

Глава 1. Общие положения

1. Область применения профессионального стандарта:

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

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

2) Объект общественного питания – объект по производству, переработке, реализации и организации потребления продуктов питания

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

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

5) 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

6) 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

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) Услуга 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

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

10) 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

11) 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. В настоящем профессиональном стандарте применяются следующие сокращения:

1) –

Глава 2. Паспорт профессионального стандарта

4. Название профессионального стандарта: Организация питания

5. Код профессионального стандарта: I56101014

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: Организация питания - это управленческий производственный коллектив, объединяющий разнородных по квалификации, профессии и функциям сотрудников выполняющих определенный круг работ по организации предоставления услуг питания предприятием общественного питания.

8. Перечень карточек профессий:

1) Подсобный рабочий на кухне - 1 уровень ОРК

2) Повар - 4 уровень ОРК

3) Кондитер - 4 уровень ОРК

4) Сомелье - 4 уровень ОРК

5) Официант - 2 уровень ОРК

- 6) Бармен - 2 уровень ОРК
7) Подсобный рабочий на кухне - 1 уровень ОРК

Глава 3. Карточки профессий

9. Карточка профессии «Подсобный рабочий на кухне»:			
Код группы:	9410-2		
Код наименования занятия:	9410-2-002		
Наименование профессии:	Подсобный рабочий на кухне		
Уровень квалификации по ОРК:	1		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	-		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: начальное образование	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:			
Связь с неформальным и информальным образованием:			
Другие возможные наименования профессии:	9410-2-001 - Кухонный рабочий		
Основная цель деятельности:	Поддержание чистоты и порядка на предприятиях общественного питания		
Описание трудовых функций			
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Оказание помощи на кухне и обеспечение чистоты и порядка	
	Дополнительные трудовые функции:		
Трудовая функция 1: Оказание помощи на кухне и обеспечение чистоты и порядка	Навык 1: Доставка полуфабрикатов и сырья в производственные цехи	Умения:	
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Открывание бочек, ящиков, мешков с продуктами, вскрытие стеклянных и жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции. 2. Выгрузка продукции из тары. 3. Внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары. 	
	Знания:		
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Виды кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение. 2. Приготавливать моющие и дезинфицирующие растворы, рационально их использовать. 3. Заполнять водой котлы и устанавливать их на плиту. 4. Правила и способы вскрытия тары, откупорки бочек, вскрытие консервных банок. 5. Правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве. 6. Правила включения и выключения электродуховок, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов теплового оборудования. 7. Безопасные приемы работы при переноске, погрузке, разгрузке, транспортировке грузов. 	
Возможность признания навыка:		-	

	<p>Навык 2: Правильная эксплуатация оборудования, инвентаря, его маркировка, мойка кухонной посуды, соблюдение надлежащего санитарного состояния</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Перед началом работы проверить исправность оборудования, заземление. 2. Мыть вручную и в посудомоечных машинах, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду, столовые приборы и производственный инвентарь. 3. Мыть производственные помещения и проводить дезинфекцию рабочих зон. 4. Содержать посудомоечную машину и раковины для мойки кухонной посуды и уборочную технику в чистом и исправном виде. 	
		<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты. 2. Правила пользования средствами индивидуальной защиты. 3. Требования, предъявляемые к качеству выполняемых работ (услуг), к рациональной организации труда на рабочем месте. 4. Виды брака и способы его предупреждения и устранения. 5. Производственную сигнализацию. 	
	<p>Возможность признания навыка:</p>	-	
<p>Требования к личностным компетенциям:</p>	<p>Чистоплотность Трудолюбие Аккуратность Исполнительность Ответственность Физическая выносливость</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	Подсобный рабочий на кухне	
	1	Кухонный рабочий	
	4	Повар	
	4	Шеф-кондитер	
	5	Шеф-повар	
	5	Заведующий производством	
6	Директор (заведующий) организации общественного питания		
<p>10. Карточка профессии «Повар»:</p>			
<p>Код группы:</p>	5120-9		
<p>Код наименования занятия:</p>	5120-9-005		
<p>Наименование профессии:</p>	Повар		
<p>Уровень квалификации по ОРК:</p>	4		
<p>подуровень квалификации по ОРК:</p>			
<p>Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:</p>	<p>Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Стр. 195, Раздел 16. Торговля и общественное питание</p>		
<p>Уровень профессионального образования:</p>	<p>Уровень образования: ТипО (специалист среднего звена)</p>	<p>Специальность: Организация питания</p>	<p>Квалификация:</p>
<p>Требования к опыту работы:</p>			

Связь с неформальным и информальным образованием:		
Другие возможные наименования профессии:		
Основная цель деятельности:	Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.	
Описание трудовых функций		
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции 2. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента 3. Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров 4. Управление текущей деятельностью основного производства организации питания
	Дополнительные трудовые функции:	
Трудовая функция 1: Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции	Навык 1: Выполнение инструкций по организации рабочего места	Умения:
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. 2. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания. 3. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.
		Знания:
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативные правовые акты Республики Казахстан, регулирующие деятельность организаций питания. 2. Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. 3. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. 4. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий и правила ухода за ними. 5. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
	Возможность признания навыка:	-

	<p>Навык 2: Выполнение заданий по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара. 2. Соблюдать правила окупаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. 3. Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции. 4. Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. 5. Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда. 6. Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его. 7. Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативные правовые акты Республики Казахстан, регулирующие деятельность организаций питания. 2. Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. 3. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения. 4. Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий. 5. Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству. 6. Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. 7. Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям. 8. Правила и технологии расчетов с потребителями. 9. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>-</p>
<p>Трудовая функция 2: Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента</p>	<p>Навык 1: Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса. 2. Производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале. 3. Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения. 4. Организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. 5. Осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента.

	<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативные правовые акты Республики Казахстан, регулирующие деятельность организаций питания. 2. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента. 3. Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента. 4. Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий. 5. Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке. 6. Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий. 7. Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий. 8. Технологии наставничества и обучения на рабочих местах.
<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>-</p>
<p>Навык 2: Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь. 2. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий. 3. Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения. 4. Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу. 5. Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления. 6. Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий. 7. Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий. 8. Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия.

		<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативные правовые акты Республики Казахстан, регулирующие деятельность организаций питания. 2. Способы организации питания, в том числе диетического. 3. Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента. 4. Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов. 5. Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации. 6. Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям. 7. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
	Возможность признания навыка:	-
Трудовая функция 3: Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	Навык 1: Обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Разрабатывать общий план работы бригады поваров. 2. Составлять графики и распределять работу между членами бригады поваров и ставить задачи подчиненным. 3. Содействовать повышению квалификации членов бригады поваров современным технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. 4. Предупреждать факты хищений и других случаев нарушения членами бригады поваров трудовой дисциплины. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативные правовые акты Республики Казахстан, регулирующие деятельность организаций питания. 2. Методы планирования, организации, стимулирования сотрудников организаций питания. 3. Требования трудовой дисциплины, охраны труда, санитарии и гигиены.
	Возможность признания навыка:	-
	Навык 2: Организация работы бригады поваров	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Разрабатывать текущий план работы бригады поваров. 2. Распределять работу между членами бригады и ставить задачи подчиненным на текущий день. 3. Обучать членов бригады на рабочих местах современным технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента. 4. Управлять конфликтными ситуациями, возникающими в бригаде.

		<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. Требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения. 4. Методы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности сотрудников организаций питания. 5. Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы. 6. Требования охраны труда, санитарии и гигиены, трудовой дисциплины.
	Возможность признания навыка:	-
	<p>Навык 3: Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организовывать и производить входной, текущий и итоговый контроль работы членов бригады поваров. 2. Анализировать результаты работы бригады поваров за отчетный период и определять причины отклонений результатов работы бригады поваров от плана. 3. Разрабатывать меры по предупреждению невыполнения плана работ и контролировать их реализацию. 4. Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы бригады поваров. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативные правовые акты Республики Казахстан, регулирующие деятельность организаций питания. 2. Современные технологии контроля организации деятельности сотрудников организаций питания. 3. Методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности организаций питания. 4. Технологии маркетинговых исследований в организациях питания.
	Возможность признания навыка:	-
Трудовая функция 4: Управление текущей деятельностью основного производства организации питания	<p>Навык 1: Планирование процессов основного производства организации питания</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Определять факторы, влияющие на процессы основного производства организации питания, и давать их оценку. 2. Планировать отдельные виды процессов основного производства организации питания и необходимые для этого ресурсы. 3. Разрабатывать и вносить коррективы в планы основного производства организации питания в зависимости от изменения факторов, влияющих на них.

	<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативные правовые акты Республики Казахстан, регулирующие деятельность организаций 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 блюда 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 организаций питания. 2. Современные технологии 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>Высокая чувствительность к оттенкам запахов и вкусов Правильное цветоразличие Хороший объемный и линейный глазомер Тактильная чувствительность Хорошая память (краткосрочная, долговременная, зрительная) Высокий уровень распределения и переключения внимания Чистоплотность Эмоциональная устойчивость Творческие способности Эстетический вкус Аккуратность Требовательность Коммуникабельность Организаторские способности Физическая выносливость Честность, порядочность</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	Шеф-повар
	5	Заведующий производством
6	Директор (заведующий) организации общественного питания	
<p>11. Карточка профессии «Кондитер»:</p>		
<p>Код группы:</p>	7512-3	
<p>Код наименования занятия:</p>	7512-3-021	
<p>Наименование профессии:</p>	Кондитер	

Уровень квалификации по ОРК:	4		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Стр. 59, Раздел 4. Кондитерское производство		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: ТиПО (специалист среднего звена)	Специальность: Организация питания	Квалификация:
Требования к опыту работы:			
Связь с неформальным и информальным образованием:			
Другие возможные наименования профессии:	7512-3-001 - Бисквитчик 7512-3-002 - Варщик глазури 7512-3-021 - Кондитер 7512-3-022 - Конфетчик 7512-3-023 - Мармеладчик-пастильщик 7512-3-024 - Обкатчик клюквы 7512-3-025 - Обсыпщик кондитерских изделий 7512-3-026 - Окрасчик сиропа 7512-3-027 - Отбельщик коагулята 7512-3-028 - Раздельщик рафинада 7512-3-029 - Халвомес 7512-3-030 - Экстрагировщик пектина		
Основная цель деятельности:	Изготовление качественной кондитерской и шоколадной продукции, их презентация и продажа в организациях питания		
Описание трудовых функций			
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции 2. Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента 3. Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров 4. Управление текущей деятельностью кондитерского цеха	
	Дополнительные трудовые функции:		
Трудовая функция 1: Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	Навык 1: Организация рабочего места	Умения:	
		1. Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе. 2. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе. 3. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции.	

	<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. 2. Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции. 3. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции. 4. Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними. 5. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>-</p>
<p>Навык 2: Изготовление, презентация и продажа теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции. 2. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции. 3. Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции. 4. Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию. 5. Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции. 7. Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности. 8. Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции. 9. Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты. 10. Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос.

		<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. 2. Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции. 3. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения. 4. Правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской и шоколадной продукции. 5. Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям. 6. Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества. 7. Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции. 8. Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями. 9. Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции. 10. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания.
	Возможность признания навыка:	-
<p>Трудовая функция 2: Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента</p>	<p>Навык 1: Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции. 2. Анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции. 3. Оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения. 4. Организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской и шоколадной продукции. 5. Осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции ассортимента.

	<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. 2. Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента. 3. Технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента. 4. Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции. 5. Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке. 6. Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской и шоколадной продукции. 7. Способы применения ароматических веществ, и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции. 8. Технологии наставничества и обучения на рабочих местах.
<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>-</p>
<p>Навык 2: Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции. 2. Готовить продукцию по технологическим картам кондитерскую и шоколадную. 3. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий. 4. Оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения. 5. Готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 6. Готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального. 7. Соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления. 8. Оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции. 9. Составлять производства калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного. 10. Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции. 11. Составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию.

		<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. 2. Организация питания, в том числе диетического. 3. Рецептура и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь. 4. Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов. 5. Виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации. 6. Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям. 7. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
	Возможность признания навыка:	-
<p>Трудовая функция 3: Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров</p>	<p>Навык 1: Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Разрабатывать план работы бригады кондитеров. 2. Распределять работу между работниками бригады кондитеров и ставить задачи подчиненным. 3. Обучать членов бригады на рабочих местах современным технологиям производства кондитерской и шоколадной продукции. 4. Контролировать текущую деятельность работников бригады кондитеров и своевременно выявлять отклонения в их работе. 5. Предупреждать нарушения работниками бригады кондитеров трудовой дисциплины, в том числе хищения. 6. Готовить отчеты о работе бригады кондитеров. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. 2. Методы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных. 3. Технологии обучения на рабочих местах. 4. Требования трудовой дисциплины, охраны здоровья, санитарии и гигиены.
	Возможность признания навыка:	-
	<p>Навык 2: Организация работы бригады кондитеров</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Разрабатывать план работы бригады кондитеров. 2. Распределять производственные задания между работниками бригады и ставить задачи подчиненным. 3. Обучать работников бригады на рабочих местах современным технологиям кондитерского и шоколадного производства. 4. Управлять конфликтными ситуациями в кондитерском производстве.

