

Профессиональный стандарт: «Организация приготовления еды»

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, скомпонованных 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) Скомпонованный 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) –

Глава 2. Паспорт профессионального стандарта

4. Название профессионального стандарта: Организация приготовления еды

5. Код профессионального стандарта: I55101001

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

I Предоставление услуг по проживанию и питанию

55 Предоставление услуг по временному проживанию

55.1 Предоставление услуг гостиницами и аналогичными местами для проживания

55.10 Предоставление услуг гостиницами и аналогичными местами для проживания

55.10.1 Предоставление услуг гостиницами с ресторанами, за исключением гостиниц, находящихся на придорожной полосе

I Предоставление услуг по проживанию и питанию

55 Предоставление услуг по временному проживанию

55.1 Предоставление услуг гостиницами и аналогичными местами для проживания

55.10 Предоставление услуг гостиницами и аналогичными местами для проживания

55.10.2 Предоставление услуг гостиницами без ресторанов, за исключением гостиниц, находящихся на придорожной полосе

I Предоставление услуг по проживанию и питанию

55 Предоставление услуг по временному проживанию

55.1 Предоставление услуг гостиницами и аналогичными местами для проживания

55.10 Предоставление услуг гостиницами и аналогичными местами для проживания

55.10.3 Предоставление гостиничных услуг с ресторанами для официальных мероприятий

7. Краткое описание профессионального стандарта: Организация приготовления еды - еда и напитки, включённые в стоимость проживания и предлагаемые клиенту во время проживания в гостинице, производимые на кухне гостиницы.

8. Перечень карточек профессий:

1) Су-шеф - 5 уровень ОРК

2) Пекарь хлебобулочных изделий - 4 уровень ОРК

Глава 3. Карточки профессий

9. Карточка профессии «Су-шеф»:			
Код группы:	3434-0		
Код наименования занятия:	3434-0-003		
Наименование профессии:	Су-шеф		
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. Заведующий столовой (кафе, рестораном, баром)		
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:	3434-0-001 Бренд-шеф 3434-0-002 Мастер-повар 3434-0-004 Суши-шеф 3434-0-005 Шеф повар (общий профиль) 3434-0-006 Шеф-кондитер 3434-0-007 Шеф-повар 3434-0-008 Шеф-повар по соленьям 3434-0-009 Шеф-повар по соусам	
Основная цель деятельности:	Координирование и организация правильной работы поваров и кухонных работников, ответственность за закупки продуктов, проверка блюд перед подачей, участие в разработке меню и новых рецептов.	
Описание трудовых функций		
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров по указанию или в отсутствие шеф-повара ресторана отеля 2. Организация работы бригады поваров под руководством шеф-повара ресторана отеля 3. Осуществление руководства производственно-хозяйственной деятельностью ресторана в отсутствие шеф-повара
	Дополнительные трудовые функции:	
Трудовая функция 1: Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров по указанию или в отсутствие шеф-повара ресторана отеля	Навык 1: Обеспечение поваров необходимыми трудовыми и материальными ресурсами	Умения:
		1. Разрабатывать план работы поваров. 2. Распределять работу между поварами и ставить задачи подчиненным. 3. Обучать поваров на рабочих местах современным технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. 4. Контролировать текущую деятельность поваров и своевременно выявлять отклонения в их работе. 5. Предупреждать факты хищений и других случаев нарушения поварами трудовой дисциплины. 6. Готовить отчеты о работе поваров.
		Знания:
	1. Законодательства Республики Казахстан, регулирующее деятельность предприятий питания. 2. Основ трудового законодательства Республики Казахстан. 3. Основ организации деятельности предприятий питания. 4. Основ организации планирования и контроля деятельности подчиненных. 5. Теории мотивации персонала и его психологические особенности. 6. Теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы. 7. Технологии производства на предприятиях питания. 8. Требований охраны труда на рабочем месте. 9. Специализированных информационных программ и технологии, используемые в работе производственной службы. 10. Основ охраны здоровья, санитарии и гигиены.	
	Возможность признания навыка:	-

