

**Требования  
к кандидатам на признание квалификации «Повар»,  
не имеющим профильного образования:**

*1) Условия признания неформального образования:*

Кандидат предоставляет сертификат или свидетельство о завершении обучения краткосрочных курсов по заявленной профессии, выданные организацией, предоставляющей образовательные услуги, для принятия решения о проведении процедуры признания профессиональной квалификации.

*2) Условия признания информального образования:*

Кандидат предоставляет описание результатов полученного опыта по заявленной профессии (портфолио или интервью) для принятия решения о проведении процедуры признания профессиональной квалификации.

*Повар должен знать:*

- Нормативные правовые акты Республики Казахстан, регулирующие деятельность организаций питания.
- Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения.
- Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству.
- Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
- Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.
- Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов.
- Правила и технологии расчетов с потребителями.
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

*Повар должен уметь:*

- Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весо-измерительных приборов, используемых при приготовлении блюд.
- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания.
- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд.
- Готовить блюда по технологическим картам.
- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд.
- Безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд.
- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда.
- Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд и кулинарных изделий и экономно расходовать его.
- Отпускать готовые блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции.