

**«Аспаз» біліктілігі бойынша
кәсіби білімі жоқ үміткерлерге қойылатын
талаптар**

1) Формалды емес білім беруді тану шарттары:

Үміткер кәсіптік біліктілікті тану рәсімін өткізу туралы шешім қабылдау үшін білім беру қызметтерін ұсынатын ұйым берген мәлімделген кәсіп бойынша қысқа мерзімді курстарды оқытуды аяқтау туралы сертификат немесе куәлік береді.

2) Информалды білім беруді тану шарттары:

Үміткер кәсіптік біліктілікті тану рәсімін өткізу туралы шешім қабылдау үшін мәлімделген кәсіп (портфолио немесе сұхбат) бойынша алынған тәжірибе нәтижелерінің сипаттамасын ұсынады.

Аспаз білуі керек

- Қазақстан Республикасы тамақтандыру ұйымдарының қызметін реттейтін нормативтік құқықтық актілері
- Тағам, сусын және аспаздық өнімдерді даярлау технологиясы.
- Тамақ өнімдерін, сусындарды және аспаздық өнімдерді дайындау кезінде пайдаланылатын тамақ өнімдерінің сапасы, қауіпсіздігі, оларды сақтау шарттары
- Тамақ өнімдерін, сусындарды және аспаздық өнімдерді дайындау рецепттерін қолдану ережелері
- Сапа талаптарына сәйкестігін ескере отырып тамақ өнімдерін, сусындар мен аспаздық өнімдерді дайындау кезінде пайдаланылатын шикізатты тазалау, өңдеу және ұсақтау үшін қалдықтарды азайту әдістері
- Тамақ өнімдерін, сусындарды және аспаздық өнімдерді дайындау кезінде қолданылатын әртүрлі өнімдер мен шикізаттың тағамдық құндылығы
- Тағамдарды, сусындар мен аспаздық өнімдерді тұтынушыларға ұсыну принциптері мен әдістері
- Тұтынушылармен есеп айырысу ережелері мен технологиялары
- Тамақтандыру ұйымдарында еңбекті қорғау, өнеркәсіптік санитария және өрт қауіпсіздігіне қойылатын талаптар.

Аспаз орындауға қабілетті болуы керек

- Жұмыс орны мен технологиялық жабдықты, өндірістік мүкәммалды, аспапты, тамақ дайындау кезінде пайдаланылатын салмақ өлшеу аспаптарын дайындау бойынша жұмыстар жүргізу.
- Өндірістік жабдықтар мен технологиялық жабдықтарды таңдап, оларды тағамды, сусындар мен аспаздық өнімдерді дайындауға қауіпсіз пайдалану.
- Тамақтандыруды ұйымдастырудың негізгі өндірісінің жұмыс орнындағы тазалық стандарттарын сақтау.
- Тамақ өндірісінде қолданылатын регламенттерді, стандарттарды және нормативтік-техникалық құжаттаманы қолдану.
- Технологиялық карталар бойынша тамақ дайындау.
- Тамақ дайындау кезінде негізгі өнімдер мен шикізаттың үйлесімділік ережелерін сақтау.
- Санитарлық-гигиеналық талаптарды және еңбекті қорғау талаптарын сақтау.
- Азық-түлік, сусындар мен аспаздық өнімдерді дайындау кезінде шикізатты мұқият өңдеу және оны үнемді жұмсау.

- Дайын өнімдерге қойылатын қауіпсіздік талаптарын ескере отырып, дайын тағамдарды ұсыну.