	Навык 2: Организация работы бригады поваров	Умения:
		1. Разрабатывать план работы бригады поваров. 2. Распределять работу между членами бригады и ставить задачи подчиненным. 3. Обучать членов бригады на рабочих местах современным технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента. 4. Управлять конфликтными ситуациями, возникающими в бригаде поваров.
		Знания:
		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. 5. Теории мотивации персонала и его психологические особенности. 6. Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы. 7. Требования охраны труда на рабочем месте. 8. Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе производственной службы. 9. Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены.
	Возможность признания навыка:	-
Трудовая функция 2: Организация работы бригады поваров под руководством шеф-повара ресторана отеля	Навык 1: Повышение уровня квалификации поваров отеля	Умения:
		1. Определять потребности бригады поваров в обучении. 2. Осуществлять обучение поваров на рабочем месте без и с отрывом от производства. 3. Составлять график обучения поваров.
		Знания:
		1. Законодательства Республики Казахстан, регулирующие деятельность предприятий питания. 2. Основ трудового законодательства Республики Казахстан. 3. Основ организации деятельности предприятий питания. 4. Технологии обучения поваров на рабочем месте. 5. Норм расходования сырья и полуфабрикатов на кухне ресторана отеля. 6. Калькуляции блюд, действующие цены на них. 7. Особенности приготовления, оформления и подачи блюд ресторана отеля.
	Возможность признания навыка:	-

	Навык 2: Координация и контроль за выполнением производственного задания	Умения: 1. Распределять производственное задание между поварами в зависимости от их умений, компетенции. 2. Осуществлять координацию за выполнением производственных заданий по указанию шеф-повара. 3. Оказывать консультативную поддержку. 4. Составлять графики выхода на работу. 5. Контролировать соблюдение норм и правил охраны труда, техники безопасности на рабочем месте, санитарных требований, правил личной гигиены, производственной и трудовой дисциплины, правил внутреннего трудового распорядка. Знания: 1. Законодательства Республики Казахстан, регулирующие деятельность предприятий питания. 2. Основ трудового законодательства Республики Казахстан. 3. Основ организации деятельности предприятий питания. 4. Технологии обучения повара на рабочем месте. 5. Норм расходования сырья и полуфабрикатов на кухне ресторана отеля. 6. Калькуляции блюд, действующие цены на них. 7. Особенности приготовления, оформления и подачи блюд ресторана отеля. 8. Порядка составления меню. 9. Современных видов механического, холодильного, теплового оборудования, средств измерения, принципы их работы, технические характеристики и условия эксплуатации, виды тары, упаковки, посуды и инвентаря. 10. Правил внутреннего трудового распорядка. 11. Правил и норм охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты. 12. Экономики общественного питания.
	Возможность признания навыка:	-
	Трудовая функция 3: Осуществление руководства производственно-хозяйственной деятельностью ресторана в отсутствие шеф-повара	Навык 1: Совершенствование организации производственного процесса кухни ресторана отеля Умения: 1. Создавать условия труда установленным требованиям ресторана отеля. 2. Обеспечение ритмичного выпуска продукции собственного производства требуемого ассортимента и по производственному заданию шеф-повара.

Знания:

1. Законодательства Республики Казахстан, регулирующее деятельность предприятий питания.
2. Основ трудового законодательства Республики Казахстан.
3. Основ организации деятельности предприятий питания.
4. Технологии обучения поваров на рабочем месте.
5. Норм расходования сырья и полуфабрикатов на кухне ресторана отеля.
6. Калькуляции блюд, действующие цены на них.
7. Особенности приготовления, оформления и подачи блюд ресторана отеля.
8. Порядка составления меню.
9. Современных видов механического, холодильного, теплового оборудования, средств измерения, принципы их работы, технические характеристики и условия эксплуатации, виды тары, упаковки, посуды и инвентаря.
10. Правил внутреннего трудового распорядка.
11. Правил и норм охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты.
12. Экономики общественного питания.

Возможность признания навыка:

-

Навык 2:
Обеспечение качества выпускаемой продукции

Умения:

1. Внедрять прогрессивные технологии приготовления блюд.
2. Повышать уровень мастерства поваров.
3. Повышать качество выпускаемой продукции.
4. Составлять заявки на необходимые производственные продукты питания, полуфабрикаты и сырье, обеспечивать своевременное получение их со склада.
5. Проводить брокераж готовой пищи.
6. Контролировать правильную эксплуатацию оборудования на кухне ресторана отеля.
7. Постоянно улучшать свои знания, повышать уровень квалификации.

