Виды упаковки. 5. Сроки и условия реализации готовых изделий.
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>-</p>
<p>Трудовая функция 3: Управление и контроль текущей деятельности сотрудников кондитерского цеха</p>	<p>Навык 1: Работа с персоналом кондитерского цеха</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Осуществлять подбор и расстановку кадров. 2. Распределять обязанности и делегировать полномочия. 3. Владеть методикой обучения и оценки персонала. 4. Проводить оценку персонала. 5. Создавать условия по адаптации персонала кондитерского цеха. 6. Создавать благоприятный климат в команде. 7. Внедрять систему мотивации персонала. 8. Осуществлять анализ эффективности материального и морального стимулирования персонала. 9. Поддерживать внутрифирменную культуру и социальную этику. 10. Использовать приемы межличностного общения. 11. Разрешать конфликтные ситуации в команде. 12. Выявлять, анализировать и разрешать проблемы в работе с персоналом кондитерского цеха.

		<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Теория управления персоналом. 2. Методы ведения бизнеса организации. 3. Теория мотивации персонала. 4. Программа мотивации персонала. 5. Метод и средства оценки персонала. 6. Деловое общение и профессиональная этика. 7. Трудовой кодекс РК. 8. Основы конфликтологии. 9. Основы педагогики.
	Возможность признания навыка:	-
	Навык 2: Организация и проведение тренингов	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Планировать проведение профессиональных тренингов. 2. Отрабатывать методы и приемы работы на производстве. 3. Обучать персонал кондитерского цеха новым технологиям, рецептурам приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий, десертов. 4. Консультировать обслуживающий персонал по вопросам подачи хлебобулочных и кондитерских изделий, десертов гостю и краткой характеристикой изделий. 5. Организовывать обучение персонала кондитерского цеха специалистами из организаций-поставщиков нового сырья и оборудования для кондитерского производства. 6. Передавать знания и опыт работы. 7. Рационально использовать знания и опыт наставников. 8. Осуществлять анализ результатов тренинга персонала. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Принципы организации профессиональных тренингов на рабочем месте 2. Методы проведения профессиональных тренингов для персонала 3. Основы педагогики. 4. Деловое общение и профессиональная этика. 5. Рынок программ для профессиональных тренингов.
	Возможность признания навыка:	-
Трудовая функция 4: Внедрение инновационных технологий и изменений в управлении кондитерским цехом	Навык 1: Внедрение изменений в работу кондитерского цеха	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Определять необходимость и разрабатывать план внедрения изменений. 2. Изучать и оценивать современные технологии в производстве кондитерских изделий. 3. Анализировать конкурентную среду. 4. Организовывать работу по внедрению изменений в работу кондитерского цеха. 5. Применять новаторство и творческий подход при внедрении изменений. 6. Разрабатывать технологическую документацию, новые рецептуры, способы подачи и т. д. 7. Проводить дополнительное обучение персонала для внедрения изменений.

		Знания:
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Специальная литература в профессиональной деятельности. 2. Конкурентная среда. 3. Современные технологии в кондитерской области. 4. Типовая технологическая документация и методика ее разработки.
	Возможность признания навыка:	-
	Навык 2: Саморазвитие	Умения:
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Непрерывно повышать свой профессиональный и личный имидж. 2. Определять цель и ставить задачи. 3. Разрабатывать план действий. 4. Обмениваться опытом работы. 5. Проводить мастер-классы. 6. Осуществлять консультации в профессиональной области. 7. Принимать оптимальные решения в рамках компетенции. 8. Работать с общественностью. 9. Владеть приемами публичного выступления. 10. Использовать новаторство и применять творческий подход. 11. Владеть программным обеспечением. 12. Использовать офисную оргтехнику.
		Знания:
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Законодательные и нормативные документы Республики Казахстан для предприятий индустрии питания. 2. Практика добросовестного ведения бизнеса. 3. Разговорный иностранный язык (один) в объеме профессиональной деятельности. 4. Профессиональная литература. 5. Современный отечественный и зарубежный опыт в профессиональной деятельности. 6. Графики и программы выставок, семинаров, конференций и т. д. 7. Деловое общение, этика и этикет. 8. Профессиональная культура речи. 9. Основы компьютерной грамотности.
	Возможность признания навыка:	-
Требования к личностным компетенциям:	Стрессоустойчивость Коммуникабельность Организаторские способности Креативность	
Список технических регламентов и национальных стандартов:		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:
	1	Кухонный рабочий
	2	Официант
	3	Кондитер
	4	Шеф-кондитер
14. Карточка профессии «Менеджер ресторана»:		
Код группы:	1412-0	
Код наименования занятия:	1412-0-008	
Наименование профессии:	Менеджер ресторана	
Уровень квалификации по ОРК:	4	

подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:			
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: ТипО (специалист среднего звена)	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:			
Связь с неформальным и информальным образованием:			
Другие возможные наименования профессии:	1412-0-001 Директор (заведующий) организации общественного питания 1412-0-002 Директор (управляющий) вагона-ресторана 1412-0-003 Директор в заведениях быстрого питания 1412-0-004 Директор департамента общественного питания 1412-0-005 Директор кафе 1412-0-006 Директор кафетерия, кондитерской 1412-0-007 Директор ресторана 1412-0-009 Заведующий производством (столовой, кафе и др.) 1412-0-010 Заведующий ресторана 1412-0-011 Заведующий столовой 1412-0-012 Начальник лаборатории (на предприятиях общественного питания) 1412-0-013 Начальник отдела (на предприятиях общественного питания) 1412-0-014 Патрон предприятия общественного питания 1412-0-015 Руководитель (управляющий) (в общественном питании) 1412-0-016 Руководитель в ресторане 1412-0-017 Управляющий пивной 1412-0-018 Управляющий винного погреба		
Основная цель деятельности:	Обеспечение прибыльной работы ресторана, удовлетворение потребности клиентов		
Описание трудовых функций			
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Подготовка зала ресторана к обслуживанию 2. Встреча и обслуживание гостей в ресторане 3. Организация и контроль работы персонала 4. Проведение рекламных мероприятий 5. Обеспечение высокого уровня продаж	
	Дополнительные трудовые функции:		
Трудовая функция 1: Подготовка зала ресторана к обслуживанию	Навык 1: Организация и контроль подготовки зала ресторана к обслуживанию	Умения:	
		1. Соблюдать правила подготовки зала ресторана к определенному виду обслуживания. 2. Владеть методами обслуживания гостей. 3. Обеспечивать рациональную организацию труда персонала. 4. Соблюдать и контролировать последовательность подготовки зала ресторана к работе. 5. Контролировать качество уборки зала ресторана, мебели и т.д. 6. Осуществлять контроль инвентаризации: чистые скатерти, салфетки, столовые приборы, посуда и т.д. 7. Контролировать сервировку столов в зависимости от вида обслуживания, оформление барной стойки и т.д. 8. Соблюдать сроки подготовки зала ресторана к обслуживанию. 9. Контролировать соблюдение установленных стандартов одежды, аккуратного внешнего вида и личной гигиены.	

		<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Структура и планировка ресторана. 2. Теория организации обслуживания в ресторане. 3. Стил ь и вид обслуживания. 4. Особенности выездного обслуживания. 5. Принципы рациональной организации труда. 6. Санитарные правила и нормы. 7. Внутренние стандарты одежды (униформа).
	Возможность признания навыка:	-
	Навык 2: Контроль подготовки зала ресторана к завершению работы	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Контролировать процедуру возврата вин, напитков, посуды, приборов и т. Д. 2. Контролировать уборку мебели, оборудования и помещений. 3. Контролировать соблюдение правил мойки посуды. 4. Контролировать порядок передачи товарных ценностей другой смене. 5. Соблюдать санитарные требования к торговым и подсобным помещениям. 6. Соблюдать требования пожарной безопасности. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Правила подготовки ресторана к закрытию 2. Правила возврата вин, напитков, посуды, приборов и т. Д. 3. Правила уборки мебели, оборудования и помещений. 4. Правила мойки посуды. 5. Правила и порядок передачи товарных ценностей другой смене. 6. Санитарные нормы и правила. 7. Правила пожарной безопасности.
	Возможность признания навыка:	-
Трудовая функция 2: Встреча и обслуживание гостей в ресторане	Навык 1: Встреча и приветствие гостей	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Владеть коммуникативными качествами. 2. Владеть процедурой встречи гостей (приветствие, рассаживание, прощание). 3. Владеть необходимыми сведениями о винах, спиртных и прочих напитках, предлагаемых блюдах. 4. Консультировать гостей при выборе блюд и напитков, по предлагаемым услугам, действующим скидкам и прочее. 5. Использовать приемы межличностного общения. 6. Соблюдать правила протокола и этикета. 7. Владеть профессиональной культурой речи. 8. Поддерживать положительный имидж ресторана.

	<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Внутрифирменные стандарты предприятия по обслуживанию. 2. Протокол и этикет. 3. Местные традиции. 4. Особенности торговой территории. 5. Меню, карта вин и напитков. 6. Основные характеристики вин, напитков и блюд. 7. Перечень услуг, предлагаемых в ресторане. 8. Программы и скидки, действующие в определенные дни и часы. 9. Теория межличностного общения. 10. Имиджевое направление ресторана. 11. Культура речи. 12. Разговорный иностранный язык (один) в профессиональной сфере.
Возможность признания навыка:	-
<p>Навык 2: Работа с гостями ресторана</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Владеть профессиональной культурой речи. 2. Владеть разговорным иностранным языком (одним) в профессиональной сфере. 3. Владеть приемами ведения переговоров с гостями и партнерами. 4. Устно общаться с гостями ресторана, партнерами и органами контроля. 5. Расширять базу постоянных гостей. 6. Изучать вкусы гостей. 7. Принимать меры по разрешению претензий. 8. Учитывать и анализировать претензии и пожелания гостей. 9. Разрешать конфликтные ситуации. 10. Использовать приемы межличностного общения. 11. Соблюдать правила протокола и этикета. 12. Принимать и оформлять заказы на обслуживание банкетов. 13. Максимально полно. Удовлетворять запросы гостей. 14. Соблюдать правила ведения деловой переписки. 15. Поддерживать положительный имидж ресторана. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Методы и приемы связей с общественностью. 2. Правила принятия заказа на резервирование столов и обслуживание банкетов. 3. Методика изучения вкусов гостей. 4. Методы работы с претензиями и пожеланиями гостей. 5. Психология продаж. 6. Техника ведения переговоров. 7. Профессиональная культура речи. 8. Разговорный иностранный язык (один) в профессиональной сфере. 9. Теория межличностного общения. 10. Протокол и этикет. 11. Основы психологии и конфликтологии. 1. Коммерческая корреспонденция.
Возможность признания навыка:	-