		<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. 2. Современные технологии организации кондитерского производства. 3. Требования к безопасности пищевых продуктов, используемых в кондитерском производстве, условия их хранения. 4. Методы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных. 5. Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы. 6. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
	Возможность признания навыка:	-
	Навык 3: Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организовывать и проводить входной, текущий и итоговый контроль работы членов бригады кондитеров. 2. Анализировать результаты работы бригады кондитеров за отчетный период и определять причины отклонений результатов работы бригады от плана. 3. Разрабатывать меры по предупреждению невыполнения плана работ и контролировать их реализацию. 4. Использовать компьютерные программы и технологии для ведения отчетности и выполнения регламентов организации работы бригады. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. 2. Современные производственные технологии контроля организации кондитерского производства. 3. Методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности организаций питания. 4. Технологии маркетинговых исследований в организациях питания.
	Возможность признания навыка:	-
Трудовая функция 4: Управление текущей деятельностью кондитерского цеха	Навык 1: Планирование процессов кондитерского цеха	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Определять факторы, влияющие на процессы кондитерского производства и давать их оценку. 2. Планировать отдельные виды процессов кондитерского производства и необходимые для этого ресурсы. 3. Разрабатывать и вносить коррективы в планы кондитерского цеха в зависимости от изменения факторов, влияющих на них.

	<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. 2. Современные технологии организации производства кондитерской и шоколадной продукции. 3. Специализированные компьютерные программы и технологии, используемые в процессах кондитерского цеха. 4. Методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности организаций питания. 5. Технологии маркетинговых исследований в организациях питания. 6. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. 7. Требования к безопасности пищевых продуктов, используемых в кондитерском производстве, организации их хранения.
Возможность признания навыка:	-
<p>Навык 2: Организация и координация процессов кондитерского цеха</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценивать организацию процессов кондитерского производства. 2. Определять способы распределения производственных заданий между бригадами, передачи полномочий и ответственности. 3. Разрабатывать производственные регламенты и инструкции по процессам кондитерского цеха. 4. Координировать производственные и социальные процессы кондитерского цеха в соответствии с целями развития организации питания. 5. Согласовывать планы и процессы кондитерского цеха со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания. 6. Проводить собрания трудового коллектива кондитерского цеха. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. 2. Современные технологии организации производства кондитерской и шоколадной продукции. 3. Специализированные компьютерные программы и технологии, используемые в процессах кондитерского цеха. 4. Методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности организаций 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 кондитерского цеха</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Производить входной, текущий и итоговый контроль работы кондитерского цеха. 2. Выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия, принимать меры по их исправлению и недопущению в будущем. 3. Выявлять факты и причины нарушения работниками кондитерского цеха трудовой дисциплины, регламентов и стандартов, принятых в организации. 4. Использовать компьютерные программы и технологии, применяемые организациями питания, для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы кондитерского цеха.
		<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. 2. Современные технологии кондитерского производства. 3. Методы экономических расчетов и оценки эффективности организаций питания. 4. Методы управления, организаций питания делопроизводства и подготовки отчетности. 5. Технологии маркетинговых исследований в организациях питания. 6. Методы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, публичных выступлений.
	<p>Возможность признания навыка:</p>	-
<p>Требования к личностным компетенциям:</p>	<p>Высокая чувствительность к оттенкам запахов и вкусов Правильное цветоразличие Хороший объемный и линейный глазомер Тактильная чувствительность Хорошая память (краткосрочная, долговременная, зрительная) Высокий уровень распределения и переключения внимания Чистоплотность Эмоциональная устойчивость Творческие способности Эстетический вкус Аккуратность Требовательность Коммуникабельность Организаторские способности Физическая выносливость Честность, порядочность</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>
	3	Кондитер
	3	Калькулятор
	4	Шеф-кондитер
	5	Заведующий производством
	6	Директор (заведующий) организации общественного питания
<p>12. Карточка профессии «Сомелье»:</p>		
<p>Код группы:</p>	5130-2	
<p>Код наименования занятия:</p>	5130-2-005	
<p>Наименование профессии:</p>	Сомелье	
<p>Уровень квалификации по ОРК:</p>	4	

подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:			
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: -	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:			
Связь с неформальным и информальным образованием:			
Другие возможные наименования профессии:			
Основная цель деятельности:	Обеспечение качественного обслуживания гостей предприятий питания вином, крепкими спиртными напитками, пивом, минеральной водой, чаем, кофе, прочими напитками		
Описание трудовых функций			
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Оказание услуг по обслуживанию гостей вином, прочими напитками 2. Организация работы винного погреба 3. Управление деятельностью сотрудников службы сомелье	
	Дополнительные трудовые функции:		
Трудовая функция 1: Оказание услуг по обслуживанию гостей вином, прочими напитками	Навык 1: Разработка винной политики предприятия питания и управления продажами вин, прочих напитков	Умения:	1. Владеть технологиями исследования конъюнктуры рынка винной продукции. 2. Владеть навыками разработки и актуализации винной карты предприятия питания. 3. Разрабатывать меры по повышению рейтинга непопулярного ассортимента вин, прочих напитков. 4. Корректировать винную коллекцию предприятия питания на основе истории продаж каждого вина и вносить новые напитки в винную коллекцию предприятия питания с учетом возникших потребностей потребителей. 5. Осуществлять взаимодействие с шеф-поваром (поваром) для обеспечения совместимости винного и гастрономического меню предприятия питания.
		Знания:	1. Законодательство Республики Казахстан, регулирующее деятельность предприятий питания. 2. Характеристики различных видов вин, прочих напитков и условия их хранения. 3. Мотивация, потребности и предпочтения потребителей в отношении вин, прочих напитков. 4. Технологии стимулирования продаж вин и прочих напитков на предприятиях питания.
	Возможность признания навыка:	-	

