

**Министерство сельского хозяйства
Кыргызской Республики**

Профессиональный стандарт

«Помощник повара (повар 2-го разряда)»

Регистрационный номер- 0026

1. Общие сведения

1.1. Код профессионального стандарта	СА1094110026
1.2. Вид профессиональной деятельности	10.85 Производство кулинарных блюд и изделий
1.2. Основная цель вида профессиональной деятельности	Работа под руководством по подготовке сырья, полуфабрикатов и приготовления продукции общественного питания несложного приготовления.
1.3. Группы занятий по ОКЗ(1) (начальная группа по ОКЗ) ¹	Изготовители пищи быстрого приготовления-9411
1.5. Соотнесение с ГКВЭД ²	10.85 Производство кулинарных блюд и изделий 10.89 Производство прочих пищевых продуктов, не включенных в другие группировки

¹ Государственный классификатор Кыргызской Республики "Виды экономической деятельности", утвержден постановлением Правительства Кыргызской Республики от 11 января 2011 года № 9.

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	Подготовка и уборка рабочего места и инвентаря	2	Подготовка оборудования, производственного инвентаря и рабочего места	А.1	2
			Уборка и санитарно-гигиеническая обработка рабочего места	А.2	2
Б	Приготовление сырья, полуфабрикатов, кулинарных блюд и напитков	2	Отбор и первичная обработка сырья	Б1	2
			Приготовление полуфабрикатов к приготовлению кулинарных блюд	Б2	2
			Приготовление кулинарных блюд и напитков простого приготовления (сэндвичей, гамбургеров, бутербродов и т.д.)	Б3	2
Возможные места работы			Производственные цеха предприятий общественного питания, работающие на полуфабрикатах, производственные цеха работающие на сырье.		
Требования к практическому опыту			Не предъявляются		
Требования к профессиональному образованию и обучению			Начальное профессиональное образование		

Требования к необходимости отраслевой сертификации	необходимости независимой	Подлежит добровольной сертификации
<p>Общие/сквозные функции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - эффективное взаимодействие с другими работниками, соблюдение профессиональной этики общения; - организация собственной деятельности; - соблюдение пищевой безопасности и санитарии на производственных участках; - 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 техники безопасности, пожарной безопасности и охраны труда на производственных участках. 		

3. Описание трудовых функций

Код и наименование обобщенной трудовой функции	А. Подготовка рабочего места и инвентаря
Код и наименование трудовой функции	СА1094110026А1 Подготовка оборудования, производственного инвентаря и рабочего места
Уровень по НРК	2
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	<p>А1.1. Рабочее место повара подготовлено согласно технологическому процессу приготовления пищи с соблюдением правил охраны труда и техники безопасности, обеспечения производственной санитарии и пожарной защиты;</p> <p>А1.2. Технологическое оборудование подготовлено к работе в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования;</p> <p>А1.3. Соответствующий производственный инвентарь, кухонная посуда и инструменты к работе подготовлены согласно задания и размещены на рабочем месте</p>
Необходимые знания	-организация технологического процесса приготовления пищи

	<p>-правила охраны труда, производственной санитарии, гигиены и противопожарной безопасности</p> <p>- характеристики, правила эксплуатации и назначение технологического оборудования</p> <p>-назначение и применение кухонной посуды, инвентаря и инструментов</p>
Необходимые навыки	<ol style="list-style-type: none"> 1.Проверяет техническое состояние технологического оборудования; 2. Подготавливает соответствующие кухонный инвентарь, посуду и инструменты; 3. Проводит эксплуатацию технологического оборудования; 4.Применяет кухонный инвентарь и инструменты по назначению
Личностные компетенции	Исполнительность, быстрота реакции
Описание рабочей среды	<ol style="list-style-type: none"> 1.Производственные цеха 2. Различные виды технологического оборудования и инвентаря
Указания к оцениванию	<p>Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев компетентной работы и включать в себя свидетельства в отношении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -требований к охране труда и технике безопасности на рабочем месте; - требований к организации рабочего места; -инструкций, правил к подготовке технологического оборудования, инвентаря, кухонной посуды и инструментов к работе. <p>Для оценивания сформированных компетенций по данной трудовой функции применяются следующие методы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наблюдение, - демонстрация компетенции

Код и наименование обобщенной трудовой функции	А. Подготовка рабочего места и инвентаря
Код и наименование трудовой функции	СА1094110026А2 Уборка и санитарно-гигиеническая обработка рабочего места

