

Профессиональный стандарт: «Организация приготовления еды»

Глоссарий

В настоящем профессиональном стандарте применяются следующие термины и определения:

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.

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.

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

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.

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

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

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.

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.

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

Метод обслуживания потребителей - способ реализации потребителям продукции общественного питания.

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

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

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

Предприятие общественного питания – предприятие, предназначенное для

производства, реализации и (или) организации потребления продукции общественного питания, включая кулинарную продукцию, мучные кондитерские и булочные изделия.

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.

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

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.

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

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

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.

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

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

1. Паспорт Профессионального стандарта

Название Профессионального стандарта:	Организация приготовления еды
Номер Профессионального стандарта:	
Названия секции, раздела, группы, класса и подкласса согласно ОКЭД:	I. Услуги по проживанию и питанию 55. Услуги по организации проживания 55.1. Предоставление услуг гостиницами 55.10. Предоставление услуг гостиницами 55.10.1 Предоставление услуг гостиницами с ресторанами 55.10.2 Предоставление услуг гостиницами без ресторанов 55.10.3 Предоставление гостиничных услуг с ресторанами для официальных мероприятий
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.

2. Карточки профессий

Перечень карточек	Су-шеф	5-й уровень ОРК.
-------------------	--------	------------------

профессий:	Пекарь хлебобулочных изделий	4-й уровень ОРК.
КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ: «СУ-ШЕФ»		
Код:	3434-0-003	
Код группы:	3434-0	
Профессия:	Су-шеф	
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	
Квалификационный уровень по ОРК:	5	
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.	
Трудовые функции:	Обязательные трудовые функции:	<ol style="list-style-type: none"> 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
Трудовая функция 1: Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров по указанию или в отсутствие шеф-повара ресторана отеля	Задача 1: Обеспечение поваров необходимыми трудовыми и материальными ресурсами	Умения: <ol style="list-style-type: none"> 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: <ol style="list-style-type: none"> 1. Законодательства Республики Казахстан, регулирующее деятельность

		<p>предприятий питания.</p> <ol style="list-style-type: none"> 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.
	<p>Задача 2:</p> <p>Организация работы бригады поваров</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Законодательство Республики Казахстан, регулирующее деятельность предприятий питания. 2. Основы трудового законодательства Республики Казахстан. 3. Основы организации деятельности предприятий питания. 4. Основы организации, планирования и контроля деятельности. 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.
Трудовая функция 2: Организация работы бригады поваров под руководством шеф-повара ресторана отеля	Задача 1: Повышение уровня квалификации поваров отеля	Умения:
		<ol style="list-style-type: none"> 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:
		<ol style="list-style-type: none"> 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.
	Задача 2: Координация и контроль за выполнением производственного задания	Умения:
		<ol style="list-style-type: none"> 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:
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Законодательства Республики Казахстан, регулирующие деятельность предприятий питания. 2. Основ трудового законодательства Республики Казахстан.

		<ol style="list-style-type: none"> 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. Привил внутреннего трудового распорядка. 11. Правил и норм охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты. 12. Экономики общественного питания.
<p>Трудовая функция 3:</p> <p>Осуществление руководства производственно-хозяйственной деятельностью ресторана в отсутствие шеф-повара</p>	<p>Задача 1:</p> <p>Совершенствование организации производственного процесса кухни ресторана отеля</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Создавать условия труда установленным требованиям ресторана отеля. 2. Обеспечение ритмичного выпуска продукции собственного производства требуемого ассортимента и по производственному заданию шеф-повара. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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.

		<p>9. Современных видов механического, холодильного, теплового оборудования, средств измерения, принципы их работы, технические характеристики и условия эксплуатации, виды тары, упаковки, посуды и инвентаря.</p> <p>10. Правил внутреннего трудового распорядка.</p> <p>11. Правил и норм охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты.</p> <p>12. Экономики общественного питания.</p>
	<p>Задача 2:</p> <p>Обеспечение качества выпускаемой продукции</p>	<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. <p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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

		<p>условия эксплуатации, виды тары, упаковки, посуды и инвентаря.</p> <p>11. Привил внутреннего трудового распорядка.</p> <p>12. Правил и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты.</p> <p>13. Экономике общественного питания.</p> <p>14. Современных технологии приготовления блюд, напитков разнообразного ассортимента меню ресторана отеля.</p> <p>15. Требований к безопасности пищевых продуктов, условия их хранения.</p>	
Требования к личностным компетенциям	<p>Коммуникабельность</p> <p>Организаторские способности</p> <p>Стрессоустойчивость</p> <p>Лояльность, гибкость</p> <p>Аналитические способности, техническая подкованность</p> <p>Склонность к обучению, повышению профессиональных навыков</p>		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК	5	Заведующий производством	
	6	Менеджер (начальник отдела)	
Связь с ЕТКС или КС или другими справочниками профессий	КС, утвержденный приказом Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 21 мая 2012 года № 201-ө-м	Заведующий столовой (кафе, рестораном, баром)	
Связь с системой образования и квалификации	<p>Уровень образования:</p> <p>ТиПО (5 уровень МСКО)</p>	<p>Специальность:</p> <p>Организация питания</p>	<p>Квалификация:</p> <p>-</p>
КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ: «ПЕКАРЬ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ»			
Код:	-		
Код группы:	-		
Профессия:	Пекарь хлебобулочных изделий		
Другие возможные наименования профессии:	7512-1-002 Пекарь-мастер		
Квалификационный уровень по ОРК:	4		
Основная цель деятельности:	Изготовление хлебобулочных изделий с целью максимального удовлетворения и безупречного обслуживания гостей отеля в соответствии с концепциями сервиса и стандартами обслуживания.		
Трудовые функции:	Обязательные трудовые функции	См. карточку профессии «Пекарь хлебобулочных изделий» ПС «Производство хлебобулочных и	