Навык 2: Разработка чайного и кофейного меню	Умения:
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Владеть навыками исследования факторов, влияющих на разработку чайного, кофейного меню предприятия питания. 2. Владеть методами оценки оптимального ассортимента чая, кофе с учетом потребительских предпочтений и концепции предприятия питания. 3. Оценивать реальные возможности предприятия питания по внедрению предложенного чайного и кофейного меню и поддержанию их в актуальном состоянии.
	Знания:
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Законодательство Республики Казахстан, регулирующее деятельность предприятий питания. 2. Характеристики различных видов вин, прочих напитков и условия их хранения. 3. Мотивация, потребности и предпочтения потребителей в отношении вин, прочих напитков. 4. Маркетинг и технологии продаж вин, прочих напитков.
Возможность признания навыка:	-
Навык 3: Обслуживание гостей предприятий питания вином, прочими напитками	Умения:
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Владеть навыками обслуживания вином, прочими напитками в зале предприятия питания и на выездных мероприятиях (кейтеринге). 2. Владеть навыками разрешения спорных вопросов с потребителями в области соответствия вин, напитков заявленному уровню. 3. Соблюдать требования охраны труда, гигиены и санитарии в процессе обслуживания гостей вином, прочими напитками. 4. Владеть иностранными языками с учетом характеристик постоянной клиентуры предприятия питания и основного ассортимента вин.
	Знания:
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Законодательство Республики Казахстан, регулирующее деятельность предприятий питания. 2. Характеристики различных видов вин, прочих напитков и условия их хранения. 3. Винные аксессуары и их назначение. 4. Правила этикета и особенности обслуживания различных групп потребителей вином, прочими напитками.
Возможность признания навыка:	-
Навык 4: Контроль качества работы обслуживающего персонала и продукции бара	Умения:
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Владеть методами выявления рисков в области качества приготовления и безопасности продукции бара и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению. 2. Владеть навыками отбора средней пробы продукции бара для проведения лабораторных исследований.

		<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Законодательство Республики Казахстан, регулирующее деятельность предприятий питания. 2. Методы контроля качества продукции бара и работы обслуживающего персонала. 3. Характеристики различных видов продукции бара, требования к их качеству и безопасности, условиям хранения. 4. Правила этикета и особенности обслуживания различных групп потребителей вином, прочими напитками.
	Возможность признания навыка:	-
	Навык 5: Выступление на профессиональных конкурсах и иных винных мероприятиях	<p>Умения:</p> <p>Выступление на профессиональных конкурсах и иных винных мероприятиях</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Владеть навыками планирования и подготовки к участию в профессиональных конкурсах, выставках и дегустациях. 2. Владеть методами организации винных мероприятия и мероприятий по представлению других напитков на предприятии питания. 3. Организовывать презентации и промоакций поставщиков вин, прочих напитков на территории предприятия питания. 4. Владеть иностранными языками с учетом характеристик постоянной клиентуры предприятия питания и основного ассортимента вин. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Законодательство Республики Казахстан, регулирующее деятельность предприятий питания. 2. Характеристики различных видов вин, прочих напитков. 3. Технологии организации презентаций и промоакций винной продукции, прочих напитков предприятий питания. 4. Особенности дегустации различных видов вин, прочих напитков.
	Возможность признания навыка:	-
Трудовая функция 2: Организация работы винного погреба	Навык 1: Управление процессом создания, оборудования и функционирования винного погреба на предприятии питания	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Владеть методами планирования процесса создания и оборудования винного погреба на предприятии питания. 2. Владеть навыками организации и контроля процесса создания и оборудования винного погреба на предприятии питания. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Законодательство Республики Казахстан, регулирующее деятельность предприятий питания. 2. Характеристики различных видов вин, прочих напитков и условия их хранения. 3. Виды оборудования винного погреба на предприятии питания. 4. Правила по охране труда, пожарной безопасности, санитарные нормы и другие требования к организации винного погреба на территории предприятия питания.
	Возможность признания навыка:	-

	<p>Навык 2: Контроль расхода и хранения вин и прочих напитков в баре/винном погребе</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Владеть методами планирования, организации поставки и хранения запасов вин, прочих напитков в ресторане/баре или винном погребе. 2. Владеть навыками проведения контрольных мероприятий по оценке товарных запасов вин, иных напитков в ресторане/баре или винном погребе, выявления и предупреждения злоупотреблений и случаев хищения. 3. Владеть навыками проверки нормы вложения алкогольных напитков в коктейлях, объема порций отпускаемых напитков, выявлять несоответствие норм вложения напитков и выхода готовых напитков, разрабатывать меры по их устранению. 4. Разрабатывать мероприятия по обеспечению надлежащих условий хранения запасов вин и прочих напитков в ресторане/баре или винном погребе. 5. Владеть методами проверки использования и содержания в чистоте и порядке холодильного и морозильного оборудования, соблюдения температурного и влажностного режима в ресторане/баре или винном погребе предприятия питания/винного погреба. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Законодательство Республики Казахстан, регулирующее деятельность предприятий питания. 2. Характеристики различных видов вин, прочих напитков. 3. Нормы расхода товарных запасов вин, иных напитков в ресторане/баре или винном погребе. 4. Требования к условиям хранения вин и прочих напитков в баре/винном погребе.
	<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>-</p>
<p>Трудовая функция 3: Управление деятельностью сотрудников службы сомелье</p>	<p>Навык 1: Управление ресурсами службы сомелье</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Анализировать результаты деятельности службы и потребности в ресурсах и персонале, принимать меры по их изменению. 2. Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы, взаимодействие с другими службами (отделами) предприятия питания. 3. Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы. 4. Контролировать последовательность применения подчиненными требований охраны труда в процессе обслуживания потребителей. 5. Владеть навыками разработки и проведения вводного и текущего инструктажа подчиненных. 6. Владеть стратегическими и тактическими методами управления, предупреждения и разрешения межличностных и межгрупповых конфликтов. 7. Владеть методами стимулирования и повышения мотивации подчиненных, обеспечения их лояльности. 8. Владеть навыками делового общения, проведения совещаний трудового коллектива службы. 9. Владеть иностранными языками с учетом характеристик постоянной клиентуры предприятия питания и основного ассортимента вин.

		<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Международные нормативные правовые акты и законодательство Республики Казахстан, регулирующее деятельности предприятий питания. 2. Характеристики различных видов вин, прочих напитков. 3. Основы организации процесса обслуживания потребителей вином, прочими напитками на предприятиях питания. 4. Основы планирования, организации и контроля деятельности подчиненных. 5. Теории мотивации персонала и его психологические особенности. 6. Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы. 7. Технологии продаж вина, прочих напитков на предприятиях питания. 8. Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены, требования охраны труда на рабочем месте. 9. Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы.
	Возможность признания навыка:	-
	<p>Навык 2: Обучение сотрудников службы сомелье обслуживанию гостей вином, прочими напитками</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Владеть методами выбора форм и методов обучения сотрудников службы сомелье или обслуживающего персонала в зависимости от категории работников и производственных потребностей предприятия питания. 2. Проводить сравнительную оценку условий проведения обучения на рабочем месте и с отрывом от производства. 3. Владеть навыками обучения сотрудников службы сомелье или обслуживающего персонала обслуживанию гостей вином, прочими напитками (профессиональные тренинги на рабочем месте, мастер-классы, дегустации напитков). 4. Оценивать эффективность системы обучения сотрудников службы сомелье или обслуживающего персонала обслуживанию гостей вином, прочими напитками. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Международные нормативные правовые акты и законодательство Республики Казахстан, регулирующее деятельности предприятий питания. 2. Технологии обучения персонала и методы оценки эффективности обучения. 3. Теории мотивации персонала и его психологические особенности. 4. Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы. 5. Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы.
Требования к личностным компетенциям:	<p>Коммуникабельность Организаторские способности Стрессоустойчивость Лояльность, гибкость Аналитические способности техническая подкованность Склонность к обучению повышению профессиональных навыков</p>	-