Навык 3: Контроль обслуживания гостей в ресторане	Умения:
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Контролировать процедуру встречи и приветствия гостей. 2. Контролировать прием заказа. 3. Контролировать последовательность выполнения заказа. 4. Контролировать соблюдение приемов обслуживания. 5. Контролировать подачу блюд и напитков. 6. Контролировать соблюдение установленных сроков и темпов обслуживания гостей. 7. Контролировать процедуру подготовки счета и принятия оплаты. 8. Контролировать соблюдение правил протокола и этикета. 9. Контролировать соблюдение правил межличностного общения обслуживающим персоналом.
	Знания:
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Теория организации обслуживания в ресторане 2. Методы контроля обслуживания гостей в зале ресторана 3. Виды обслуживания 4. Внутренние стандарты обслуживания гостей 5. Протокол и этикет 6. Особенности обслуживания отдельных гостей 7. Санитария и гигиена 8. Правила работы с кредитными и дисконтными картами 9. Программы и скидки, действующие в определенные дни и часы
Возможность признания навыка:	-
Навык 4: Внедрение новых форм обслуживания	Умения:
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Изучать потребительские предпочтения. 2. Изучать и осваивать прогрессивные формы обслуживания. 3. Продвигать ресторанные услуги на рынок. 4. Проводить презентацию новых форм обслуживания и дополнительных услуг. 5. Изучать отзывы гостей.
	Знания:
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Современный отечественный и зарубежный опыт в профессиональной деятельности. 2. Потребительские предпочтения. 3. Профессиональная литература. 4. Тенденции и мода в ресторанной индустрии. 5. Прогрессивные формы обслуживания. 6. Методы продвижения ресторанных услуг на рынок. 7. Техника проведения презентации. 8. Методика изучения отзывов гостей. 9. Особенности торговой территории.
Возможность признания навыка:	-
Трудовая функция 3: Организация и контроль работы персонала	

	<p>Навык 1: Работа с персоналом</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Внедрять программы мотивации персонала. 2. Составлять графики работы персонала ресторана. 3. Создавать условия по адаптации персонала ресторана. 4. Создавать благоприятный климат в команде. 5. Проводить обучение вновь принятых работников. 6. Поддерживать внутренние коммуникативные связи. 7. Выявлять и анализировать проблемы в работе с персоналом. 8. Оказывать помощь работникам в разрешении проблем. 9. Поддерживать внутрифирменную культуру и социальную этику. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Трудовой кодекс Республики Казахстан. 2. Теория управления персоналом. 3. Основы педагогики. 4. Методика ведения бизнеса организации. 5. Программа мотивации персонала. 6. Система оплаты и стимулирования труда. 7. Методика обучения персонала. 8. Правила проведения инструктажа на рабочем месте. 9. Профессиональная этика.
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>-</p>
	<p>Навык 2: Контроль соблюдения благоприятных и безопасных условий труда</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Контролировать соблюдение инструкций по безопасности (личной, общественной и предприятия). 2. Контролировать техническое состояние оборудования. 3. Контролировать соблюдение санитарных требований к залу и подсобным помещениям ресторана. 4. Контролировать соблюдение чистоты и порядка на рабочем месте. 5. Контролировать соблюдение требований охраны труда. 6. Контролировать соблюдение требований пожарной безопасности. 7. Соблюдать требования экологической безопасности. 8. Вести внутреннюю документацию. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Трудовой кодекс РК. 2. Основы делопроизводства. 3. Санитарные правила и нормы. 4. Охрана труда. 5. Правила пожарной безопасности. 6. Правила поведения в чрезвычайных ситуациях. 7. Правила экологической безопасности на предприятиях питания. 8. Внутренние инструкции по безопасности (личной, общественной и предприятия).
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>-</p>
<p>Трудовая функция 4: Проведение рекламных мероприятий</p>		