	Знания:		
	1. Сборников рецептур блюд и изделий. 2. Законодательства Республики Казахстан, регулирующее деятельность предприятий питания. 3. Основ трудового законодательства Республики Казахстан. 4. Основ организации деятельности предприятий питания. 5. Технологии обучения поваров на рабочем месте. 6. Норм расходования сырья и полуфабрикатов на кухне ресторана отеля. 7. Калькуляции блюд, действующие цены на них. 8. Особенности приготовления, оформления и подачи блюд ресторана отеля. 9. Порядка составления меню. 10. Современных видов механического, холодильного, теплового оборудования, средств измерения, принципы их работы, технические характеристики и условия эксплуатации, виды тары, упаковки, посуды и инвентаря. 11. Привил внутреннего трудового распорядка. 12. Правил и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты. 13. Экономики общественного питания. 14. Современных технологии приготовления блюд, напитков разнообразного ассортимента меню ресторана отеля. 15. Требований к безопасности пищевых продуктов, условия их хранения.		
	Возможность признания навыка:	-	
Требования к личностным компетенциям:	Стрессоустойчивость Коммуникабельность Организаторские способности Лояльность Гибкость Аналитические способности Техническая подкованность Склонность к обучению Повышение профессиональных навыков		
Список технических регламентов и национальных стандартов:			
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:	
	5	Заведующий производством	
	6	Менеджер (начальник отдела)	
10. Карточка профессии «Пекарь хлебобулочных изделий»:			
Код группы:	5510-1		
Код наименования занятия:	-		
Наименование профессии:	Пекарь хлебобулочных изделий		
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: Организация питания	Квалификация: -
Требования к опыту работы:			

Связь с неформальным и информальным образованием:		
Другие возможные наименования профессии:	7512-1-002 Пекарь-мастер	
Основная цель деятельности:	Изготовление хлебобулочных изделий с целью максимального удовлетворения и безупречного обслуживания гостей отеля в соответствии с концепциями сервиса и стандартами обслуживания	
Описание трудовых функций		
Перечень трудовых функций:	Обязательные трудовые функции:	1. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству 2. Подготовка форм и противней к работе 3. Выполнение операций по приготовлению полуфабрикатов 4. Разделка теста 5. Выпечка тестовых заготовок 6. Укладка выпеченных изделий в контейнеры, вагонетки, стеллажи, лотки, кулеры для охлаждения 7. Нарезка и упаковка хлеба 8. Обеспечение безопасности пищевой продукции, соблюдение правил и норм охраны труда при выполнении работ 9. Отбор и подготовка сырья и материалов к производству 10. Приготовление полуфабрикатов хлебопекарного производства в соответствии с производственными рецептурами и технологическими инструкциями 11. Отделка хлебобулочных изделий после выпечки 12. Приготовление замороженных полуфабрикатов
	Дополнительные трудовые функции:	1. Решение стандартных и практических задач при ведении производственных процессов 2. Презентация и продажа хлебобулочных изделий 3. Развитие профессиональных навыков
Трудовая функция 1: Подготовка основного и дополнительного сырья к производству	Навык 1: Оценить качество сырья по органолептическим показателям	Умения:
		1. Осуществлять подбор сырья согласно производственной рецептуре. 2. Оценивать качество сырья по органолептическим показателям: вкус, запах, цвет, внешний вид, отсутствие посторонних примесей, соответствие срокам годности. 3. Своевременно информировать мастера участка о выявлении несоответствия качества сырья и полуфабрикатов установленным требованиям, нарушениях условий хранения. Обеспечивать изоляцию некачественного сырья и полуфабрикатов (порча, истечение срока годности, наличие посторонних включений, вкуса, запаха и др.).
		Знания:
	Возможность признания навыка:	1. Назначение, виды и требования к качеству основного и дополнительного сырья хлебопекарного производства, срокам годности и условиям хранения. 2. Методы органолептической оценки качества сырья.
		-

