Министерство сельского хозяйства Кыргызской Республики

Профессиональный стандарт

«Повар 3-го разряда»

Регистрационный номер- 0027

1. Общие сведения

1.1. Код профессионального стандарта	CA1051200027
1.2. Вид профессиональной деятельности	Приготовление продукции общественного питания
1.2. Основная цель вида профессиональной деятельности	Работа под руководством при изготовлении продукции общественного питания
1.3. Группы занятий по ОКЗ[1]	Повар – 5120
1.5. Соотнесение с ГКЭД[2]	10.85 Производство готовых блюд 10.89.1. Производство супов, бульонов и яйцепродуктов 10.89 Производство прочих пищевых продуктов, не включенных в другие группировки

[1] (1) Государственный классификатор Кыргызской Республики "Виды экономической деятельности", утвержден постановлением Правительства Кыргызской Республики от 11 января 2011 года № 9.
[2] (2) Общереспубликанский классификатор занятий (ОКЗ 009-2019) введен в действие постановлением Национального статистического комитета Кыргызской Республики от 6 мая 2019 г. № 10.

2. Перечень трудовых функций (функциональная карта вида профессиональной деятельности)

Код	Наименование обобщенных трудовых функций	Уровень квалификации	Наименование трудовых функций	Код	Уровень квалификации
А	Организация рабочего процесса	3	Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря и кухонной посуды	А.1	3
			Подготовка сырья, полуфабрикатов к работе	А.2	3
Б	Приготовление блюд и кулинарных изделий под руководством	3	Приготовление супов	Б.1	3
			Приготовление блюд и гарниров из овощей, круп, макаронных изделий	Б.2	3
			Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	Б.3	3
			Приготовление вторых блюд из мяса, птицы	Б.4	3
			Приготовление блюд из творога, яиц	Б.5	3

			Приготовление холодных блюд и закусок	Б.6	3
			Приготовление сладких блюд, напитков	Б.7	3
			Приготовление мучных кулинарных блюд и изделий	Б.8	3
В	Отпуск кулинарных блюд и напитков	3	Подготовка кулинарных блюд и напитков к отпуску	В1	3
			Сервировка и отпуск готовых кулинарных блюд и напитков потребителям	В2	3
Возможные места работы			Предприятия общественного питания работающие на сырье, на полуфабрикатах (кафе, рестораны, столовые в социальных учреждениях и др.) Предприятия общественного питания при учреждениях (учебные заведения, вокзалы, заводы и фабрики и др.)		
Требования к практическому опыту			Не менее 6 месяцев на 2 квалификационном уровне на рабочем месте		
Требования к профессиональному образованию и обучению			Начальное профессиональное образование		
Требования к необходимости отраслевой независимой сертификации			Подлежит обязательной сертификации		
Общие/сквозные функции: -соблюдение правил внутреннего трудового распорядка - эффективное взаимодействие с другими работниками, соблюдение профессиональной этики общения; - организация собственной деятельности;					

- соблюдение требований технологических процессов и мер производственной безопасности; - рациональное (экономное) использование сырья и продуктов; - использование приемов первичной обработки сырья и продуктов с уменьшением потерь и отходов; - обеспечение экологической безопасности; - соблюдение пищевой безопасности и санитарии на производственных участках при организации приготовления блюд и кулинарной продукции; - использование современных информационных технологий для обеспечения качественного приготовления пищи и реализации потребителям; - соблюдение техники безопасности, пожарной безопасности и охраны труда на производственных участках; - принятие решений в рамках своих полномочий

3. Описание трудовых функций

Код и наименование ОТФ	А. Организация рабочего процесса
Код и наименование ТФ	СА1051200027А1. Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря и кухонной посуды
Уровень по НРК	3
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	А1.1. Кухня и рабочее место повара подготовлено аккуратно в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания, технологическому процессу приготовления пищи с соблюдением правил охраны труда и техники безопасности, а также пожарной безопасности. А1.2. Технологическое оборудование, инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы четко проверены на исправность согласно правил эксплуатации. А1.3. Оборудование и инвентарь почищены, помыты и убраны после использования согласно правил производственной санитарии. А1.4. Технологическое оборудование, производственный инвентарь, кухонная посуда и инструменты подготовлены к работе согласно инструкциям по организации работы производственных цехов. А1.5. Эксплуатация технологического оборудования проведена.

	А1.6. Кухонный инвентарь и инструменты применены по назначению.
Необходимые знания	- назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - требования охраны труда, производственной санитарии, гигиены и пожарной безопасности в организациях питания; - принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (ХАССП) в организациях общественного питания; -работа с нормативно-технической и технологической документацией
Необходимые навыки	- проверяет исправность технологического оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - чистит, моет и убирает оборудование, инвентарь после их использования; - подготавливает соответствующие кухонный инвентарь, посуду и инструменты и размещает их на рабочем месте; - проводит эксплуатацию технологического оборудования; - применяет кухонный инвентарь и инструменты по назначению
Личностные компетенции	Опрятность, чистоплотность, аккуратность
Описание рабочей среды	производственные цеха, оборудование, кухонная посуда и инвентарь, инструменты; нормативно-техническая и технологическая документация
Указания к оцениванию	Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев компетентной работы и включать в себя свидетельства в отношении: -знаний требований к соблюдению инструкций по охране труда и технике безопасности, санитарии и гигиены на рабочем месте; -умения работать с технологическим оборудованием, инвентарем, инструментами по назначению; -умения подготовки технологического оборудования, инвентаря, кухонной посуды и инструментов к работе. Для оценивания сформированных компетенций по данной трудовой функции используются следующие методы: наблюдение, демонстрация, тестирование.

