

# Министерство сельского хозяйства Кыргызской Республики

## Профессиональный стандарт

### «Су-шеф (повар 4 разряда)»

Регистрационный номер- 0028

#### 1. Общие сведения

1.1. Код профессионального стандарта	СА8551200028
1.2. Вид профессиональной деятельности	Приготовление продукции общественного питания
1.3. Основная цель вида профессиональной деятельности	Организация и контроль работы производственного участка и приготовление сложных блюд
1.4. Группы занятий по ОКЗ <sup>1</sup>	5120 – повар (бригадир участка, цеха)
1.5. Соотнесение с ГКВЭД <sup>2</sup>	10.85. Производство готовых блюд 10.86. Производство гомогенизированных (детского питания) и диетических продуктов 10.89.1. Производство супов, бульонов и яйцепродуктов 10.89.9. Производство прочих пищевых продуктов, не включенных в другие группировки 11.07.9. Производство прочих безалкогольных напитков, 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	Организация и контроль подготовки персоналом рабочих участков	4	Организация и контроль подготовки к работе производственных цехов	А.1	4
			Организация работы по управлению персоналом	А.2	4
Б	Приготовление полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции	4	Приготовление полуфабрикатов, кулинарных блюд, изделий и напитков	Б.1	4
			Сервировка и презентация готовой кулинарной продукции	Б.2	4
В	Управление и контроль текущей деятельности бригады поваров	4	Обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами	В.1	4
			Осуществление контроля качества выпускаемой продукции на производственном участке	В.2	4
			Подготовка отчетности о работе бригады поваров	В.3	4

Возможные места работы	Кухня и производственные цеха по изготовлению продукции общественного питания и предприятия сферы гостеприимства, столовые в социальных учреждениях (школьные и дошкольные и другие образовательные организации, больницы и другие медицинские учреждения, исправительные учреждения)
Требования к практическому опыту	Не менее 18 месяцев на 3 квалификационном уровне на рабочем месте
Требования к профессиональному образованию и обучению	Начальное профессиональное образование
Требования к необходимости отраслевой независимой сертификации	Подлежит обязательной сертификации
<p>Общие/сквозные функции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективное взаимодействие с другими работниками, соблюдение профессиональной этики общения;</li> <li>- организация собственной деятельности и деятельности бригады поваров;</li> <li>- обеспечение пищевой безопасности и санитарии на производственных участках при организации приготовления блюд и кулинарной продукции;</li> <li>- соблюдение требований технологических процессов и мер производственной безопасности;</li> <li>- рациональное (экономное) использование сырья и продуктов;</li> <li>- использование приемов первичной обработки сырья и продуктов с уменьшением потерь и отходов;</li> <li>- обеспечение экологической безопасности при утилизации пищевых отходов;</li> <li>- принятие решений в рамках своих полномочий;</li> <li>- использование современных информационных технологий для обеспечения качественного приготовления пищи и реализации потребителям;</li> <li>- соблюдение техники безопасности, пожарной безопасности и охраны труда на производственных участках.</li> </ul>	

### 3. Описание трудовых функций

3.1. Код и наименование обобщенной трудовой функции	А. Организация и контроль подготовки персоналом рабочих участков
3.1.1. Код и наименование трудовой функции	СА8551200028А1 Организация и контроль подготовки к работе производственных цехов
Уровень по НРК	4
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	<p>1. Организована и проведена работа по подготовке производственных цехов, отдельных участков на соответствие инструкциям и требованиям организации работы предприятий общественного питания.</p> <p>2. Организована и проведена работа по подготовке технологического оборудования на соответствие их технического и санитарно-гигиенического состояния.</p> <p>3. Организована и проведена работа по подготовке необходимого кухонного инвентаря, инструментов и посуды на соответствие требованиям организации и подготовки рабочего места организации питания.</p> <p>4. Проведена оценка качества исходного сырья, количественный расчет согласно нормативно-технической и технологической документации</p> <p>5. Проведен контроль готовности рабочего места повара в производственных цехах и отдельных участках в соответствии с инструкциями и требованиями к организации работ предприятия</p>
Необходимые знания	<p>-основные задачи и направления рациональной организации труда;</p> <p>-организация работы производственных цехов (заготовочные и доготовочные), складских помещений, участков (хлеборезки, моечные кухонной и столовой посуды, сервизной, линии раздач);</p> <p>-нормативно-техническая и технологическая документация, назначение и применение в работе;</p>