	Навык 2: Подготовить муку и другое сыпучее сырье к производству	Умения: 1. Отбирать муку (сыпучее сырьё) по видам, сортам, партиям. 2. Очищать мешки с сырьем от поверхностных загрязнений. 3. Просеивать сыпучее сырьё вручную или с помощью просеивательного оборудования. 4. Обеспечивать эксплуатацию и соблюдение режимов работы технологического оборудования для просеивания сырья.
		Знания: 1. Виды основного сырья, классификация муки, требования к качеству, срокам годности и условиям хранения. 2. Факторы, влияющие на безопасность готовой продукции, связанные с использованием основного сырья, несоответствующего установленным требованиям к его качеству. 3. Правила подготовки сыпучего сырья к производству. 4. Устройство, принцип работы и правила эксплуатации просеивательного оборудования.
	Возможность признания навыка:	-
	Навык 3: Подготовить дополнительное сырье к производству	Умения: 1. Осуществлять подготовку дополнительного сырья к производству в соответствии с установленными требованиями. 2. Использовать необходимое оборудование, инвентарь, посуду. 3. Обеспечивать соблюдение режимов работы технологического оборудования для просеивания сырья.
		Знания: 1. Виды дополнительного сырья, требования к качеству, срокам годности и условиям хранения. 2. Факторы, влияющие на безопасность готовой продукции, связанные с использованием дополнительного сырья, несоответствующего установленным требованиям к его качеству. 3. Правила подготовки дополнительного сырья к производству. 4. Устройство, принцип работы и правила эксплуатации режущего инвентаря, электронагревательных приборов и другого оборудования.
	Возможность признания навыка:	-
Трудовая функция 2: Подготовка форм и противней к работе	Навык 1: Подготовить хлебопекарные формы и противни к работе	Умения: 1. Проверять санитарное состояние форм, противней. 2. Выполнять механическую зачистку форм, противней от остатков муки, крошек, следов нагара. 3. Осуществлять смазку форм, противней растительным маслом или разделительной смазкой вручную или с использованием специального оборудования для нанесения смазки. 4. Обеспечивать безопасную эксплуатацию оборудования и инвентаря для нанесения смазки.
		Знания: 1. Нормы расхода и методы нанесения смазки. 2. Устройство, принцип работы и правила эксплуатации оборудования и инвентаря для нанесения смазки.

	Возможность признания навыка:	-
Трудовая функция 3: Выполнение операций по приготовлению полуфабрикатов	Навык 1: Осуществить дозирование сырья для приготовления полуфабрикатов (заварок, заквасок, опары, теста, начинок, отделочных полуфабрикатов)	Умения:
		1. Рассчитывать рецептуры на порцию полуфабрикатов с учетом количества заявленной продукции. 2. Осуществлять дозирование (взвешивание) сырья в дежу тестомесильной машины или промежуточную емкость. 3. Обеспечивать эксплуатацию и соблюдение режимов работы технологического оборудования для дозирования сырья.
		Знания:
		1. Производственные рецептуры и технологические инструкции для приготовления полуфабрикатов хлебопекарного производства. 2. Устройство, принцип работы и правила эксплуатации оборудования для дозирования сырья. 3. Методы проверки работы дозаторов.
	Возможность признания навыка:	-
	Навык 2: Замесить тесто, приготовить полуфабрикаты	Умения:
		1. Применять производственные рецептуры и технологические инструкции для приготовления полуфабрикатов хлебопекарного производства. 2. Выбирать и запускать программы замеса теста в соответствии с технологическими инструкциями. 3. Транспортировать дежи. 4. Осуществлять контроль качества теста и полуфабрикатов (температура, влажность, кислотность). 5. Осуществлять контроль процессов брожения, отлёжки, осахаривания. 6. Обеспечивать эксплуатацию и соблюдение режимов работы технологического оборудования для приготовления теста.
		Знания:
		1. Технология приготовления опары, теста, заварок, заквасок и других полуфабрикатов хлебопекарного производства. 2. Методы органолептические оценки качества теста. 3. Методы определения готовности опары и теста. 4. Методы контроля и регулирования технологического процесса приготовления теста. 5. Устройство, принцип работы и правила эксплуатации тестомесильного, сбивального оборудования и оборудования для приготовления заварок, заквасок.
	Возможность признания навыка:	-
Трудовая функция 4: Разделка теста	Навык 1: Разделить тесто на куски	Умения:
		1. Делить тесто на куски вручную через весы или с помощью тестоделительного оборудования. 2. Транспортировать дежу с тестом к дежеподъёмнику, закреплять дежу, обеспечивать подъём и опрокидывание порции теста в воронку тестоделителя. 3. Осуществлять запуск тестоделителя и регулировать массу тестовых заготовок. 4. Контролировать массу тестовых заготовок путем выборочного взвешивания. 5. Обеспечивать эксплуатацию и соблюдение режимов работы технологического оборудования для деления теста.