Код и наименование ОТФ	А. Организация рабочего процесса
Код и наименование ТФ	СА1051200027А2. Подготовка сырья, полуфабрикатов (далее-продуктов) к работе
Уровень по НРК	3
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	А2.1. Отбор продуктов проведен правильно, в соответствии с составом ингредиентов в ТК блюд. А2.2. Отбор продуктов по качеству проведен правильно, в соответствии с требованиями товароведческих характеристик их доброкачественности. А2.2. Количественный отбор продуктов проведен верно, по нормам закладки в соответствии с ТК блюд.
Необходимые знания	-организация технологического процесса приготовления пищи; -правила пищевой безопасности, санитарно-гигиенические требования к приемке продуктов; - методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья с учетом соблюдения требований к качеству; - пищевая ценность различных видов продуктов и сырья; -товароведческая характеристика, требования к качеству, условиям и срокам хранения сырья; -оценка качества продуктов, виды порчи и методы их выявления; -работа с нормативно-технической и технологической документацией.
Необходимые навыки	- проводит правильный отбор продуктов по качеству и количеству; - выявляет виды порчи продуктов, применяя различные способы; - проводит количественный отбор продуктов по нормам закладки (по расчету на необходимое количество порций)
Личностные компетенции	Навыки аналитического мышления, обучаемость, чистоплотность
Описание рабочей среды	производственные цеха, оборудование, кухонная посуда и инвентарь, инструменты; сырье и различные продукты питания; нормативно-техническая и технологическая документация

Указания к оцениванию	Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев компетентной работы и включать в себя свидетельства в отношении: -знаний требований к отбору продуктов по качеству и количеству; -умения выявлять виды порчи продуктов. Для оценивания сформированных компетенций по данной трудовой функции используются следующие методы: наблюдение, демонстрация, тестирование, интервью.

Код и наименование ОТФ	Б. Приготовление блюд и кулинарных изделий под руководством
Код и наименование ТФ	СА1051200027Б1. Приготовление супов
Уровень по НРК	3
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	Б1.1. Процессы тепловой обработки продуктов проведены различными способами (варка, жарка, тушение, запекание, пассерование и другие) в соответствии с правилами тепловой обработки продуктов. Б1.2. Правильно и последовательно проведены технологические процессы приготовления различных супов в соответствии с ТК блюд предприятия. Б1.3. Оценка качества приготовленных полуфабрикатов, готовых супов органолептическим методом проведена в соответствии с требованиями к качеству приготовленных полуфабрикатов, готовых кулинарных блюд
Необходимые знания	-ассортимент и характеристики различных видов супов (заправочные, супы-пюре, прозрачные, сладкие, холодные, молочные); -способы и правила тепловой обработки продуктов, используемые при приготовлении супов; -технологическая последовательность приготовления различных видов супов (работа с технологическими картами

	супов); -оценка качества готовых супов по органолептическим показателям; -условия и сроки хранения готовых супов; -методы нормирования рабочего времени на выполнение операции
Необходимые навыки	- проводит процессы тепловой обработки продуктов различными способами; - проводит технологические процессы приготовления различных супов; - оценивает качество готовых супов
Личностные компетенции	Внимательность, исполнительность, опрятность
Описание рабочей среды	производственные цеха, оборудование, кухонная посуда и инвентарь, инструменты; сырье и различные виды продуктов питания; нормативно-техническая и технологическая документация
Указания к оцениванию	Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев компетентной работы и включать в себя свидетельства в отношении: -требований к соблюдению инструкций по охране труда, технике безопасности, санитарии и гигиены в процессе приготовления супов; - умения правильного проведения первичной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов для различных видов супов в соответствии с требованиями к качеству готовых полуфабрикатов; -умения правильного проведения тепловой обработки продуктов, варки различных супов; - обоснованного расчета времени на приготовление супов; -знания требований к качеству, условий и сроков хранения готовых супов. Для оценивания сформированных компетенций по данной трудовой функции используются следующие методы: наблюдение, демонстрация, тестирование, интервью, портфолио работ.

Код и наименование ОТФ	Б. Приготовление блюд и кулинарных изделий под руководством
Код и наименование ТФ	СА1051200027Б2. Приготовление блюд и гарниров из овощей, круп, макаронных изделий
Уровень по НРК	3
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	Б2.1.Проведены первичная обработка овощей, круп, макаронных изделий в соответствии с правилами первичной обработки. Б2.2. Приготовлены полуфабрикаты из овощей, круп, макаронных изделий в соответствии с правилами первичной обработки. Б2.3. Процессы тепловой обработки овощей, круп, макаронных изделий различными способами проведены в соответствии с правилами тепловой обработки продуктов. Б2.4. Жареные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, макаронных изделий приготовлены в соответствии с ТК блюд предприятия. Б2.5. Запеченные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, макаронных изделий приготовлены в соответствии с ТК блюд предприятия. Б2.6. Тушеные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, макаронных изделий приготовлены в соответствии с ТК блюд предприятия. Б2.7. Различные соусы к блюдам из овощей, грибов, круп, макаронных изделий приготовлены в соответствии с ТК блюд предприятия. Б2.8. Оценка качества приготовленных полуфабрикатов, готовых блюд и гарниров из овощей, круп, макаронных изделий произведена согласно требованиям к качеству.
Необходимые знания	-технологический процесс первичной обработки овощей, грибов, круп, макаронных изделий; -требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов; -условия и сроки хранения полуфабрикатов; -ассортимент и характеристики блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, макаронных изделий; - правила и способы тепловой обработки продуктов,

	используемые при приготовлении блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, макаронных изделий; -технологическую последовательность приготовления блюд и гарниров из отварных, жареных, тушенных, запеченных овощей, грибов, круп, макаронных изделий в соответствии рецептурам (работа с технологическими картами блюд); -правила оценки качества готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, макаронных изделий по органолептическим показателям; -условия и сроки хранения готовых блюд и гарниров; -методы нормирования рабочего времени на выполнение операции
Необходимые навыки	- проводит первичную обработку овощей, грибов, круп, макаронных изделий в соответствии с технологией первичной обработки; - приготавливает полуфабрикаты для блюд из овощей, грибов, круп, макаронных изделий, также проводит подготовку их к тепловой обработке; - проводит варку овощей, грибов, круп, макаронных изделий различными способами; - приготавливает жареные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, макаронных изделий, применяя различные способы жарки; - приготавливает запеченные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, макаронных изделий; - приготавливает тушеные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, макаронных изделий; - приготавливает различные соусы к блюдам из овощей, грибов, круп, макаронных изделий; - оценивает качество приготовленных полуфабрикатов, готовых блюд и гарниров из овощей, круп, макаронных изделий
Личностные компетенции	Исполнительность, чистоплотность, обучаемость, быстрота реакции
Описание рабочей среды	производственные цеха, оборудование, кухонная посуда и инвентарь, инструменты; овощи, грибы, крупы, макаронные изделия, соусы, специи и другие; нормативно-техническую и технологическую документацию

Указания к оцениванию	Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев компетентной работы и включать в себя свидетельства в отношении: -требований к соблюдению инструкций по охране труда, технике безопасности, санитарии и гигиены в процессе приготовления блюд из овощей, круп, макаронных изделий; - умения правильного проведения первичной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов для приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп и макаронных изделий; -умения правильного проведения процесса варки, жарки, тушения и запекания овощей, грибов, круп, макаронных изделий, и приготовления из них блюд и гарниров; -умения приготовления и использования различных соусов к блюдам; - обоснованного расчета времени на приготовление блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, макаронных изделий; -знания требований к качеству, условий и сроков хранения блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, макаронных изделий. Для оценивания сформированных компетенций по данной трудовой функции используются следующие методы: наблюдение, демонстрация, тестирование, интервью, портфолио работ

Код и наименование ОТФ	Б. Приготовление блюд и кулинарных изделий под руководством
Код и наименование ТФ	СА1051200027Б3. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря
Уровень по НРК	3
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	Б3.1.Первичная обработка рыбы, нерыбных продуктов моря проведена в соответствии с правилами первичной обработки различных видов рыбы, нерыбных продуктов моря. Б3.2. Несложные полуфабрикаты (пластование рыбы, разделка на филе, стейки, рыбные фарши, котлеты, тефтели, фрикадельки) из рыбы, нерыбных продуктов моря приготовлены в соответствии с требованиями к качеству готовых

	полуфабрикатов. Б3.3. Процессы тепловой обработки рыбы, нерыбных продуктов моря различными способами проведены в соответствии с правилами тепловой обработки продуктов. Б3.4. Технологические процессы приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря проведены правильно и последовательно в соответствии с ТК блюд предприятия. Б3.5. Отварные блюда из рыбы, нерыбных продуктов моря приготовлены различными способами в соответствии с ТК блюд предприятия. Б3.6. Жареные блюда из рыбы, нерыбных продуктов моря приготовлены в соответствии с ТК блюд предприятия, применяя различные способы жарки. Б3.7. Запеченые блюда из рыбы, нерыбных продуктов моря приготовлены в соответствии с ТК блюд предприятия. Б3.8. Тушеные блюда из рыбы, нерыбных продуктов моря приготовлены в соответствии с ТК блюд предприятия. Б3.9. Гарниры и соусы к блюдам из рыбы, нерыбных продуктов моря подобраны и приготовлены в соответствии с требованиями к качеству по ТК. Б3.10. Оценка качества приготовленных полуфабрикатов, готовых блюд и рыбы, нерыбных продуктов моря проведена в соответствии с требованиями к качеству по ТК. Б3.11. Соблюдены правила охраны труда, техники безопасности, пищевой безопасности, санитарии и гигиены во время работы согласно инструкциям ТБ, санитарно-гигиеническим положениям.
Необходимые знания	-технологический процесс первичной обработки рыбы, нерыбных продуктов моря, приготовления несложных полуфабрикатов из них; -требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов; -условия и сроки хранения полуфабрикатов; -ассортимент и характеристики блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря несложного приготовления; - правила и способы тепловой обработки рыбы, нерыбных продуктов моря (варка, жаренье, тушение, запекание), используемые при приготовлении блюд;