	<p>Навык 1: Организация мероприятий</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Владеть приемами проведения различных мероприятий в ресторане (шоу и арт-программы, розыгрыш призов, презентаций и т. Д.). 2. Владеть основной информацией по проведению рекламных мероприятий предлагаемых товаров или услуг. 3. Продвигать ресторанные услуги на рынок. 4. Проводить сбор информации по результатам рекламных мероприятий. 5. Изучать обратную связь. 6. Соблюдать этикет. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основы маркетинга ресторана. 2. Методы успешной презентации. 3. Психология продаж. 4. Особенности торговой территории. 5. Приемы проведения. Рекламных кампаний 6. Методы и приемы связей с общественностью. 7. Методы изучения вкусов гостей. 8. Методы продвижения ресторанных услуг на рынок. 9. Техника проведения презентаций. 10. Этикет
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>-</p>
<p>Трудовая функция 5: Обеспечение высокого уровня продаж</p>	<p>Навык 1: Организация работы по продаже блюд и напитков</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Создавать приятную и дружелюбную атмосферу в зале ресторана. 2. Контролировать наличие необходимых запасов товарно-материальных ресурсов. 3. Ежедневно проводить анализ уровня продаж вин, напитков и блюд. 4. Определять вкусы и предпочтения гостей и рейтинг наиболее популярных вин, напитков и блюд. 5. Изучать психологию гостя и его потребности. 6. Проводить презентацию вин, напитков и блюд. 7. Формировать спрос и реагировать на его изменения. 8. Максимально полно удовлетворять запросы гостей. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основы маркетинга ресторана. 2. Психология продаж. 3. Методы продвижения новых товаров и услуг на рынок. 4. Потребительские предпочтения. 5. Тенденции и мода в области товаров и услуг. 6. Методы успешной презентации.
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>-</p>
	<p>Навык 2: Проведение рекламных мероприятий</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Владеть приемами проведения различных мероприятий в ресторане (шоу и арт-программы, розыгрыш призов, презентаций и т.д.). 2. Владеть основной информацией по проведению рекламных мероприятий предлагаемых товаров или услуг. 3. Продвигать ресторанные услуги на рынок. 4. Проводить сбор информации по результатам рекламных мероприятий. 5. Изучать обратную связь. 6. Соблюдать этикет.

		Знания:	
		1. Основы маркетинга ресторана. 2. Приемы проведения рекламных кампаний. 3. Методы и приемы связей с общественностью. 4. Методы изучения вкусов гостей. 5. Методы продвижения ресторанных услуг на рынок. 6. Техника проведения презентаций. 7. Методы успешной презентации. 8. Психология продаж. 9. Особенности торговой территории. 10. Этикет.	
	Возможность признания навыка:	-	
Требования к личностным компетенциям:	Целеустремленность Дисциплинированность Инициативность Гибкость Работоспособность Настойчивость Самостоятельность		
Список технических регламентов и национальных стандартов:			
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:	
	1	Кухонный рабочий	
	2	Официант	
	3	Калькулятор	
	4	Повар	
	5	Шеф-повар	
	6	Директор (заведующий) организации общественного питания	
15. Карточка профессии «Метрдотель »:			
Код группы:	3349-0		
Код наименования занятия:	3349-0-014		
Наименование профессии:	Метрдотель		
Уровень квалификации по ОРК:	3		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:			
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: ТиПО (рабочие профессии)	Специальность: Организация питания	Квалификация:
Требования к опыту работы:			
Связь с неформальным и информальным образованием:			

Другие возможные наименования профессии:	3349-0-001 Администратор 3349-0-002 Администратор гостиницы (дома отдыха) 3349-0-003 Администратор дежурный 3349-0-004 Администратор зала 3349-0-005 Администратор кино 3349-0-006 Администратор офиса 3349-0-007 Администратор по безопасности полетов 3349-0-008 Администратор по зданию 3349-0-009 Администратор по качеству 3349-0-010 Администратор по техническому планированию 3349-0-011 Администратор по техническому производству 3349-0-012 Администратор съемочной группы 3349-0-013 Администратор телевидения 3349-0-014 Метрдотель 3349-0-015 Оперативный дежурный	
Основная цель деятельности:	Обеспечение работы зала ресторана, обеспечение качественного обслуживания посетителей	
Описание трудовых функций		
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Встреча гостей ресторана, работа с гостями ресторана 2. Контроль и поддержка состояния зала ресторана для приема клиентов 3. Организация работы и контроль качества обслуживания персонала
	Дополнительные трудовые функции:	
Трудовая функция 1: Встреча гостей ресторана, работа с гостями ресторана	Навык 1: Организация встречи и приветствия гостей	Умения: 1. Разрабатывать процедуру встречи гостей: приветствие, рассаживание, прощание. 2. Устанавливать порядок субординации. 3. Контролировать приемы общения персонала. 4. Внутрифирменные стандарты обслуживания. 5. Искусство общения. 6. Протокол и этикет. 7. Должностные обязанности. 8. Основные умения, навыки, необходимые для выполнения должностных обязанностей. 9. Основные знания, необходимые для выполнения должностных обязанностей ла с гостями. 10. Консультировать в выборе блюд и напитков. 11. Предлагать фирменные и особые блюда и напитки. 12. Владеть необходимыми сведениями о блюдах и напитках. 13. Знакомить гостя с программами и скидками, действующими в определенные часы и дни. 14. Создавать комфортные условия для гостя. 15. Осуществлять контроль за соблюдением официантами правил вежливости и протокольных процедур при встрече, рассаживании и прощании: типичный диалог и обмен репликами. 16. Владеть приемами межличностного общения, контролировать соблюдение правил этикета.

		<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Внутрифирменные стандарты обслуживания. 2. Искусство общения. 3. Протокол и этикет. 4. Психология продаж. 5. Местные традиции. 6. Особенности торговой территории. 7. Имиджевое направление ресторана. 8. Меню, карта вин и напитков. 9. Основные характеристики вин, напитков и блюд. 10. Перечень услуг, предлагаемых в ресторане. 11. Программы и скидки, действующие в определенные дни и часы. 12. Разговорный иностранный язык (один) в профессиональной сфере.
	Возможность признания навыка:	-
	<p>Навык 2: Работа с гостями ресторана</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Поддерживать положительный имидж ресторана. 2. Создавать приятную и дружелюбную атмосферу. 3. Устно общаться с гостями и партнерами. 4. Расширять базу постоянных гостей. 5. Выявлять потребительские предпочтения. 6. Реагировать на изменения вкусов гостей. 7. Работать с общественностью. 8. Владеть ораторским мастерством. 9. Принимать меры по решению претензий и пожеланий гостей. 10. Анализировать и учитывать претензии и пожелания гостей. 11. Разрешать конфликтные ситуации. 12. Анализировать и предотвращать конфликтные ситуации. 13. Владеть разговорным иностранным языком (одним) для сферы обслуживания. 14. Использовать приемы делового общения. 15. Соблюдать правила протокола и этикета. 16. Владеть приемами ведения переговоров с гостями. 17. Соблюдать правила ведения деловой переписки. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Стиль и вид обслуживания. 2. Внутрифирменные стандарты обслуживания. 3. Правил и особенности обслуживания отдельных категорий гостей. 4. Методы изучения вкусов гостей. 5. Потребительские предпочтения. 6. Методика ведения бизнеса организации. 7. Методы и приемы связей с общественностью. 8. Методы работы с претензиями и пожеланиями гостей. 9. Правила торговли. 10. Техника ведения переговоров. 11. Основы психологии и конфликтологии. 12. Профессиональная культура речи. 13. Разговорный иностранный язык (один) для сферы обслуживания. 14. Деловое общение 15. Протокол и этикет. 16. Коммерческая корреспонденция.
	Возможность признания навыка:	-
Трудовая функция 2: Контроль и поддержка		

состояния зала ресторана для приема клиентов	<p>Навык 1: Организация работы зала ресторана</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Владеть принципами организации взаимосвязанной работы всех структурных подразделений ресторана. 2. Рационально организовывать работу обслуживающего персонала. 3. Планировать расход рабочего времени. 4. Контролировать наличие необходимого запаса ресторанный белья, посуды, приборов и ресторанных аксессуаров. 5. Контролировать подготовку зала к обслуживанию. 6. Контролировать эффективность подготовки зала ресторана к работе. 7. Обеспечивать соблюдение санитарных требований к залу ресторана и его подсобным помещениям. 8. Обеспечивать соблюдение требований охраны труда обслуживающим персоналом. 9. Обеспечивать соблюдение требований пожарной безопасности. 10. Обеспечивать экологическую безопасность. 11. Соблюдать правила инвентаризации столового белья, посуды и приборов. 12. Проводить инструктаж на рабочем месте. 13. Осуществлять правильное и своевременное ведение документации. 14. Теория организации обслуживания в ресторане. 15. Основы менеджмента. 16. Принципы рациональной организации труда обслуживающего персонала Трудовой кодекс РК. 17. Технология подготовки зала ресторана к работе. 18. Нормативная и технологическая документация. 19. Особенности торговой территории. 20. Имиджевое направление ресторана. 21. Перечень услуг, предлагаемых в ресторане. 22. Основы делопроизводства и документооборота. 23. Санитария и гигиена. 24. Охрана труда. 25. Правила пожарной безопасности. 26. Правила экологической безопасности на предприятиях питания.
		<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Владеть профессиональной культурой речи. 2. Теория организации, обслуживания в ресторане. 3. Основы менеджмента. 4. Принципы рациональной организации труда обслуживающего персонала. Трудовой кодекс РК. 5. Технология подготовки зала ресторана к работе. 6. Нормативная и технологическая документация. 7. Особенности торговой территории. 8. Перечень услуг, предлагаемых в ресторане. 9. Основы делопроизводства и документооборота. 10. Санитария и гигиена. 11. Охрана труда. 12. Правила пожарной безопасности. 13. Правила экологической безопасности на предприятиях питания.
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>-</p>