		Знания:
		1. Ассортимент продукции, масса тестовых заготовок. 2. Способы разделки различных видов теста. 3. Устройство, принцип работы, правила эксплуатации весов, тесторазделочного оборудования.
	Возможность признания навыка:	-
	Навык 2: Выполнить округление, формование, укладку тестовых заготовок	Умения: 1. Осуществлять процессы округления, предварительной расстойки, формования тестовых заготовок. 2. Укладывать сформованные тестовые заготовки на противни, в формы. 3. Устранять дефекты тестовых заготовок различными способами. 4. Транспортировать вагонетки с тестовыми заготовками в камеру окончательной расстойки. 5. Обеспечивать эксплуатацию и соблюдение режимов работы технологического оборудования для формования тестовых заготовок, предварительной и окончательной расстойки.
		Знания: 1. Методы округления, формования тестовых заготовок. 2. Порядок и нормы укладки тестовых заготовок в формы и на противни. 3. Причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки, способы их исправления. 4. Устройство, принцип работы и правила эксплуатации тестоокруглительных, тестозакаточных машин, камер предварительной и окончательной расстойки.
	Возможность признания навыка:	-
Трудовая функция 5: Выпечка тестовых заготовок	Навык 1: Провести процесс окончательной расстойки тестовых заготовок	Умения:
		1. Осуществлять контроль параметров паровоздушной среды расстойных камер, продолжительности расстойки тестовых заготовок. 2. Определять готовность тестовых заготовок к выпечке. 3. Обеспечивать эксплуатацию и соблюдение режимов работы технологического оборудования для расстойки тестовых заготовок.
		Знания:
		1. Технологические параметры расстойки для различных хлебобулочных изделий: хлеба из пшеничной муки, хлеба из смеси пшеничной и ржаной муки, слоёных изделий и др. 2. Способы регулирования режимов температуры и влажности. 3. Методы контроля параметров расстойки. 4. Дефекты хлеба, связанные с недостаточной или избыточной расстойкой тестовых заготовок. 5. Устройство, принцип работы и правила эксплуатации оборудования для расстойки тестовых заготовок.
	Возможность признания навыка:	-

	Навык 2: Выпечь тестовые заготовки	Умения: 1. Подготавливать пекарную камеру к выпечке. 2. Подготавливать тестовые заготовки к выпечке: подсушка, отделка поверхности мукой, семенами злаков, надрезка, смазка, посыпка и др. 3. Осуществлять посадку тестовых заготовок в печь, выгрузку готовой продукции. 4. Контролировать параметры выпечки: температуру, расход пара, продолжительность. 5. Определять готовность выпеченной продукции органолептическим методом. 6. Проводить измерения показателей качества, документировать и сохранять результаты контроля. 7. Осуществлять выбивку формового хлеба из форм. 8. Обеспечивать эксплуатацию и соблюдение режимов работы технологического оборудования для выпечки тестовых заготовок.
		Знания: 1. Режимы расстойки и выпечки, способы их регулирования. 2. Требования к качеству готовой продукции. 3. Методы органолептической оценки качества готовой продукции. 4. Требования к ведению записей результатов контроля. 5. Устройство, принцип работы и правила эксплуатации хлебопекарных печей.
	Возможность признания навыка:	-
	Навык 1: Транспортировать контейнеры, стеллажи, лотки, ящики	Умения: 1. Осуществлять отбор оборотной тары по санитарному состоянию. 2. Перемещать загрязненную тару в моечное отделение для санобработки. 3. Перемещать чистую оборотную тару к месту укладки выпеченных изделий. 4. Обеспечивать безопасную эксплуатацию обслуживаемого оборудования.
Трудовая функция 6: Укладка выпеченных изделий в контейнеры, вагонетки, стеллажи, лотки, кулеры для охлаждения		Знания: 1. Правила эксплуатации и транспортировки технологического оборудования: вагонеток, контейнеров, стеллажей. 2. Требования к санитарному состоянию оборотной тары.
	Возможность признания навыка:	-
	Навык 2: Выполнить выемку и укладку хлеба	Умения: 1. Осуществлять выемку хлеба из форм на производственный стол. 2. Контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям. 3. Отбраковывать готовую продукцию по массе, укладывать ее в отдельную промаркированную тару. 4. Укладывать готовые изделия в лотки, контейнеры, вагонетки в соответствии с нормами загрузки тары.
		Знания: 1. Требования к качеству готовой продукции: соответствие по массе, внешнему виду. 2. Правила укладки готовых изделий в лотки, контейнеры, вагонетки.