	-технологическую последовательность приготовления отварных, жареных, тушенных, запеченных блюд несложного приготовления из рыбы, нерыбных продуктов моря в соответствии с рецептурами (работа с ТК блюд); -правила оценки качества готовых блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря по органолептическим показателям; - условия и сроки хранения готовых блюд; -методы нормирования рабочего времени на выполнение операции
Необходимые навыки	- проводит первичную обработку рыбы, нерыбных продуктов моря; - приготавливает полуфабрикаты несложного приготовления для блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря, проводит подготовку их к тепловой обработке; - приготавливает отварные блюда из рыбы, нерыбных продуктов моря различными способами; - приготавливает жареные блюда из рыбы, нерыбных продуктов моря, применяя различные способы жарки; - приготавливает запеченые блюда из рыбы, нерыбных продуктов моря; - приготавливает тушеные блюда из рыбы, нерыбных продуктов моря; - приготавливает различные соусы и гарниры к блюдам из рыбы, нерыбных продуктов моря
Личностные компетенции	Обучаемость, внимательность, аккуратность
Описание рабочей среды	производственные цеха, оборудование, кухонная посуда и инвентарь, инструменты; рыба, нерыбные продукты моря, соусы, специи и другие; нормативно-техническая и технологическая документация
Указания к оцениванию	Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев компетентной работы и включать в себя свидетельства в отношении: -требований к соблюдению инструкций по охране труда, технике безопасности, санитарии и гигиены в процессе приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря; - умения правильного проведения первичной обработки рыбы,

	нерыбных продуктов моря, приготовления несложных полуфабрикатов (пластование рыбы, разделка рыбы на филе, стейки, рыбные фарши, котлеты, тефтели, фрикадельки и др) в соответствии с требованиями к качеству готовых полуфабрикатов; -умения правильного проведения процесса варки, жарки, тушения и запекания рыбы, нерыбных продуктов моря, и приготовления из них блюд; -умения приготовления и использования различных соусов и гарниров к рыбным блюдам; - обоснованного расчета времени на приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря; -знания требований к качеству, условий и сроков хранения блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря. Для оценивания сформированных компетенций по данной трудовой функции используются следующие методы: Наблюдение, демонстрация, тестирование, интервью, портфолио работ

Код и наименование ОТФ	Б. Приготовление блюд и кулинарных изделий под руководством
Код и наименование ТФ	СА1051200027Б4. Приготовление вторых блюд из мяса, птицы
Уровень по НРК	3
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	Б4.1. Первичная обработка, разделка туш мяса и птицы проведена в соответствии с правилами технологического процесса обработки туш мяса. Б4.2. Полуфабрикаты (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, мясные фарши, котлеты, тефтели, фрикадельки и другие) из мяса, птицы приготовлены в соответствии с технологией приготовления и требований к качеству полуфабрикатов. Б4.3. Процессы тепловой обработки мяса, птицы различными способами проведены в соответствии с правилами проведения тепловой обработки продуктов.

	Б4.4. Технологические процессы приготовления блюд из мяса, птицы проведены правильно и последовательно в соответствии с ТК блюд предприятия. Б4.5. Отварные блюда из мяса и птицы приготовлены различными способами в соответствии с ТК блюд предприятия. Б4.6. Жареные блюда из мяса и птицы, приготовлены различными способами в соответствии с ТК блюд предприятия, применяя различные способы жарки. Б4.7. Запеченые блюда из мяса и птицы приготовлены различными способами в соответствии с ТК блюд предприятия. Б4.8. Тушеные блюда из мяса и птицы приготовлены различными способами в соответствии с ТК блюд предприятия. Б4.9. Гарниры и соусы к блюдам из мяса и птицы подобраны и приготовлены в соответствии с ТК блюд Б4.10. Оценка качества приготовленных полуфабрикатов, готовых блюд из мяса, птицы проведена в соответствии с требованиями к качеству блюд.
Необходимые знания	-технологический процесс первичной обработки и разделки туш мяса, птицы, приготовления несложных полуфабрикатов из них; -требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов; - условия и сроки хранения полуфабрикатов; -ассортимент и характеристики блюд из мяса и птицы; - правила и способы тепловой обработки мяса и птицы, используемые при приготовлении блюд; -технологическую последовательность приготовления отварных, жареных, тушенных, запеченных блюд из мяса и птицы (работа с ТК блюд); -правила оценки качества готовых блюд из мяса и птицы по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус); -условия и сроки хранения готовых блюд; -методы нормирования рабочего времени на выполнение