Уровень по НРК	2
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	<p>A2.1. Индивидуальная рабочая одежда использована согласно санитарным нормам, с соблюдением личной гигиены;</p> <p>A2.2. Санитарно-гигиеническое состояние технологического оборудования, рабочих инструментов, инвентаря проверено в соответствии с санитарными требованиями на предприятиях общественного питания (ПОП);</p> <p>A2.3. Санитарно-гигиеническая обработка рабочего места проведена в соответствии с санитарными требованиями</p>
Необходимые знания	<p>-основы санитарии и гигиены в предприятиях общественного питания;</p> <p>-требования к соблюдению личной гигиены повара;</p> <p>-требования к содержанию санитарно-гигиенического состояния производственных помещений, оборудования, инвентаря, инструментов, кухонной посуды</p>
Необходимые навыки	<p>1.Проверяет оборудования, инвентарь, инструменты, кухонную посуду на соответствие санитарно-гигиенических норм;</p> <p>2.Проводит санитарно-гигиеническую обработку оборудования, производственного инвентаря, помещений</p>
Личностные компетенции	Внимательность, обучаемость, исполнительность, аккуратность
Описание рабочей среды	<p>1.Производственные цеха и различные виды технологического оборудования;</p> <p>2.Моющие, дезинфицирующие средства для обработки помещений, оборудования, инвентаря, инструментов, кухонной посуды</p>
Указания к оцениванию	<p>Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев компетентной работы и включать в себя свидетельства в отношении:</p> <p>-требования к содержанию личной гигиены повара;</p> <p>-правил по приготовлению дезинфицирующих растворов для обработки помещений, оборудования,</p>

	<p>инвентаря, кухонной посуды и инструментов;</p> <p>-требований и инструкций по уборке рабочего места, обработке оборудования, инвентаря, кухонной посуды и инструментов в соответствии санитарно-гигиеническими нормами;</p> <p>-умение проводить санитарно-гигиеническую обработку рабочего места.</p> <p>Для оценивания сформированных компетенций по данной трудовой функции применяются следующие методы:</p> <p>- наблюдение;</p> <p>- демонстрация компетенций</p>
--	--

Код и наименование обобщенной трудовой функции	Б. Приготовление сырья, полуфабрикатов, кулинарных блюд и напитков
Код и наименование трудовой функции	СА1094110026Б1 Отбор и первичная обработка сырья
Уровень по НРК	2
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	<p>Б1.1. Сырье отобрано по качеству и по количеству согласно рецептурам блюд;</p> <p>Б1.2. Первичная обработка сырья (овощей и грибов, плодов и ягод, мяса и мясопродуктов, птицы и дичи, субпродуктов, рыбы, нерыбных продуктов моря, яиц, творога; круп, сухих продуктов) проведена согласно технологической последовательности обработки;</p> <p>Б1.3. Технологические операции по подготовке сырья и полуфабрикатов к хранению выполнены согласно технологической инструкции</p>
Необходимые знания	<p>-характеристика и ассортимент сырья;</p> <p>-правила отбора сырья по качеству и нормам закладки (количеству);</p> <p>-правила первичной обработки;</p> <p>-правила условий и сроков хранения продуктов</p>
Необходимые навыки	<p>1.Отбирает исходное сырье по качеству и количеству;</p> <p>2.Проводит первичную обработку сырья;</p> <p>3. Подготавливает полуфабрикаты для хранения и дальнейшего использования</p>

Личностные компетенции	Внимательность, обучаемость, быстрота реакции
Описание рабочей среды	1. Производственные цеха и различные виды кухонного оборудования; 2. Различные виды исходного сырья
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 содержанию личной гигиены повара; - умений проводить санитарно-гигиеническую обработку рабочего места; - требований к отбору сырья по качеству и нормам закладки; - знаний технологической последовательности первичной обработки сырья. Для оценивания сформированных компетенций по данной трудовой функции применяются следующие методы: - наблюдение; - демонстрация компетенций; - интервью

Код и наименование обобщенной трудовой функции	Б. Приготовление сырья, полуфабрикатов, кулинарных блюд и напитков
Код и наименование трудовой функции	СА1094110026Б2 Приготовление полуфабрикатов к приготовлению кулинарных блюд
Уровень по НРК	2
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	Б2.1. Продукты (плоды, овощи и грибы, мясо и мясопродукты, рыбы и нерыбные продукты моря; птица и дичь) подготовлены и нарезаны согласно технологической карте блюд; Б2.2. Полуфабрикаты для хранения и использования подготовлены в соответствии санитарно-гигиеническими требованиями
Необходимые знания	-ассортимент и характеристику продуктов (плодов, овощей и грибов);