Список технических регламентов и национальных стандартов:			
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:	
	2	Бармен	
	4	Сомелье	
	5	Заведующий залом (Ресторана, кафе и др.)	
	6	Директор (заведующий) организации общественного питания	
13. Карточка профессии «Официант»:			
Код группы:	5130-3		
Код наименования занятия:	5130-3-001		
Наименование профессии:	Официант		
Уровень квалификации по ОРК:	2		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Стр. 194, Раздел 16. Торговля и общественное питание		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования:	Специальность:	Квалификация:
	-	-	-
	Уровень образования: основное среднее образование	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:			
Связь с неформальным и информальным образованием:			
Другие возможные наименования профессии:	5130-3-003 - Официантка, подающая напитки посетителям бара, сидящим за столиками		
Основная цель деятельности:	Обслуживание потребителей едой и напитками в организациях питания		
Описание трудовых функций			
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Обслуживание потребителей организаций питания 2. Обслуживание потребителей организаций питания блюдами и напитками	
	Дополнительные трудовые функции:		
Трудовая функция 1: Обслуживание потребителей организаций питания	Навык 1: Выполнение инструкций и заданий официанта по обслуживанию потребителей организации питания	Умения:	
		1. Готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов. 2. Соблюдать стандарты чистоты в зале питания. 3. Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями, накрывать стол скатертью. 4. Проводить сервировку столов посудой, приборами, и блюдами по предварительным заказам. 5. Подавать блюда и напитки под руководством официанта. 6. Проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме. 7. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при обслуживании потребителей питания. 8. Соблюдать личную гигиену и правила охраны труда.	

		<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативно-правовые акты Республики Казахстан, регулирующие деятельность предприятий питания. 2. Правила личной подготовки официанта к обслуживанию. 3. Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе. 4. Способы расстановки мебели в зале обслуживания предприятий питания. 5. Технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами. 6. Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья. 7. Правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом блюд. 8. Правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд. 9. Правила и технику уборки использованной посуды. 10. Правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями на предприятиях питания. 11. Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания.
	Возможность признания навыка:	-
	<p>Навык 2: Выполнение заданий бармена по приготовлению алкогольных и безалкогольных напитков, холодных, горячих блюд и закусок</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проводить работы по подготовке бара, буфета к обслуживанию. 2. Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении закусок и напитков. 3. Аккуратно и экономно обращаться с продуктами в процессе приготовления закусок и напитков. 4. Готовить чай, кофе, молочные коктейли и закуски, используя необходимые методы приготовления и оформления. 5. Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос. 6. Выполнять санитарно – гигиенические требования и правила охраны труда. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативно-правовые акты Республики Казахстан, регулирующие деятельность предприятий питания. 2. Правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию. 3. Правила нарезки, порционирования, взвешивания, укладки пищи в посуду и подачи блюд. 4. Технологии приготовления закусок, чая, кофе, молочных коктейлей. 5. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок и напитков, кулинарных изделий, условиям их хранения. 6. Правила пользования сборниками рецептов на приготовление закусок и напитков. 7. Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания.
	Возможность признания навыка:	-
Трудовая функция 2: Обслуживание потребителей организаций		

питания блюдами и напитками	<p>Навык 1: Сервировка столов организации питания</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценивать наличие и прогнозировать потребность в столовой посуде, приборах, столовом белье, аксессуарах и инвентаре, необходимого для сервировки столов. 2. Оценивать качество сервировки столов. 3. Организовывать обучение помощников официанта на рабочих местах правилам сервировки столов. 4. Осуществлять контроль выполнения помощниками официанта предварительной сервировки столов. 5. Соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила.
		<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимого для сервировки столов. 2. Технология сервировки столов. 3. Материально-техническая база обслуживания. 4. Санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре. 5. Технологии наставничества и обучения на рабочих местах.
	<p>Возможность признания навыка:</p>	-
	<p>Навык 2: Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подачи меню. 2. Предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания. 3. Консультировать потребителей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами. 4. Осуществлять приём заказа на блюда и напитки. 5. Размещать заказ потребителя.
	<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет. 2. Характеристика блюд, изделий и напитков, включенных в меню. 3. Правила сочетаемости напитков и блюд. 4. Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания. 5. Информационная база обслуживания. 6. Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания. 	
<p>Возможность признания навыка:</p>	-	
<p>Навык 3: Ча готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания.</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Соблюдать правила ресторанного этикета при обслуживании потребителей. 2. Контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол. 3. Подавать к столу заказанные блюда и напитки разными способами. 4. Порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей. 	

	<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативно-правовые акты Республики Казахстан, регулирующие деятельность предприятий питания. 2. Методы подачи блюд в организациях питания. 3. Правила и очередность подачи блюд и напитков. 4. Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков. 5. Правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей. 6. Виды инструментов и оборудования, используемого для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей. 7. Правила и технику замены использованной столовой посуды и столовых приборов.
Возможность признания навыка:	-
Навык 4: Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Предоставлять счет потребителям организации питания. 2. Проводить расчет с потребителями согласно счету. 3. Соблюдать правила ресторанного этикета при проходах потребителей. 4. Готовить отчет по выполненным заказам. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями организации питания. 2. Формы расчетов с потребителями организаций питания. 3. Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов. 4. Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания.
Возможность признания навыка:	-
Навык 5: Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проводить работы по подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания. 2. Проводить работы по подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на выездных мероприятиях. 3. Сервировать столы с учетом вида массового мероприятия. 4. Встречать, принимать потребителей на массовых мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях. 5. Подавать блюда, напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.