	операции
Необходимые навыки	- проводит первичную обработку и разделку туш мяса и птицы; - приготавливает полуфабрикаты для блюд из мяса и птицы, также проводит подготовку их к тепловой обработке; - приготавливает отварные блюда из мяса и птицы различными способами; - приготавливает жареные блюда из мяса и птицы, применяя различные способы жарки; - приготавливает запеченые блюда из мяса и птицы; - приготавливает тушеные блюда из мяса и птицы; - приготавливает различные соусы и гарниры к блюдам из мяса и птицы
Личностные компетенции	Обучаемость, работа в команде, исполнительность
Описание рабочей среды	Производственные цеха, оборудование, кухонная посуда и инвентарь, инструменты; мясо, мясопродукты, птица, соусы, специи и другие; нормативно-техническая и технологическая документация
Указания к оцениванию	Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев компетентной работы и включать в себя свидетельства в отношении: -требований к соблюдению инструкций по охране труда, технике безопасности, санитарии и гигиены в процессе приготовления блюд из мяса и птицы; - умения правильного проведения первичной обработки и разделки туш мяса и птицы, приготовления полуфабрикатов; -умения правильного проведения процесса варки, жарки, тушения и запекания мяса и птицы, и приготовления из них блюд; -умения приготовления и использования различных соусов и гарниров к блюдам из мяса и птицы; - обоснованного расчета времени на приготовление блюд из мяса и птицы; -знания требований к качеству, условий и сроков хранения блюд из мяса и птицы.

	Для оценивания сформированных компетенций по данной трудовой функции используются следующие методы: наблюдение, демонстрация, тестирование, интервью, портфолио работ.

Код и наименование ОТФ	Б. Приготовление блюд и кулинарных изделий под руководством
Код и наименование ТФ	СА1051200027Б5. Приготовление блюд из творога, яиц.
Уровень по НРК	3
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	Б5.1. Первичная обработка яиц, творога проведена в соответствии с правилами технологического процесса обработки продуктов. Б5.2.Полуфабрикаты из творога и яиц приготовлены в соответствии с ТК блюд (по технологии приготовления и требованиям к качеству). Б5.3. Технологические процессы приготовления блюд из творога и яиц проведены правильно и последовательно в соответствии ТК блюд предприятия. Б5.4. Отварные блюда из яиц и творога приготовлены различными способами в соответствии с ТК блюд. Б5.6. Жареные блюда из яиц и творога, применяя различные способы жарки приготовлены в соответствии с ТК блюд. Б5.7. Запеченные блюда из творога и яиц приготовлены в соответствии с ТК блюд. Б5.8. Оценка качества приготовленных полуфабрикатов, готовых блюд органолептическим методом проведена согласно требованиям к видам и качеству полуфабрикатов и готовых блюд.
Необходимые знания	-технологический процесс первичной обработки яиц, творога, и приготовления из них полуфабрикатов; -ассортимент и характеристики блюд из творога и яиц; - правила и способы тепловой обработки блюд из творога и яиц (варка, жаренье, запекание), используемые при приготовлении блюд;

	-технологическую последовательность приготовления отварных, жареных, запечённых блюд из творога и яиц; -правила оценки качества готовых блюд из творога и яиц по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус); -требования к условиям и срокам хранения блюд из творога и яиц; -методы нормирования рабочего времени на выполнение операции
Необходимые навыки	- проводит первичную обработку творога и яиц; - приготавливает полуфабрикаты из творога и яиц, также проводит подготовку их к тепловой обработке; - приготавливает отварные блюда из яиц и творога различными способами; - приготавливает жареные блюда из яиц и творога, применяя различные способы жарки; - приготавливает запеченные блюда из творога и яиц; - оценивает качество приготовленных полуфабрикатов, готовых блюд органолептическим методом
Личностные компетенции	Исполнительность, ответственность, обучаемость
Описание рабочей среды	Производственные цеха, оборудование, кухонная посуда и инвентарь, инструменты; яйца, творог, соусы, специи и другие продукты; нормативно-техническая и технологическая документация
Указания к оцениванию	Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев компетентной работы и включать в себя свидетельства в отношении: -требований к соблюдению инструкций по охране труда, технике безопасности, санитарии и гигиены в процессе приготовления блюд из творога и яиц; - умения правильного проведения первичной обработки творога и яиц, приготовления полуфабрикатов из них; -умения правильного проведения процесса варки, жарки, тушения и запекания блюд из яиц и творога; - обоснованного расчета времени на приготовление блюд из

	творога и яиц; -знания требований к качеству, условий и сроков хранения блюд из творога и яиц. Для оценивания сформированных компетенций по данной трудовой функции используются следующие методы: наблюдение, демонстрация, тестирование, интервью, портфолио работ.