	<p>-требования к качеству, срокам и условиям хранения сырья и полуфабрикатов, готовых блюд и изделий;</p> <p>-товароведческие характеристики продуктов (рыба, морепродукты, мяса, мясопродукты, сельскохозяйственная птица и кролик, и другие продукты питания) и полуфабрикатов;</p> <p>-правила приемки сырья по органолептическим показателям;</p> <p>-назначение и правила эксплуатации технологического оборудования;</p> <p>-инструкции по охране труда и технике безопасности на предприятии;</p> <p>-санитарно-гигиенические нормы в предприятиях общественного питания.</p>
Необходимые навыки	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Проверяет тщательно техническое состояние оборудования, весоизмерительных приборов;</li> <li>2. Подбирает соответствующие инструменты, кухонный инвентарь, посуду, материалы согласно рабочему заданию, эргономично размещает их на рабочем месте;</li> <li>3.Проводит отбор сырья по качеству и количеству по плану-меню;</li> <li>4.Проводит подготовку рабочего места.</li> </ol>
Личностные компетенции	<p>Ответственность, коммуникабельность, хорошая координация, умение работать в режиме многозадачности</p>
Описание рабочей среды	<p>Рабочая среда может включать: производственные цеха, оборудования, инвентарь, посуду, упаковочные посуда и материалы; сырье, полуфабрикаты; нормативно-техническую и технологическую документацию</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>- требований, процедур и инструкций по</p>

	<p>подготовке рабочего места, оборудования, инвентаря и посуды;</p> <p>- умения организовать, провести отбор сырья по качеству и количеству, подготовке полуфабрикатов;</p> <p>- обоснованного расчета времени на выполнение видов работ;</p> <p>- работы с нормативно-технической и технологической документацией;</p> <p>- организации и контроля, анализа выполненной работниками задания.</p> <p>Методы оценивания: наблюдение, демонстрация.</p>
--	---

3.1. Код и наименование обобщенной трудовой функции	А. Организация и контроль подготовки персоналом рабочих участков
3.1.2. Код и наименование трудовой функции	СА8551200028А2 Организация работы по управлению персоналом
Уровень по НРК	4
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Внимательно ознакомлен с планом-меню, установлен порядок их выполнения согласно технологических процессов приготовления пищи.</li> <li>2. Намечены рабочие процедуры и необходимые временные ресурсы в соответствии с запланированными мероприятиями предприятия.</li> <li>3. Выбраны методы и способы выполнения профессиональных задач, оценка их работы в соответствии с производственной программой предприятия.</li> <li>4. Спланировано и проведено обучение поваров на рабочем месте согласно плану повышения квалификации поваров.</li> <li>5. Взято под контроль время выхода поваров на работу согласно графику выхода в смену работников.</li> <li>6. Скоординированы производственные аспекты</li> </ol>

	<p>с руководством и коллегами согласно технологическим процессам производства блюд.</p> <p>7. Принято участие в обеспечении средствами техники безопасности на производственном участке, в проведении текущих инструктажей по технике безопасности согласно инструкциям по охране труда.</p> <p>8. Осуществлен контроль на всех этапах процесса выполнения задания согласно требованиям, инструкциям предприятия.</p> <p>9. Принято участие в планировании и организации работы на производственных цехах и отдельных участках согласно требованиям, инструкциям предприятия.</p> <p>10. Подготовлены и сданы отчеты о проделанной работе согласно требованиям предприятия</p>
Необходимые знания	<ul style="list-style-type: none"> <li>-основные задачи и направления рациональной организации труда;</li> <li>-нормирование труда на предприятиях общественного питания;</li> <li>-методы изучения затрат рабочего времени;</li> <li>-нормативно-техническая и технологическая документация, назначение и применение в работе;</li> <li>-нормы рабочего времени на выполнение задания</li> </ul>
Необходимые навыки	1. Внимательно анализирует рабочее задание, устанавливая порядок осуществления технологических операций
Личностные компетенции	Умение работать в команде, гибкий ум, креативность
Описание рабочей среды	Рабочая среда может включать: производственные цеха и различные виды кухонного оборудования; различными видами исходного сырья, полуфабрикатов; нормативно-техническую и технологическую документацию
Указания к оцениванию	Доказательства компетентности по данной единице должны относиться к операциям на рабочем месте, удовлетворять требованиям

	<p>критериев компетентной работы и включать в себя свидетельства в отношении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требований, процедур и инструкций по организации и подготовке рабочих участков;</li> <li>- требований, процедур и инструкций по организации и подготовке сырья, полуфабрикатов;</li> <li>- обоснованного расчета времени на выполнение видов работ;</li> <li>- работы с нормативно-технической и технологической документацией;</li> <li>- организации и контроля, анализа выполненной работниками задания.</li> </ul> <p>Методы оценивания: интервью, тестирование, наблюдение, демонстрация.</p>
--	---