		мучных кондитерских изделий»
	Дополнительные трудовые функции:	1. Презентация и продажа хлебобулочных изделий
Дополнительная трудовая функция 1: Презентация и продажа хлебобулочных изделий	Задача 1: Презентация готовой хлебобулочной продукции потребителям с элементами шоу	Умения:
		<ol style="list-style-type: none"> 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:
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативно-правовых актов Республики Казахстан, регулирующие деятельность предприятий питания. 2. Требований 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.	
Требования к личностным компетенциям	Чистоплотность, трудолюбие, аккуратность, исполнительность, ответственность, физическая выносливость		
Связь с другими профессиями в рамках ОРК	1	Помощник официанта	
	1	Кухонный рабочий	
	1	Подсобный рабочий на кухне	
	4	Повар	
	4	Шеф-кондитер	
Связь с ЕТКС или КС или другими справочниками профессий	-	-	
Связь с системой образования и квалификации	Уровень образования: ТиПО (4 уровень МСКО)	Специальность: Организация питания	Квалификация: -
3. Технические данные Профессионального стандарта			
Разработано:	Организация: Объединения юридических лиц «Казахстанская туристская ассоциация» Исполнитель/ руководитель проекта: Шайкенова Р.Р., Мамутова К.Р. – Координатор проекта, Ходоровская Т.Г. – Эксперт Мухамеджанова Ж.К. - Разработчик Контактные данные исполнителя: kta@kaztour-association.com +7 727 293 83 70		
Экспертиза предоставлена:	1. Организация: Отель «Grand Sapphire Hotel» Эксперт: Тулепбергенова Б.Е. Контактные данные: info@grandsapphire.kz , 8(727)349 35 60 2. Организация: Отель «Royal Tulip Almaty» Эксперт: Ситникова Е.В. Контактные данные: fnb@royaltulipalmaty.com , 8(727) 300 01 00 3. Организация: Отель «Wyndham Garden Astana» Эксперт: Елубаев Р. Контактные данные: info@wyndhamgardenastana.com , 8(7172) 79 00 00 4. Организация: Отель «Hotel Dostyq - 17» Эксперт: Ахметов А.А. Контактные данные: dostyk-ab@mail.ru , 8(7252)548498 5. Организация: Гостиничный комплекс «Медеу» Эксперт: Бектасова Г.С.		

	<p>Контактные данные: info@medeuhotel.kz , 8(7172) 545845</p> <p>6. Организация: Отель «WorldHotel Saltanat Almaty» Эксперт: Абдибеков А.З. Контактные данные: reservations@medeuhotel.kz , 8(727) 2590935</p> <p>7. Организация: Отель «Rahat Palace» Эксперт: Алиева М.К. Контактные данные: almaty.regency@hyatt.com , 8(727) 2501234</p> <p>8. Организация: Отель «Grand Aiser» Эксперт: Атабаев К.У. Контактные данные: info@grandaiserhotel.kz , 8 (727) 396 99 99</p> <p>9. Организация: Отель «Ramada by Wyndham Almaty» Эксперт: Абдыкеримова А. Контактные данные: hr@ramadaalmaty.com , 8 (727) 344 9999</p> <p>10. Организация: Гостиничный комплекс «Иртыш» Эксперт: Марко Петрович Контактные данные: reception@irtysh-hotel.kz , 8 (7182) 650405</p> <p>11. Организация: Отель «Ritz-Carlton Astana» (ТОО «Astana Hotel Management») Эксперт: Ковени Э.С. Контактные данные: Nazym.Mukhambetzhan@ritzcarlton.com , 8 (7172) 73 40 00</p> <p>12. Организация: Отель «Жумбактас» Эксперт: Жаксылыкова С.У. Контактные данные: sales@jumbaktas.kz , 8(717) 2570510</p> <p>13. Организация: Гостиница «Жамбыл» Эксперт: Абилпатта М. Контактные данные: hotel-zhambyl@bk.ru , 8(7262) 452551</p>
Номер версии и год выпуска:	Версия 1, 2019 год
Дата ориентировочного пересмотра:	2022 год