Код и наименование ОТФ	Б. Приготовление блюд и кулинарных изделий под руководством
Код и наименование ТФ	СА1051200027Б6. Приготовление холодных блюд и закусок
Уровень по НРК	3
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	Б6.1. Первичная обработка продуктов проведена в соответствии с правилами технологического процесса обработки и санитарно-гигиеническими правилами обработки. Б6.2. Свежие и предварительно прошедшие тепловую обработку продукты подготовлены к приготовлению холодных блюд и закусок несложного приготовления в соответствии с ТК блюд, требованиями к условиям и срокам хранения. Б6.3. Технологические процессы приготовления холодных блюд и закусок несложного приготовления проведены правильно и последовательно в соответствии с технологическими картами блюд Б6.6. Оценка качества приготовленных полуфабрикатов, готовых холодных блюд и закусок несложного приготовления проведена в соответствии с требованиями к качеству
Необходимые знания	-технологический процесс обработки продуктов, приготовления полуфабрикатов к холодным блюдам и закускам; -ассортимент и характеристики холодных блюд и закусок несложного приготовления; -общие правила приготовления холодных блюд и закусок; -технологическая последовательность приготовления

	холодных блюд и закусок в соответствии рецептурам (работа с технологическими картами блюд); -правила оценки качества готовых холодных блюд и закусок по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус; -требования к условиям и срокам хранения холодных блюд и закусок; -методы нормирования рабочего времени на выполнение операции
Необходимые навыки	- проводит первичную обработку продуктов; - приготавливает несложные полуфабрикаты из свежих и предварительно прошедших тепловую обработку продуктов в соответствии с требованиями к качеству; - проводит нарезки продуктов для салатов, закусок из мяса, птицы, рыбы, овощей, холодных блюд несложного приготовления; - приготавливает различные заправки, соусы, маринады к холодным блюдам и закускам; - приготавливает холодные блюда и закуски несложного приготовления в соответствии технологическим картам блюд
Личностные компетенции	Исполнительность, ответственность, обучаемость
Описание рабочей среды	Производственные цеха, оборудование, кухонная посуда и инвентарь, инструменты; сырье, полуфабрикаты, приправы, соусы, специи и другие продукты питания; нормативно-техническая и технологическая документация
Указания к оцениванию	Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев компетентной работы и включать в себя свидетельства в отношении: -требований к соблюдению инструкций по охране труда, технике безопасности, санитарии и гигиены в процессе приготовления холодных блюд и закусок; - умения правильного проведения первичной обработки продуктов, приготовления полуфабрикатов из них в соответствии с требованиями к качеству полуфабрикатов, готовых холодных блюд и закусок;

	-умения правильного, последовательного проведения процесса приготовления холодных блюд и закусок несложного приготовления в соответствии рецептурам блюд; -обоснованного расчета времени на приготовление холодных блюд и закусок несложного приготовления; -знания требований к качеству, условий и сроков хранения холодных блюд и закусок. Для оценивания сформированных компетенций по данной трудовой функции используются следующие методы: наблюдение, демонстрация, тестирование, интервью, портфолио работ.

Код и наименование ОТФ	Б. Приготовление блюд и кулинарных изделий под руководством
Код и наименование ТФ	СА1051200027Б7. Приготовление сладких блюд, напитков
Уровень по НРК	3
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	Б7.1. Первичная обработка сырья проведена в соответствии с правилами первичной обработки. Б7.2. Продукты и полуфабрикаты подготовлены (нарезаны) в соответствии с требованиями к виду и качеству полуфабриката. Б7.3. Правильно и последовательно проведены технологические процессы приготовления сладких блюд, напитков в соответствии с ТК блюд. Б7.4. Различные сладкие соусы к горячим и холодным сладким блюдам приготовлены в соответствии с ТК блюд. Б7.6. Оценка качества приготовленных полуфабрикатов, готовых сладких блюд и напитков проведена в соответствии с требованиями к качеству.
Необходимые знания	-правила первичной обработки продуктов, приготовления полуфабрикатов к сладким блюдам, напиткам; -ассортимент и характеристики сладких блюд несложного приготовления, напитков;

	-общие правила приготовления сладких блюд; -технологическая последовательность приготовления сладких блюд, напитков; -правила оценки качества готовых сладких блюд, напитков по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус); -требования к условиям и срокам хранения сладких блюд, напитков; -методы нормирования рабочего времени на выполнение операции
Необходимые навыки	- проводит первичную обработку продуктов; - проводит нарезку продуктов разными способами; - правильно проводит технологические процессы тепловой обработки продуктов и приготовления горячих и холодных сладких блюд, напитков; - приготавливает различные сладкие соусы к горячим и холодным сладким блюдам; - оценивает качество приготовленных полуфабрикатов, готовых сладких блюд и напитков.
Личностные компетенции	Исполнительность, ответственность, обучаемость
Описание рабочей среды	Производственные цеха, оборудование, кухонная посуда и инвентарь, инструменты; фрукты, ягоды, мука, сахар, масло, соусы и другие продукты питания; нормативно-техническая и технологическая документация
Указания к оцениванию	Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев компетентной работы и включать в себя свидетельства в отношении: -требований к соблюдению инструкций по охране труда, технике безопасности, санитарии и гигиены в процессе приготовления сладких блюд и напитков; -умения правильного, последовательного проведения процесса приготовления сладких блюд и напитков; -обоснованного расчета времени на приготовление сладких блюд и напитков; -знания требований к качеству, условий и сроков хранения

	сладких блюд и напитков. Для оценивания сформированных компетенций по данной трудовой функции используются следующие методы: Наблюдение, демонстрация, тестирование, интервью, портфолио работ.