<p>Навык 2: Управление продажами в зале ресторана</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Контролировать наличие необходимых товарных запасов для стабильной работы зала ресторана. 2. Постоянно контролировать продажу блюд и напитков в зале ресторана. 3. Анализировать ход продаж блюд и напитков. 4. Определять вкусы и предпочтения гостей, и рейтинг наиболее популярных блюд и напитков в зале ресторана. 5. Изучать психологию гостя и его потребности. 6. Ориентировать и обучать персонал зала ресторана правильному сочетанию блюд и напитков. 7. Проводить презентацию блюд и напитков. 8. Формировать спрос и реагировать на его изменение. 9. Расширять продажу блюд и напитков в зале ресторана.
	<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основы маркетинга. 2. Психология и техника продаж. 3. Правила и порядок презентации блюд и напитков в зале. 4. Потребительские предпочтения. 5. Методы продвижения новой продукции и услуг на рынок. 6. Рейтинг наиболее популярных блюд и напитков в зале ресторана. 7. Методы изучения вкусов гостей.
<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>-</p>
<p>Навык 3: Составление карты вин и напитков</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Владеть принципами составления карты вин и напитков. 2. Составлять и наполнять карту вин и напитков в соответствии со стилем ресторана и меню. 3. Соблюдать последовательность расположения спиртных и прочих напитков. 4. Поддерживать карту вин и напитков в рабочем состоянии. 5. Периодически обновлять карту вин и напитков. 6. Обеспечивать наглядность и удобство использования карты вин и напитков. 7. Взаимодействовать с сомелье и шеф-поваром ресторана. 8. Составлять меню банкета, праздничного вечера и т. д. 9. Определять реальное соотношение цены и качества предоставляемых услуг. 10. Реально оценивать возможности ресторана и персонала. 11. Удовлетворять ожидания гостей. 12. Реагировать на изменения вкусов гостей.

	<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Принципы составления меню банкета, праздничного вечера и других мероприятий. 2. Рынок спиртных и прочих напитков. 3. Классификация и характеристики спиртных и прочих напитков. 4. Особенности технологии приготовления отдельных блюд. 5. Имиджевое направление ресторана. 6. Сочетаемость блюд и напитков. 7. Профессиональная терминология. 8. Потребительские предпочтения. 9. Основы компьютерной грамотности.
Возможность признания навыка:	-
Навык 4: Выбор ресторанных аксессуаров и прочих товаров у поставщиков	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составлять договора с поставщиками. 2. Определять сроки и объемы закупок товарных позиций. 3. Определять список возможных поставщиков. 4. Определять качество получаемых товаров и соответствие документации. 5. Изучать информацию относительно вкусов и предпочтений гостей. 6. Использовать приемы делового общения. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основы маркетинга. 2. Основы финансового менеджмента. 3. Рынок поставщиков. 4. Потребительские предпочтения. 5. Имиджевое направление ресторана. 6. Информационные источники предлагаемых позиций. 7. Деловое общение. 8. Документооборот. 9. Рейтинг наиболее популярных ресторанных аксессуаров, материалов и прочее.
Возможность признания навыка:	-
Навык 5: Внедрение изменений в работу зала ресторана	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Осуществлять постановку целей и задач и разрабатывать план действий. 2. Изучать конкурентную среду и потребительские предпочтения. 3. Осваивать прогрессивные формы обслуживания. 4. Обеспечивать эффективное внедрение изменений в работу ресторана. 5. Применять новаторство и творческий подход при внедрении изменений. 6. Проводить дополнительное обучение персонала при внедрении изменений. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Концептуальная политика организации. 2. Современный отечественный и зарубежный опыт в профессиональной деятельности. 3. Конкурентная среда. 4. Методы продвижения новой продукции и услуг на рынок. 5. Тенденции и мода в области товаров и услуг. 6. Техника проведения презентаций. 7. Методика изучения отзывов гостей. 8. Методы и средства обучения персонала. 9. Особенности торговой территории.

	Возможность признания навыка:	-
Трудовая функция 3: Организация работы и контроль качества обслуживания персонала	Навык 1: Работа с персоналом и его оценка	Умения:
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Осуществлять подбор и расстановку персонала зала ресторана. 2. Составлять графики работы персонала зала ресторана. 3. Создавать условия по адаптации персонала зала ресторана. 4. Создавать благоприятный климат в команде. 5. Проводить оценку работы подчиненного персонала. 6. Поддерживать внутрифирменные коммуникативные связи. 7. Эффективно управлять персоналом зала ресторана. 8. Разрешать конфликтные ситуации в команде. 9. Выявлять, анализировать и разрешать проблемы в работе с персоналом зала ресторана. 10. Поддерживать организационную культуру и социальную этику. 11. Владеть ораторским мастерством.
	Знания:	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Трудовой кодекс РК. 2. Теория управления персоналом. 3. Методика ведения бизнеса организации. 4. Основы психологии управления. 5. Теория мотивации персонала. 6. Программа мотивации персонала. 7. Методы и средства оценки персонала. 8. Профессиональная этика. 9. Должностные инструкции. 	
	Возможность признания навыка:	-
	Навык 2: Контроль качества обслуживания гостей в зале ресторана	Умения:
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Контролировать процедуру приветствия гостей и предложения меню. 2. Контролировать процедуру приема и исполнения заказа от гостей. 3. Контролировать процедуру обслуживания гостей. 4. Контролировать процедуру подготовки счета и принятия оплаты. 5. Контролировать проведение банкетов. 6. Контролировать процедуру уборки столов. 7. Контролировать процедуру общения с российскими и иностранными гостями. 8. Контролировать соблюдение протокола и этикета. 9. Предотвращать конфликтные ситуации.