	Возможность признания навыка:	-
Трудовая функция 7: Нарезка и упаковка хлеба	Навык 1: Подготовить хлеборезательную машину к работе, упаковать готовую продукцию	Умения:
		1. Проводить осмотр санитарного состояния хлеборезательной машины. 2. Очищать от крошек гребенку и промежутки между ножами, обрабатывать ножи дезинфицирующим средством. 3. Контролировать температуру в центре мякиша хлеба после охлаждения. 4. Вести процесс нарезки хлеба. 5. Упаковывать готовую продукцию различными способами (вручную и на технологическом оборудовании). 6. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования для нарезки и упаковки готовой продукции хлебопекарного производства.
		Знания:
		1. Требования к упаковке и маркировке изделий. 2. Характеристики используемых дезинфицирующих средств и упаковочных материалов. 3. Устройство, принцип работы и правила эксплуатации хлеборезательной машины и упаковочного оборудования.
	Возможность признания навыка:	-
Трудовая функция 8: Обеспечение безопасности пищевой продукции, соблюдение правил и норм охраны труда при выполнении работ	Навык 1: Обеспечить безопасность выпускаемой пищевой продукции	Умения:
		1. Обеспечивать соответствие рабочего места и методов работы требованиям безопасности пищевой продукции. 2. Соблюдать правила личной гигиены и гигиены пищевых продуктов при ведении производственных процессов. 3. Соблюдать санитарные нормы и требования к таре, производственному оборудованию и другим объектам контроля. 4. Подготавливать растворы моющих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению. 5. Проводить санитарную обработку рабочего места, используемого оборудования и инвентаря в соответствии требованиями пищевой гигиены. 6. Утилизировать отходы в соответствии с требованиями рабочей инструкции.
		Знания:
		1. Принципы HACCP. План HACCP. Контрольные точки и критические контрольные точки в процессе производства продукции. 2. Правила личной гигиены работников пищевых производств. 3. Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде. 4. Нормы и требования к таре, производственному оборудованию и другим объектам контроля. 5. Инструкции по приготовлению и применению моющих и дезинфицирующих средств. 6. Правила проведения санитарной обработки рабочего места, оборудования и инвентаря.
	Возможность признания навыка:	-

	Навык 2: Обеспечить соблюдение правил охраны труда и противопожарной безопасности при выполнении работ	Умения: 1. Обеспечивать безопасное ведение работ, соблюдая производственную дисциплину, технику безопасности, правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, для предотвращения несчастных случаев на производстве. 2. Оказывать первую помощь пострадавшим при несчастных случаях. 3. Использовать средства индивидуальной защиты в соответствии с требованиями безопасности. 4. Соблюдать требования пожарной профилактики и правила противопожарной защиты. 5. Осуществлять осмотр и проверять исправность технологического оборудования, сообщать мастеру участка о выявленных неисправностях в работе обслуживаемого оборудования. Знания: 1. Система стандартов безопасности труда, требования техники безопасности к производственным помещениям и рабочим местам, устройство и принцип работы технических средств пожаротушения. 2. Порядок и правила оказания первой медицинской помощи. 3. Правила организации работ в цеху. 4. Фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда.
	Возможность признания навыка:	-
	Трудовая функция 9: Отбор и подготовка сырья и материалов к производству	Навык 1: Оценить качество сырья и подготовить его к производству Умения: 1. Оценивать качество сырья по органолептическим показателям: вкус, запах, цвет, внешний вид, отсутствие посторонних примесей, соответствие срокам годности. 2. Осуществлять подготовку основного и дополнительного сырья к производству в соответствии с установленными требованиями. 3. Вести процесс приготовления солевого и сахарного растворов, дрожжевой суспензии в соответствии с производственными рецептурами и технологическими инструкциями. 4. Контролировать плотность (концентрацию) растворов. 5. Обеспечивать безопасную эксплуатацию и соблюдение режимов работы технологического оборудования для просеивания сырья и приготовления растворов. Знания: 1. Назначение, виды и требования к качеству основного и дополнительного сырья хлебопекарного производства, срокам годности и условиям хранения. 2. Методы органолептической оценки качества сырья. 3. Технологическое значение сырья хлебопекарного производства. 4. Правила взаимозаменяемости сырья. 5. Требования к процессам подготовки сырья к производству. 6. Устройство, принцип работы и правила эксплуатации технологического оборудования для просеивания сырья и приготовления растворов.
	Возможность признания навыка:	-
Трудовая функция 10:		