Код и наименование ОТФ	Б. Приготовление блюд и кулинарных изделий под руководством
Код и наименование ТФ	СА1051200027Б8. Приготовление мучных кулинарных блюд и изделий
Уровень по НРК	3
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	Б8.1.Первичная обработка и подготовка продуктов проведены в соответствии с правилами технологического процесса обработки, инструкций по подготовке. Б8.2. Замес разных видов теста проведен в соответствии с ТК мучных блюд и изделий. Б8.3.Полуфабрикаты (фарши, соусы, подливки, панировки и другие) к соответствующим мучным блюдам и изделиям приготовлены в соответствии с ТК блюд. Б8.4.Правильно и последовательно проведены технологические процессы приготовления мучных кулинарных блюд и изделий в соответствии с ТК блюд. Б8.5. Оценка качества приготовленных полуфабрикатов, готовых мучных блюд и изделий проведена в соответствии требованиям к качеству блюд. Б8.6. Соблюдены правила охраны труда, техники безопасности, пищевой безопасности, санитарии и гигиены в процессе работы согласно инструкциям техники безопасности, положениям санитарно-гигиенических требований.
Необходимые знания	-технологический процесс обработки и подготовки продуктов к замесу различных видов теста (дрожжевого, бездрожжевого); -ассортимент и характеристики мучных кулинарных блюд и изделий;

	-технологический процесс замеса различных видов теста (работа с технологическими картами мучных блюд и изделий); -технологический процесс приготовления мучных блюд и изделий; -правила оценки качества полуфабрикатов, готовых мучных блюд и изделий по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус); -требования к условиям и срокам хранения мучных кулинарных блюд и изделий; -методы нормирования рабочего времени на выполнение операции
Необходимые навыки	- проводит первичную обработку и подготовку продуктов к приготовлению мучных блюд и изделий; - проводит замес различных видов теста (дрожжевое, бездрожжевое); - приготавливает разного рода продукты и полуфабрикаты к соответствующим мучным блюдам и изделиям (фарши, подливки, соусы, панировки и другие); - приготавливает и доводит до готовности мучные кулинарные блюда и изделия (разделка, порционирование, формование, нарезка, панирование, тепловая обработка и другие); - оценивает качество приготовленных полуфабрикатов, готовых мучных блюд и изделий.
Личностные компетенции	Исполнительность, ответственность, обучаемость
Описание рабочей среды	Производственные цеха, оборудование, кухонная посуда и инвентарь, инструменты; сырье, полуфабрикаты, приправы, соусы, специи и другие продукты питания; нормативно-техническая и технологическая документация
Указания к оцениванию	Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев компетентной работы и включать в себя свидетельства в отношении: -требований к соблюдению инструкций по охране труда, технике безопасности, санитарии и гигиены в процессе

	приготовления мучных кулинарных блюд и изделий; - умения правильного проведения подготовки продуктов к замесу теста, первичной обработки и приготовления полуфабрикатов к мучным блюдам и изделиям; -умения правильного, последовательного проведения процесса приготовления мучных кулинарных блюд и изделий; -обоснованного расчета времени на приготовление мучных блюд и изделий; -знания требований к качеству, условий и сроков хранения мучных блюд и изделий. Для оценивания сформированных компетенций по данной трудовой функции используются следующие методы: наблюдение, демонстрация, тестирование, интервью, портфолио работ.

Код и наименование ОТФ	В. Отпуск кулинарных блюд и напитков
Код и наименование ТФ	СА1051200027В1. Подготовка кулинарных блюд и напитков к отпуску
Уровень по НРК	3
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	В1.1. Столовая посуда по назначению для подачи блюд или напитков подобрана и подготовлена в соответствии с назначениями столовой посуды. В1.2. Столовая посуда по назначению для упаковки блюд или напитков подобрана и подготовлена в соответствии с назначениями столовой посуды. В1.3. Приготовлены соответствующие продукты для украшения блюд и напитков в соответствии с правилами сочетания вкуса, цветовых решений . В1.4.Соблюдены правила охраны труда, техники безопасности, пищевой безопасности, санитарии и гигиены в процессе работы согласно инструкциям техники безопасности, положениям санитарно-гигиенических требований
Необходимые знания	-виды столовой посуды и их назначение;