		Знания:
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Теория организации обслуживания в ресторане. 2. Правила и особенности обслуживания банкетов, праздничных вечеров, отдельных категорий гостей. 3. Протокол и этикет. 4. Основы психологии управления. 5. Основы конфликтологии. 6. Методы контроля качества обслуживания гостей.
	Возможность признания навыка:	-
	Навык 3: Проведение профессиональных тренингов на рабочем месте	Умения:
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Планировать проведение профессиональных тренингов. 2. Отрабатывать методы и приемы обслуживания гостей. 3. Передавать знания и опыт работы. 4. Рационально использовать знания и опыт наставников. 5. Использовать приемы межличностного общения. 6. Привлекать специалистов из организаций для проведения профессиональных тренингов по изучению и реализации спиртных и прочих напитков.
		Знания:
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Принципы организации профессиональных тренингов на рабочем месте. 2. Методы проведения профессиональных тренингов с персоналом зала ресторана. 3. Рынок программ профессиональных тренингов. 4. Основы теории межличностного общения.
	Возможность признания навыка:	-
Требования к личностным компетенциям:	Стрессоустойчивость Общительность Вежливость Устойчивость внимания Развитая оперативная и долговременная памяти Хорошее развитие органов чувств (зрения, обоняния, тактильной чувствительности) Физическая выносливость	
Список технических регламентов и национальных стандартов:		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:
	1	Кухонный рабочий
	2	Официант
	3	Калькулятор
	4	Метрдотель
	6	Заведующий залом (Ресторана, Кафе и др.)
16. Карточка профессии «Калькулятор»:		
Код группы:	4311-9	
Код наименования занятия:	4311-9-001	
Наименование профессии:	Калькулятор	
Уровень квалификации по ОРК:	3	
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. Стр.231, Раздел 2. Квалификационные характеристики должностей работников, занятых в организациях 1. Должности руководителей		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: ТиПО (рабочие профессии)	Специальность: Организация питания	Квалификация: -
Требования к опыту работы:			
Связь с неформальным и информальным образованием:			
Другие возможные наименования профессии:	4311-9-008 Учётчик затрат		
Основная цель деятельности:	Разработка и составление меню, расчет технологических и калькуляционных карт, товарных отчетов, проведение инвентаризации, выявление излишков и недостач, полный документооборот производственного учета.		
Описание трудовых функций			
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Выполнение калькуляции на продукцию, реализуемую в организациях общественного питания. 2. Определение себестоимости продукции 3. Расчет необходимого количества продуктов для приготовления блюд, полуфабрикатов и кулинарных изделий 4. Оперативный учет выпущенных блюд и собственной продукции 5. Участие в инвентаризации товарно-материальных ценностей	
	Дополнительные трудовые функции:		
Трудовая функция 1: Выполнение калькуляции на продукцию, реализуемую в организациях общественного питания.	Навык 1: Проводить контрольную проработку продуктов и блюд	Умения:	1. Выполнять на основе действующих рецептур, закупочных цен и торговых наценок калькуляции на продукцию, реализуемую в организациях общественного питания. 2. Совершать расчеты по утвержденной форме расчета. 3. Использовать в работе нормативную документацию для программ по бухгалтерскому учету. 4. Использовать в работе сборники рецептов блюд.
		Знания:	1. Правила пользования сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий. 2. Технологические нормативы раскладки и выхода готовой продукции. 3. Нормы раскладки и выхода готовой продукции. 4. Порядок оформления и учета калькуляционных карточек.
	Возможность признания навыка:	-	