Приготовление полуфабрикатов хлебопекарного производства в соответствии с производственными рецептурами и технологическими инструкциями	Навык 1: Определить потребности в сырье и полуфабрикатах	Умения: 1. Определять потребность в сырье и полуфабрикатах для выполнения сменного задания. 2. Осуществлять расчет рецептуры порции теста (полуфабрикатов).
		Знания: 1. Производственные рецептуры и технологические инструкции по приготовлению полуфабрикатов хлебопекарного производства. 2. Технические характеристики оборудования для приготовления полуфабрикатов: тестомесильных машин, оборудования для приготовления заварок, заквасок. Вместимость деж, заварочных машин, емкостей для осахаривания заварок, выбраживания заквасок.
	Возможность признания навыка:	-
	Навык 2: Замесить полуфабрикаты, тесто	Умения: 1. Осуществлять процесс размножения, выращивания дрожжей, готовить заварки, закваски. 2. Приготавливать тесто различными способами в соответствии с производственными рецептурами и технологическими инструкциями. 3. Осуществлять процесс приготовления бездрожжевого и дрожжевого слоеного теста. 4. Контролировать и регулировать температуру, режимы замеса, продолжительность брожения (отлёжки) полуфабрикатов. 5. Контролировать качество полуфабрикатов в соответствии с планом технологического контроля. 6. Предупреждать и устранять брак. 7. Осуществлять периодический контроль работы дозирующего оборудования. 8. Обеспечивать эксплуатацию и соблюдение режимов работы дозирующих устройств и технологического оборудования для приготовления теста.

		Знания: 1. Производственные рецептуры и технологические инструкции по приготовлению полуфабрикатов хлебопекарного производства. 2. Схемы слоения бездрожжевого и дрожжевого слоеного теста. 3. Показатели качества полуфабрикатов, методы определения влажности, кислотности, подъёмной силы полуфабрикатов хлебопекарного производства. 4. Порядок и периодичность производственного контроля качества полуфабрикатов и точности работы дозаторов муки и жидких компонентов. 5. Причины, вызывающие ухудшение качества готовой продукции, связанные с нарушениями технологических параметров приготовления полуфабрикатов. 6. Способы регулирования технологических процессов приготовления полуфабрикатов для предотвращения выхода продукции, не соответствующей установленным требованиям. 7. Структура и физические свойства различных видов теста. Консистенция, степень гидратации и развития клейковины. 8. Виды брака, способы его предупреждения и устранения. 9. Правила предотвращения попадания посторонних предметов в готовую продукцию. 10. Устройство, принцип работы и правила эксплуатации дозирующих устройств и технологического оборудования для приготовления теста
	Возможность признания навыка:	-
Трудовая функция 11: Отделка хлебобулочных изделий после выпечки	Навык 1: Провести отделку и укладку выпеченных изделий	Умения:
		1. Отделывать поверхности хлебобулочных изделий после выпечки путем нанесения отделочных полуфабрикатов (глазурей, помадок, сиропов, кремов и др.) в соответствии с утвержденными рецептурами, технологией и нормами расхода. 2. Контролировать массу готового изделия после отделки. 3. Укладывать готовую продукцию в лотки, ящики, стеллажи в соответствии с установленными требованиями. 4. Обеспечивать безопасную эксплуатацию технологического оборудования и инвентаря.
		Знания:
		1. Производственные рецептуры и технологии приготовления отделочных полуфабрикатов. 2. Требования к качеству отделочных полуфабрикатов. 3. Методы нанесения отделочных полуфабрикатов на выпеченные хлебобулочные изделия. Нормы расхода на единицу готовой продукции. 4. Требования к укладке, хранению и транспортированию хлебобулочных изделий.
	Возможность признания навыка:	-
Трудовая функция 12: Приготовление замороженных полуфабрикатов		