		Знания:	
		1. Нормативно-правовые акты Республики Казахстан, регулирующие деятельность предприятий питания. 2. Назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питания. 3. Правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании. 4. Особенности обслуживания массовых мероприятий в организациях питания и на выездных мероприятиях. 5. Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания.	
	Возможность признания навыка:	-	
Требования к личностным компетенциям:	Стрессоустойчивость Дисциплинированность Вежливость Коммуникабельность Хорошо развитая память Опрятность Хорошая координация движения тела, рук и ног умение владеть собой и улаживать конфликты в стадии их зарождения Иметь хорошую дикцию, уметь правильно и понятно излагать свои мысли приветливость, знание этикета Остроумие, хорошее чувство юмора Умение работать в команде		
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	Заведующий залом (Ресторана, Кафе и др.)	
	6	Директор (заведующий) организации общественного питания	
14. Карточка профессии «Бармен»:			
Код группы:	5130-2		
Код наименования занятия:	5130-2-002		
Наименование профессии:	Бармен		
Уровень квалификации по ОРК:	2		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:	Выпуск 51. Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)". Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288. Стр. 186, Раздел 16. Торговля и общественное питание		
Уровень профессионального образования:	Уровень образования:	Специальность:	Квалификация:
	-	-	-
Требования к опыту работы:			
Связь с неформальным и информальным образованием:			
Другие возможные наименования профессии:			

Основная цель деятельности:	Обслуживание потребителей в организациях питания напитками	
Описание трудовых функций		
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Обслуживание потребителей организаций питания напитками 2. Управление процессами обслуживания потребителей организации питания 3. Руководство деятельностью бара
	Дополнительные трудовые функции:	
Трудовая функция 1: Обслуживание потребителей организаций питания напитками	Навык 1: Подготовка бара к обслуживанию	Умения:
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Соблюдать правила и последовательность подготовки бара к работе. 2. Оформлять барную стойку. 3. Подготавливать рабочее место. 4. Соблюдать чистоту и порядок на рабочем месте. 5. Убирать различные виды мебели. 6. Соблюдать инструкции по подготовке оборудования к работе. 7. Применять моющие и дезинфицирующие средства. 8. Соблюдать санитарные требования к бару и его подсобным помещениям. 9. Соблюдать личную гигиену. 10. Соблюдать требования охраны труда. 11. Соблюдать требования пожарной безопасности. 12. Соблюдать установленные стандарты одежды и аккуратный внешний вид.
		Знания:
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Виды и классификация баров. 2. Планировка бара. 3. Интерьер и свет в интерьере бара. 4. Вентиляция и температурный режим в баре. 5. Оборудование и мебель бара. 6. Правила подготовки бара к обслуживанию. 7. Правила подготовки рабочего места. 8. Ассортимент и характеристика основных моющих и дезинфицирующих средств. 9. Правила уборки различных видов мебели. 10. Инструкции по подготовке оборудования к работе. 11. Правила оформления барной стойки. 12. Перечень услуг, предлагаемых в баре. 13. Технологические карты. 14. Санитарные правила и нормы. 15. Инструкции по охране труда. 16. Правила пожарной безопасности. 17. Внутренние стандарты одежды (униформа организации).
	Возможность признания навыка:	-
	Навык 2: Хранение и подготовка посуды и барных аксессуаров	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Поддерживать необходимый запас барной посуды. 2. Вести учет барной посуды, аксессуаров и инструментов. 3. Соблюдать правила хранения посуды, барных аксессуаров и инструментов. 4. Полировать стеклянную посуду. 5. Владеть методами инвентаризации и хранения. 6. Соблюдать правила мойки барной посуды. 7. Применять моющие и дезинфицирующие средства.

	<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ассортимент барной посуды. 2. Ассортимент барных аксессуаров и инструментов. 3. Ассортимент и характеристика основных моющих и дезинфицирующих средств. 4. Порядок учета барной посуды, аксессуаров и инструментов. 5. Правила хранения барной посуды, аксессуаров и инструментов. 6. Техника и правила подготовки барной посуды, аксессуаров и инструментов. 7. Правила инвентаризации бара. 8. Приемы полировки посуды. 9. Правила мойки барной посуды.
Возможность признания навыка:	-
Навык 3: Хранение и подготовка спиртных и прочих напитков	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Соблюдать правила хранения спиртных и прочих напитков. 2. Владеть процедурой хранения на полках, в специальных складских помещениях, холодильном оборудовании. 3. Соблюдать инструкции по эксплуатации холодильного оборудования. 4. Соблюдать температурный и влажностный режим хранения. 5. Соблюдать правила подготовки спиртных и прочих напитков к продаже. 6. Контролировать наличие запаса спиртных и прочих напитков. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Правила хранения спиртных и прочих напитков. 2. Классификация спиртных напитков. 3. Ассортимент и характеристики спиртных напитков. 4. Ассортимент и характеристики прочих напитков. 5. Холодильное оборудование и инструкции по его эксплуатации. 6. Правила подготовки спиртных и прочих напитков к продаже.
Возможность признания навыка:	-
Навык 4: Приготовление основных заготовок	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Владеть технологией приготовления профессиональных заготовок (льда, гарниров, украшений и прочее). 2. Соблюдать сроки и условия хранения профессиональных заготовок. 3. Применять посуду и инвентарь для приготовления основных заготовок. 4. Соблюдать правила хранения льда. 5. Контролировать наличие запаса профессиональных заготовок и льда. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технология приготовления профессиональных заготовок (льда, гарниров, украшений и прочее). 2. Сроки и условия хранения профессиональных заготовок. 3. Посуда и инвентарь для приготовления заготовок, их применение. 4. Правила хранения льда.
Возможность признания навыка:	-

Трудовая функция 2: Управление процессами обслуживания потребителей организации питания	Навык 1: Приветствие и размещение гостей в баре	Умения:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Владеть коммуникативными качествами. 2. Соблюдать правила межличностного общения. 3. Поддерживать визуальный контакт с гостем. 4. Владеть профессиональной культурой речи и использовать правильную транслитерацию (произношение) иностранных названий. 5. Знакомить гостя с программами и скидками, действующими в определенные часы и дни. 6. Создавать комфортные условия для гостя.
		Знания:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Правила межличностного общения. 2. Карта бара. 3. Происхождение спиртных напитков. 4. Профессиональная терминология. 5. Профессиональная культура речи и правильная транслитерация (произношение) иностранных названий. 6. Программы и скидки, действующие в определенные часы и дни. 7. Основы этикета.
		Возможность признания навыка:	-
	Навык 2: Помощь в обслуживании гостей	Умения:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Владеть методами обслуживания в баре. 2. Соблюдать правила подачи спиртных напитков. 3. Применять барную посуду и аксессуары для подачи спиртных напитков. 4. Соблюдать температуру подачи спиртных напитков. 5. Соблюдать правила переноски заказов на подносе. 6. Подавать табачные изделия. 7. Заменять пепельницы. 8. Соблюдать правила этикета.
Знания:		<ol style="list-style-type: none"> 1. Методы обслуживания в баре. 2. Карта бара. 3. Классификация спиртных напитков. 4. Происхождение спиртных напитков. 5. Краткие характеристики спиртных напитков. 6. Правила и особенности подачи спиртных напитков. 7. Правила переноски заказов на подносах. 8. Правила подачи табачных изделий. 9. Правила замены пепельниц. 10. Ассортимент барной посуды и аксессуаров. 11. Основы этикета. 12. Особенности обслуживания отдельных категорий гостей: подростки, семьи с детьми, инвалиды, пожилые люди. 	
Возможность признания навыка:		-	