	-виды посуды для упаковки блюд и напитков к отпуску на вынос, их характеристики и назначение, применение; -работа с технологическими картами блюд и напитков; -понятие о нормах выхода, порционирования блюд и напитков; -ассортимент и характеристики кулинарных блюд и напитков; -требования к условиям и срокам хранения кулинарных блюд и напитков; -температуры подачи горячих и холодных блюд; -методы нормирования рабочего времени на выполнение операции
Необходимые навыки	- подбирает и подготавливает столовую посуду для подачи блюд или напитков; - подбирает и подготавливает посуду для упаковки блюд или напитков к отпуску на вынос; - приготавливает соответствующие продукты для украшения блюд и напитков
Личностные компетенции	Исполнительность, ответственность, обучаемость
Описание рабочей среды	Линия раздачи, оборудование, весы, кухонная посуда, инструменты, столовая посуда, материалы для упаковки; готовые блюда, изделия, напитки, соусы, элементы украшения; ТК блюд, напитков.
Указания к оцениванию	Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев компетентной работы и включать в себя свидетельства в отношении: -требований к соблюдению инструкций по охране труда, технике безопасности, санитарии и гигиены в процессе отпуска кулинарных блюд и напитков; - умения подбора столовой посуды к сервировке блюд по назначению; -владение навыками порционирования, выкладки блюда на тарелки; -владение навыками украшения блюд и напитков. Для оценивания сформированных компетенций по данной трудовой функции используются следующие методы:

	наблюдение, демонстрация, тестирование, интервью, портфолио работ

Код и наименование ОТФ	В. Отпуск кулинарных блюд и напитков
Код и наименование ТФ	СА1051200027В2. Сервировка и отпуск готовых кулинарных блюд и напитков потребителям
Уровень по НРК	3
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	В2.1. Порционирование блюд проведено в соответствии с нормами выхода блюда или напитка согласно ТК. В2.2. Блюда с элементами украшения эстетично выложены в столовую посуду для подачи потребителям согласно нормам выхода блюд по рецептуре. В2.3. Готовые кулинарные блюда упакованы к отпуску на вынос в соответствии с правилами упаковки. В2.4. Оценка качества сервированных, упакованных блюд к отпуску проведена в соответствии с правилами сервировки и упаковки блюд.
Необходимые знания	-работа с технологическими картами блюд и напитков; -понятие о нормах выхода, порционировании блюд и напитков; -правила, приемы сервировки, блюд и напитков; -правила упаковки блюд к отпуску на вынос; -ассортимент и характеристики кулинарных блюд и напитков; -требования к условиям и срокам хранения кулинарных блюд и напитков; -методы нормирования рабочего времени на выполнение операции
Необходимые навыки	- проводит порционирование блюд; - блюда с элементами украшения эстетично выкладывает в столовую посуду для подачи; - упаковывает готовые кулинарные блюда к отпуску на вынос; - оценивает качество сервированных, упакованных блюд к отпуску

Личностные компетенции	Исполнительность, ответственность, обучаемость, креативность
Описание рабочей среды	Линия раздачи, оборудование, весы, кухонная посуда, инструменты, столовая посуда, посуда для упаковки; готовые блюда, изделия, напитки, соусы, элементы украшения; ТК блюд, напитков.
Указания к оцениванию	Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев компетентной работы и включать в себя свидетельства в отношении: -требований к соблюдению техники безопасности, санитарии и гигиены в процессе сервировки и отпуска кулинарных блюд и напитков; - умения порционировать блюда и напитки; - умения сервировать и упаковывать готовые блюда; -способности отпускать готовые блюда и напитки потребителям. Для оценивания сформированных компетенций по данной трудовой функции используются следующие методы: наблюдение, демонстрация, тестирование, интервью, портфолио работ.

4. Информация о разработчиках профессионального стандарта

№	Организация	Должность	Фамилия, имя, отчество	Подпись
1.	HoReCa	Проектный менеджер	Кушнарева Ирина Михайловна	
2.	Группа компаний «Дасмия»	Бренд-шеф	Бектемиров Тариэль Темиркулович	
3.	Ассоциациия предприятий общественного питания	Директор	Деревинский Анатолий Анатольевич	
4.	ОсОО «Гренки»	Менеджер	Бондарева Ольга Анатольевна	
5.	Ассоциация поваров Кыргызстана	Президент	Эгинбаев Берик	

6.	Организация «Мерсико»	Менеджер по питанию	Усупова Жамиля	
7.	КЭиС НИУ КЭУ им.М.Рыскулбекова	Председатель предметно-методической комиссии «Технология и торговля»	Шейшеналиева Назира Темирбековна	
8.	ПЛ№10	Мастер производственного обучения	Бокотаева Наргиза Аскарбековна	
Дата разработки:			май 2023 года	
Срок действия:			5 лет	

Список сокращений:

- ГКВЭД - Государственный классификатор Кыргызской Республики "Виды экономической деятельности";
- НРК - национальная рамка квалификаций в Кыргызской Республике;
- ОКЗ - Общереспубликанский классификатор занятий;
- ОРК - отраслевая рамка квалификаций;
- ОТФ- обобщенная трудовая функция;
- ТФ- трудовая функция;
- ТК- технологическая карта;
- ТБ- техника безопасности.