	Навык 1: Провести процесс шоковой заморозки полуфабрикатов	Умения: 1. Укладывать полуфабрикаты на противни, в вагонетки. 2. Транспортировать вагонетки с полуфабрикатами в камеру шоковой заморозки. 3. Осуществлять контроль температуры в камере шоковой заморозки. 4. Контролировать и регулировать параметры и режимы шоковой заморозки полуфабрикатов в соответствии с технологическими инструкциями: скорость замерзания, температура в центре замораживаемых полуфабрикатов, продолжительность замораживания полуфабрикатов. 5. Обеспечивать эксплуатацию и соблюдение режимов работы технологического оборудования для шоковой заморозки и инвентаря. Знания: 1. Виды замороженных хлебобулочных полуфабрикатов. 2. Технологии отложенной выпечки. Режимы процесса глубокой заморозки. 3. Особенности процесса приготовления теста для замороженных полуфабрикатов. 4. Необходимые условия производственной среды для приготовления замороженных полуфабрикатов. 5. Устройство, принцип работы и правила эксплуатации технологического оборудования для шоковой заморозки полуфабрикатов.
	Возможность признания навыка:	-
	Навык 2: Упаковать замороженные полуфабрикаты и осуществить их транспортировку на хранение	Умения: 1. Упаковывать замороженные полуфабрикаты в соответствии с установленными требованиями. 2. Осуществлять маркировку упакованной продукции. 3. Перемещать упакованную замороженную продукцию в морозильную камеру для хранения. 4. Контролировать параметры и режимы хранения замороженных полуфабрикатов в соответствии с технологическими инструкциями. 5. Обеспечивать эксплуатацию и соблюдение режимов работы технологического оборудования и инвентаря. Знания: 1. Требования к материалам для упаковки замороженных полуфабрикатов. 2. Требования к маркировке замороженных полуфабрикатов. 3. Температура хранения замороженных полуфабрикатов, сроки годности. 4. Требования к транспортировке замороженных полуфабрикатов.
	Возможность признания навыка:	-
Дополнительная трудовая функция 1: Решение стандартных и практических задач при ведении производственных процессов	Навык 1: Развить навыки решения стандартных и практических задач при ведении производственных процессов	Умения: 1. Организовывать собственную деятельность. 2. Анализировать рабочую ситуацию. 3. Осуществлять оценку и коррекцию собственной деятельности. 4. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. 5. Нести ответственность в рамках функциональных обязанностей за результаты своей работы

		Знания:
		1. Функциональные обязанности пекаря. 2. Производственные регламенты предприятия. 3. Требования нормативных документов, регламентирующих выпуск продукции. 4. Нормы и правила межличностного общения. 5. Основные положения нормативно-правовых документов, регулирующих трудовые отношения.
	Возможность признания навыка:	-
Дополнительная трудовая функция 2: Презентация и продажа хлебобулочных изделий	Навык 1: Презентация готовой хлебобулочной продукции потребителям с элементами шоу	Умения:
		1. Творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения. 2. Готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу. 3. Соблюдать при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления. 4. Составлять калькуляцию продукции хлебобулочного производства. 5. Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции. 6. Составлять портфолио на хлебобулочную продукцию. 7. Применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию.
		Знания:
		1. Нормативно-правовых актов Республики Казахстан, регулирующие деятельность предприятий питания. 2. Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента. 3. Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента. 4. Правил составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции. 5. Способов сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке. 6. Специфики производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции. 7. Способов применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства.
	Возможность признания навыка:	-
Дополнительная трудовая функция 3: Развитие профессиональных навыков		

	Навык 1: Повышать профессиональную компетентность	Умения: 1. Планировать и организовывать собственную деятельность для достижения производственных результатов. 2. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач и профессионального развития. 3. Ориентироваться в условиях обновления технологий в профессиональной деятельности. 4. Определять задачи профессионального и личностного развития, планировать повышение квалификации. 5. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. 6. Нести ответственность в рамках функциональных обязанностей за результаты своей работы.
	Возможность признания навыка:	Знания: 1. Функциональные обязанности пекаря. 2. Производственные регламенты предприятия, требования нормативных документов, регламентирующих выпуск продукции. 3. Нормы и правила межличностного общения. 4. Основные положения нормативно-правовых документов, регулирующих трудовые отношения.
		-
Требования к личностным компетенциям:	Ответственность Аккуратность Трудолюбие Исполнительность Физическая выносливость	
Список технических регламентов и национальных стандартов:		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК:	Уровень ОРК:	Наименование профессии:
	1	Помощник официанта
	1	Кухонный рабочий
	1	Подсобный рабочий на кухне
	4	Повар
	4	Шеф-кондитер

Глава 4. Технические данные профессионального стандарта

11. Наименование государственного органа:
12. 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
Ходоровская Т.Г. , +7 (727) 293 83 70, kta@kaztour-association.com
Мухамеджанова Ж.К. , +7 (727) 293 83 70, kta@kaztour-association.com
13. Отраслевой совет по профессиональным квалификациям:
14. Национальный орган по профессиональным квалификациям: -
15. Национальная палата предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен»: -
16. Номер версии и год выпуска: версия 2, 2022 г.
17. Дата ориентировочного пересмотра: 06.12.2025 г.