<p>Навык 3: Подача пива, прохладительных напитков и соков</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Владеть методами обслуживания в баре. 2. Соблюдать правила подачи пива. 3. Пользоваться техническими устройствами для разлива пива. 4. Соблюдать правила подачи минеральных вод и прохладительных напитков. 5. Владеть техникой приготовления свежавыжатых соков. 6. Соблюдать правила подачи свежавыжатых соков. 7. Соблюдать температуру подачи пива, прохладительных напитков и соков. 8. Пользоваться барной посудой и аксессуарами для подачи пива, прохладительных напитков и соков. 9. Соблюдать правила этикета. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Методы обслуживания в баре. 2. Карта бара. 3. Основные марки пива. 4. Ассортимент и характеристики минеральных и фруктовых вод. 5. Ассортимент и характеристики прохладительных напитков и сиропов. 6. Ассортимент и характеристики соков. 7. Правила подачи пива. 8. Правила подачи минеральных и фруктовых вод. 9. Правила подачи прохладительных напитков, сиропов, соков. 10. Технология приготовления и правила подачи свежавыжатых соков. 11. Технические устройства для разлива пива и приготовления свежавыжатых соков и инструкции по их эксплуатации. 12. Ассортимент барной посуды и аксессуаров. 13. Основы этикета. 14. Особенности обслуживания отдельных категорий гостей: подростки, семьи с детьми, инвалиды, пожилые люди.
<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>-</p>
<p>Навык 4: Приготовление и подача кофе и чая</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Владеть методами обслуживания в баре. 2. Пользоваться техническими устройствами для приготовления кофе и чая. 3. Владеть техникой приготовления кофе и шоколада. 4. Владеть техникой приготовления чая. 5. Соблюдать правила подачи кофе и шоколада. 6. Соблюдать правила подачи чая. 7. Пользоваться барной посудой и аксессуарами для приготовления и подачи кофе и чая. 8. Соблюдать правила этикета.

	<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Методы обслуживания в баре. 2. Основные сорта кофе. 3. Основные сорта чая. 4. Карта бара. 5. Технология приготовления кофе и шоколада. 6. Технология приготовления чая. 7. Технические устройства для приготовления кофе, чая и инструкции по их эксплуатации. 8. Правила и особенности подачи кофе и шоколада. 9. Правила и особенности подачи чая. 10. Сочетаемость спиртных напитков с кофе и чаем. 11. Ассортимент барной посуды и аксессуаров для приготовления и подачи кофе и чая. 12. Основы этикета. 13. Особенности обслуживания отдельных категорий гостей: подростки, семьи с детьми, инвалиды, пожилые люди.
<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>-</p>
<p>Навык 5: Приготовление и подача простых закусок</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Владеть методами обслуживания в баре. 2. Владеть техникой приготовления простых закусок. 3. Соблюдать правила подачи закусок, десертов и кондитерских изделий. 4. Пользоваться посудой и инвентарем для приготовления закусок. 5. Соблюдать правила этикета. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Методы обслуживания в баре. 2. Ассортимент закусок, десертов и кондитерских изделий в баре. 3. Технология приготовления простых закусок. 4. Сроки и условия реализации закусок. 5. Правила подачи простых закусок, десертов и кондитерских изделий. 6. Посуда и инвентарь для приготовления закусок, их применение. 7. Основы этикета. 8. Особенности обслуживания отдельных категорий гостей: подростки, семьи с детьми, инвалиды, пожилые люди.
<p>Возможность признания навыка:</p>	<p>-</p>
<p>Навык 6: Подготовка к обслуживанию выездного мероприятия</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подготавливать технические устройства, посуду, аксессуары для обслуживания выездного мероприятия. 2. Подготавливать вина и напитки для обслуживания выездного мероприятия. 3. Соблюдать способы складирования и перевозки технических устройств, барной посуды вин и напитков. 4. Соблюдать правила учета продукции бара.

		<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Виды и методы обслуживания. 2. Ассортимент спиртных и прочих напитков для обслуживания выездного мероприятия. 3. Ассортимент барной посуды и аксессуаров, необходимых для обслуживания выездного мероприятия. 4. Типы и виды технических устройств, необходимых для обслуживания выездного мероприятия. 5. Правила подготовки технических устройств, барной посуды, аксессуаров и инструментов для обслуживания выездного мероприятия. 6. Правила подготовки спиртных и прочих напитков для обслуживания выездного мероприятия. 7. Правила учета продукции бара. 8. Способы складирования и перевозки технических устройств, барной посуды, спиртных и прочих напитков.
	Возможность признания навыка:	-
	Навык 7: Уборка барной стойки и столов бара	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Соблюдать правила постоянной уборки барной стойки. 2. Владеть техникой переноса использованной посуды (на подносе, без подноса). 3. Поддерживать чистоту и порядок на рабочем месте. 4. Полировать стеклянную посуду. 5. Соблюдать правила мойки барной посуды. 6. Пользоваться моющими и дезинфицирующими средствами. 7. Соблюдать правила уборки столов бара. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ассортимент барной посуды и аксессуаров. 2. Виды подносов и правила переноски использованной посуды на подносе. 3. Приемы полировки стеклянной посуды. 4. Правила уборки барной стойки. 5. Правила уборки столов бара. 6. Правила мойки барной посуды. 7. Ассортимент и характеристики основных моющих и дезинфицирующих средств.
	Возможность признания навыка:	-
Трудовая функция 3: Руководство деятельностью бара	Навык 1: Поддержание положительного имиджа бара	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Создавать приятное впечатление у любого гостя бара. 2. Осуществлять контроль алкогольного опьянения гостя. 3. Использовать приемы межличностного общения. 4. Соблюдать правила этикета. 5. Владеть профессиональной культурой речи и использовать правильную транслитерацию (произношение) иностранных названий. 6. Поддерживать внутрифирменную культуру и социальную этику.