	<p>-способы, формы нарезки продуктов (плодов, овощей и грибов);</p> <p>-ассортимент и характеристику полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов, рыбы и нерыбных продуктов моря; птицы и дичи и др.;</p> <p>-приемы и способы приготовления несложных полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов, рыбы и нерыбных продуктов моря; птицы и дичи и др.;</p> <p>-ассортимент, характеристику и способы приготовления полуфабрикатов из яиц и творога;</p> <p>-ассортимент, характеристику и способы приготовления мучных полуфабрикатов;</p> <p>-кулинарное назначение продуктов и полуфабрикатов;</p> <p>-санитарно-гигиенические требования к условиям и срокам хранения продуктов и полуфабрикатов</p>
Необходимые навыки	<ol style="list-style-type: none"> 1.Подготавливает и нарезает продукты (плоды, овощи и грибы); 2.Подготавливает и нарезает несложные полуфабрикаты из мяса и мясопродуктов, рыбы и нерыбных продуктов моря, птицы и дичи; 3.Приготавливает полуфабрикаты из яиц, творога; 4. Приготавливает мучные полуфабрикаты; 5.Подготавливает продукты и полуфабрикаты к хранению и использованию
Личностные компетенции	Умение работать в команде, приветливость, обучаемость
Описание рабочей среды	<ol style="list-style-type: none"> 1.Производственные цеха и различные виды кухонного оборудования; 2.Различные виды исходного сырья
Указания к оцениванию	<p>Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям критериев компетентной работы и включать в себя свидетельства в отношении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -требований к содержанию личной гигиены повара; -проведения нарезки продуктов; - требований к качеству нарезки овощей, плодов и грибов; -требований к качеству приготовления полуфабрикатов несложного приготовления из мяса, мясопродуктов, рыбы и нерыбных продуктов моря, птицы и дичи;

	<p>-требований к качеству приготовления полуфабрикатов из яиц, творога;</p> <p>-требований к качеству приготовления мучных полуфабрикатов;</p> <p>-умения проводить нарезку продуктов и приготовления полуфабрикатов.</p> <p>Для оценивания сформированных компетенций по данной трудовой функции применяются следующие методы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наблюдение; - демонстрация компетенций; - тестирование
--	--

Код и наименование обобщенной трудовой функции	Б. Приготовление сырья, полуфабрикатов, кулинарных блюд и напитков
Код и наименование трудовой функции	СА1094110026Б3 Приготовление кулинарных блюд и напитков простого приготовления (сэндвичей, гамбургеров, бутербродов и т.д.)
Уровень по НРК	2
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	<p>В2.1. Продукты и полуфабрикаты подготовлены к приготовлению кулинарных изделий (сэндвичей, гамбургеров, бутербродов и т.д.) согласно технологии приготовления;</p> <p>В2.2. Кулинарные изделия приготовлены в соответствии с требованиями качества;</p> <p>В2.3. Готовые кулинарные изделия упакованы и отпущены потребителям согласно технологических карт</p>
Необходимые знания	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент и характеристики кулинарных блюд и изделий несложного приготовления; - способы тепловой обработки продуктов; - условия и сроки хранения продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд и изделий; - приемы упаковки готовых кулинарных блюд и изделий
Необходимые навыки	1. Приготавливает кулинарные блюда и изделия простого приготовления;

	2. Работает с технологическими картами кулинарных блюд и изделий
Личностные компетенции	Коммуникабельность, обучаемость, приветливость, исполнительность
Описание рабочей среды	1.Производственные цеха и различные виды кухонного оборудования; 2.Различные виды исходного сырья, полуфабрикатов; 3.Различные виды необходимого расходного материала; 4.Готовые кулинарные блюда и изделия простого приготовления; 5.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 приготовлению готовых кулинарных блюд и изделий простого приготовления; -соблюдение правил упаковки и отпуска готовых кулинарных блюд и изделий простого приготовления. Для оценивания сформированных компетенций по данной трудовой функции применяются следующие методы: - наблюдение; - интервью; - тестирование.

4. Информация о разработчиках профессионального стандарта

№	Организация	Должность	Фамилия, имя, отчество	Подпись
1.	НоReCa	Проектный менеджер	Кушнарера Ирина Михайловна	
2.	Группа компаний «Дасмия»	Бренд-шеф	Бектемиров Тариэль Темиркулович	
3.	Ассоциация предприятий общественного	Директор	Деревинский Анатолий Анатольевич	

	питания			
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	
9.	БАЭК им.С.Турсунова	преподаватель	Топонова Венера Шаршенбековна	
Дата разработки:			май 2023 года	
Срок действия:			5 лет	