	<p>Навык 2: Составлять документацию по контрольной проработке продуктов и блюд</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Рассчитывать калькуляционные и технологические карты. 2. Заполнять калькуляционную карту. 3. Составлять документацию по контрольной проработке продуктов и блюд. 4. Составлять технологическую документацию на блюда из различных видов продуктов. 5. Заполнять инвентаризационную опись. 6. Правильно оформлять свою деятельность.
		<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативные правовые акты, положения, инструкции, другие руководящие материалы и документы, касающиеся продукции, реализуемой в организациях общественного питания и их классификацию. 2. Формы и способы бухгалтерского контроля на всех этапах работы производства.
	<p>Возможность признания навыка:</p>	-
<p>Трудовая функция 2: Определение себестоимости продукции</p>	<p>Навык 1: Рассчитывать себестоимость блюд</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Производить верные расчеты себестоимости блюда. 2. Грамотно обращаться с вычислительной техникой.
		<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Торговые наценки и правила пользования ими. 2. Порядок и правила расчета отпускных цен на продукцию общественного питания. 3. Формы и способы бухгалтерского контроля на всех этапах работы производства. 4. Правила эксплуатации вычислительной техники.
	<p>Возможность признания навыка:</p>	-
	<p>Навык 2: Составлять документацию по расчету себестоимости блюд</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Использовать в работе нормативные документы для программы «Бухгалтер-калькулятор»: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», «Технико-технологическая карта», калькуляционная карта. 2. Совершать расчеты согласно утвержденной форме расчета. 3. Заполнять калькуляционную карту и правильно производить расчет продажной стоимости блюда. 4. Рассчитывать себестоимость блюд, составлять документацию по расчету себестоимости блюд. 5. Заполнять инвентаризационную опись, оформлять результаты инвентаризации.
		<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Закупочные цены на сырье и ингредиенты. 2. Расчет стоимости сырьевого набора блюд. 3. Нормы вложений всех ингредиентов в готовое блюдо на основании сборника рецептур и технологических карт. 4. Цена продажи готового блюда. 5. Автоматизированные системы финансового учета.
	<p>Возможность признания навыка:</p>	-
<p>Трудовая функция 3: Расчет необходимого количества продуктов для приготовления блюд, полуфабрикатов и</p>		

кулинарных изделий	<p>Навык 1: Рассчитывать нормы вложения и пищевую ценность продуктов в блюда и выход готовых блюд/изделий</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Применять математические действия и правильно рассчитывать расход сырья, выход полу фабрикатов и готовых блюд/изделий. 2. Правильно заполнять типовые формы технологической документации в соответствии с рассчитанным расходом сырья и выходом полуфабрикатов и готовых блюд/изделий. 3. Рассчитывать нормы вложения продуктов в блюда и выход готовых блюд/изделий. 4. Рассчитывать пищевую ценность блюд. 5. Последовательно описывать технологию приготовления и подачи блюд в технологической документации.
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормы вложений всех ингредиентов в готовое блюдо на основании сборника рецептур и технологических карт. 2. Методы обработки продуктов, а также нормы пищевой ценности продуктов при приготовлении блюд/изделий.
	-	-
Трудовая функция 4: Оперативный учет выпущенных блюд и собственной продукции	<p>Навык 1: Описывать технологические требования к обработке продуктов, приготовлению, сервировке и оформлению блюд и изделий</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проводить контрольную проработку продуктов и блюд. 2. Рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов из различных видов продуктов. 3. Описывать технологические требования к обработке продуктов, приготовлению, сервировке и оформлению блюд и изделий.
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Виды учета на производстве в предприятиях общественного питания. 2. Виды документации по проработке продуктов и блюд. 3. Технологические требования к обработке продуктов, приготовлению, сервировке и оформлению блюд и изделий.
	-	-
Трудовая функция 5: Участие в инвентаризации товарно-материальных ценностей	<p>Навык 1: Производить инвентаризацию товарно-материальных ценностей на предприятии</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Производить учет товарно-материальных ценностей на производстве. 2. Заполнять формы инвентаризационных описей и актов инвентаризации. 3. Пользоваться измерительными и контрольными приборами при проведении инвентаризации. 4. Оформлять результаты инвентаризации.
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Порядок проведения инвентаризации товарно-материальных ценностей. 2. Правила пользования измерительными и контрольными приборами, мерной тарой. 3. Порядок заполнения актов инвентаризации (с использованием средств вычислительной и другой организационной техники и ручным способом). 4. Виды учета на производстве в предприятиях общественного питания.
	-	-

	Возможность признания навыка:	-
Требования к личностным компетенциям:	Стрессоустойчивость Аналитические способности Усидчивость Внимательность Плановость работы Оперативность Устойчивость к монотонной работе Низкая утомляемость Обучаемость	
Список технических регламентов и национальных стандартов:		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:
	1	Обучаемость
	2	Официант
	3	Кондитер
	3	Калькулятор
	4	Повар
	5	Шеф-повар
	5	Заведующий производством
	6	Директор (заведующий) организации общественного питания

Глава 4. Технические данные профессионального стандарта

17. Наименование государственного органа:

18. Организации (предприятия) участвующие в разработке:

Объединения юридических лиц «Казахстанская туристская ассоциация»

Руководитель проекта:

Шайкенова Р.Р.

Исполнители:

Мамутова К.Р. , +7 (727) 293 83 70, kta@kaztour-association.com

Сергеенкова Н.М. , ,

Ходоровская Т.Г. , ,

19. Отраслевой совет по профессиональным квалификациям:

20. Национальный орган по профессиональным квалификациям: -

21. Национальная палата предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен»: -

22. Номер версии и год выпуска: версия 2, 2022 г.

23. Дата ориентировочного пересмотра: 06.12.2025 г.