	Знания:
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Внутрифирменные методы решения проблем. 2. Алкоголь и его воздействие на человека. 3. Совместимость алкогольных напитков. 4. Возрастные ограничения потребления алкоголя. 5. Правила поведения в конфликтных ситуациях. 6. Правила межличностного общения. 7. Основы этикета. 8. Профессиональная культура речи и правильная транслитерация (произношение) иностранных названий.
Возможность признания навыка:	-
Навык 2: Подготовка бара к закрытию	Умения:
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Приводить в порядок рабочее место. 2. Соблюдать правила уборки технологического оборудования бара. 3. Соблюдать правила хранения продукции бара. 4. Пользоваться моющими и дезинфицирующими средствами. 5. Соблюдать порядок закрытия бара.
	Знания:
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Правила подготовки рабочего места. 2. Правила уборки технологического оборудования бара. 3. Ассортимент и характеристики основных моющих и дезинфицирующих средств. 4. Порядок и правила хранения продукции бара. 5. Правила подготовки бара к закрытию.
Возможность признания навыка:	-
Навык 3: Саморазвитие	Умения:
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Рационально организовывать рабочее место. 2. Читать технологические карты и работать с ними. 3. Работать в команде. 4. Повышать квалификацию. 5. Владеть техникой перемещения в ограниченном пространстве. 6. Владеть профессиональной культурой речи. 7. Избегать вредных привычек. 8. Быть доброжелательным, внимательным, честным. 9. Развивать хорошую память и наблюдательность. 10. Владеть ясной и четкой речью. 11. Владеть культурой употребления спиртных напитков.
	Знания:
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Правила внутреннего трудового распорядка. 2. Должностная инструкция. 3. Основы теории межличностного общения. 4. Протокол и этикет. 5. Происхождение спиртных напитков. 6. Вкус предлагаемых напитков. 7. Профессиональная этика. 8. Базовый словарный запас одного иностранного языка для сферы обслуживания. 9. Профессиональная терминология. 10. Правила поведения в конфликтных ситуациях. 11. Правила поведения в экстренных ситуациях. 12. Правила оказания первой медицинской помощи.
Возможность признания навыка:	-

Требования к личностным компетенциям:	Дисциплинированность Коммуникабельность Хорошо развитая память Опрятность Хорошая координация движения тела, рук и ног Стрессоустойчивость, умение владеть собой и улаживать конфликты в стадии их зарождения Иметь хорошую дикцию, уметь правильно и понятно излагать свои мысли Вежливость, приветливость, знание этикета Выносливость Остроумие, хорошее чувство юмора Умение работать в команде		
Список технических регламентов и национальных стандартов:			
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:	
	2	Бармен	
	4	Сомелье	
	5	Заведующий залом (Ресторана, Кафе и др.)	
	6	Директор (заведующий) организации общественного питания	
15. Карточка профессии «Подсобный рабочий на кухне»:			
Код группы:	9410-2		
Код наименования занятия:	9410-2-002		
Наименование профессии:	Подсобный рабочий на кухне		
Уровень квалификации по ОРК:	1		
подуровень квалификации по ОРК:			
Уровень квалификации по ЕТКС, КС и др типовых квалификационных характеристик:			
Уровень профессионального образования:	Уровень образования: начальное образование	Специальность: -	Квалификация: -
Требования к опыту работы:			
Связь с неформальным и информальным образованием:			
Другие возможные наименования профессии:			
Основная цель деятельности:	Поддержание чистоты и порядка на предприятиях общественного питания		
Описание трудовых функций			
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Оказание помощи на кухне и обеспечение чистоты и порядка	
	Дополнительные трудовые функции:		
Трудовая функция 1: Оказание помощи на кухне и обеспечение чистоты и порядка	Навык 1: Доставка полуфабрикатов и сырья в производственные цехи	Умения:	
		1. Открывание бочек, ящиков, мешков с продуктами, вскрытие стеклянных и жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции. 2. Выгрузка продукции из тары. 3. Внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары.	

		Знания: 1. Виды кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение. 2. Приготавливать моющие и дезинфицирующие растворы, рационально их использовать. 3. Заполнять водой котлы и устанавливать их на плиту. 4. Правила и способы вскрытия тары, откупорки бочек, вскрытие консервных банок. 5. Правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве. 6. Правила включения и выключения электродуховок, электроплит, электрошкафов, электрокипяильников и других видов теплового оборудования. 7. Безопасные приемы работы при переноске, погрузке, разгрузке, транспортировке грузов.
	Возможность признания навыка:	-
	Навык 2: Правильная эксплуатация оборудования, инвентаря, его маркировка, мойка кухонной посуды, соблюдение надлежащего санитарного состояния	Умения: 1. Перед началом работы проверить исправность оборудования, заземление. 2. Мыть вручную и в посудомоечных машинах, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду, столовые приборы и производственный инвентарь. 3. Мыть производственные помещения и проводить дезинфекцию рабочих зон. 4. Содержать посудомоечную машину и раковины для мойки кухонной посуды и уборочную технику в чистом и исправном виде.
		Знания: 1. Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты. 2. Правила пользования средствами индивидуальной защиты. 3. Требования, предъявляемые к качеству выполняемых работ (услуг), к рациональной организации труда на рабочем месте. 4. Виды брака и способы его предупреждения и устранения. 5. Производственную сигнализацию.
	Возможность признания навыка:	-
Требования к личностным компетенциям:	<p>Ответственность</p> <p>Аккуратность</p> <p>Чистоплотность</p> <p>Трудолюбие</p> <p>Исполнительность</p> <p>Физическая выносливость</p>	
Список технических регламентов и национальных стандартов:		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:
	1	Подсобный рабочий на кухне
	1	Кухонный рабочий
	4	Повар
	4	Шеф-кондитер
	5	Шеф-повар
	5	Заведующий производством
6	Директор (заведующий) организации общественного питания	

16. Наименование государственного органа:
Министерство туризма и спорта Республики Казахстан
Исполнитель:

17. Организации (предприятия) участвующие в разработке:
Объединения юридических лиц «Казахстанская туристская ассоциация»

Руководитель проекта:

Шайкенова Р.Р.

E-mail: kta@kaztour-association.com

Номер телефона: +7 (727) 293 83 70

Исполнители:

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

Сергеенкова Н.М., +7 (727) 293 83 70, kta@kaztour-association.com

Ходоровская Т.Г., +7 (727) 293 83 70, kta@kaztour-association.com

18. Отраслевой совет по профессиональным квалификациям:

19. Национальный орган по профессиональным квалификациям: 27.12.2023 г.

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

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

22. Дата ориентировочного пересмотра: 06.12.2025 г.