3.2. Код и наименование обобщенной трудовой функции	Б. Приготовление полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции
3.2.1. Код и наименование трудовой функции	СА8551200028Б1 Приготовление полуфабрикатов, кулинарных блюд, изделий и напитков
Уровень по НРК	4
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	<p>1. Проведены технологические процессы приготовления полуфабрикатов заготовочных цехов (овощи, мяса, мясопродуктов, рыбы, птицы) в соответствии с инструкциями, нормативной и технологической документацией.</p> <p>2. Проведены технологические процессы приготовления полуфабрикатов и готовой продукции мучного и кондитерского цехов (мучные кулинарные блюда и изделия, кондитерские изделия) в соответствии с инструкциями, нормативной и технологической документацией.</p> <p>3. Проведены технологические процессы приготовления полуфабрикатов и готовых</p>



	<p>холодных блюд и закусок в холодном цехе (салаты; закуски из мяса, птицы, рыбы, овощей, яиц; холодные сладкие блюда и напитки) в соответствии с инструкциями, нормативной и технологической документацией.</p> <p>4.Проведены технологические процессы приготовления горячих блюд в горячем цехе (супы; вторые блюда из мяса, птицы, рыбы, овощей и грибов, круп, макаронных изделий, соусы, гарниры, горячие сладкие блюда и напитки) в соответствии с инструкциями, нормативной и технологической документацией.</p> <p>4.Проведена подготовка полуфабрикатов в рабочих участках (хлеборезки, линии раздачи) в соответствии с инструкциями и должностными обязанностями работников.</p> <p>5.Осуществлена оценка приготовленных полуфабрикатов, готовых кулинарных блюд и изделий по качеству и количеству в соответствии с требованиями к качеству, плана-меню.</p> <p>6.Выбраны оптимальные решения при планировании и проведении работ в условиях нестандартных ситуаций</p>
Необходимые знания	<ul style="list-style-type: none"> <li>-основные задачи и направления рациональной организации труда;</li> <li>-нормирование труда на предприятиях общественного питания;</li> <li>-организация работы производственных цехов (заготовочные и доготовочные), складских помещений, рабочих участков (хлеборезки, моечные кухонной и столовой посуды, сервизной, линии раздач);</li> <li>-методы изучения затрат рабочего времени;</li> <li>-нормативно-техническая и технологическая документация, назначение и применение в работе;</li> <li>-требования к качеству, срокам и условиям хранения сырья и полуфабрикатов, готовых блюд и изделий;</li> </ul>

	<p>-товароведческие характеристики, продуктов (рыба, морепродукты, мясо, мясопродукты, сельскохозяйственная птица и кролик, и другие продукты питания) и полуфабрикатов;</p> <p>-кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясопродуктов, птицы, кролика, других продуктов, требования к качеству;</p> <p>-основы рационального и сбалансированного питания;</p> <p>-органолептическая оценка готовых блюд и изделий</p>
Необходимые навыки	<p>1.Внимательно анализирует рабочее задание, устанавливая порядок осуществления технологических операций;</p> <p>2.Приготавливает полуфабрикаты в соответствии с требованиями к качеству в технологических документациях, плана-меню;</p> <p>5.Осуществляет контроль технологического процесса приготовления полуфабрикатов на рабочих участках;</p> <p>6.Осуществляет оценку качества готовых полуфабрикатов на рабочих участках;</p> <p>7.Проводит тепловую обработку продуктов, доводит блюда до готовности в соответствии с технологической документацией;</p> <p>8.Проводит бракераж блюд органолептическим методом.</p>
Личностные компетенции	Умение действовать по инструкции, хороший вкус (в прямом смысле) и обоняние
Описание рабочей среды	Рабочая среда может включать: производственные цеха и различные виды кухонного оборудования; продукты, полуфабрикаты, готовая продукция; 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

	<p>себя свидетельства в отношении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требований, процедур и инструкций по приготовлению полуфабрикатов, термической обработки продуктов;</li> <li>- обоснованного расчета времени на выполнение видов работ;</li> <li>-приготовления полуфабрикатов, готовой продукции;</li> <li>- работы с нормативно-технической и технологической документацией;</li> <li>- анализа выполненного задания.</li> </ul> <p>Методы оценивания: наблюдение, демонстрация, тестирование, портфолио работ.</p>
--	---

3.2. Код и наименование обобщенной трудовой функции	Б. Приготовление полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции
3.2.2. Код и наименование трудовой функции	СА8551200028Б2 Сервировка и презентация готовой кулинарной продукции
Уровень по НРК	4
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	<p>1. Проведены процессы сервировки, презентации продукции мучного и кондитерского цехов (мучные кулинарные блюда и изделия, кондитерские изделия) в соответствии с инструкциями, нормативной и технологической документацией.</p> <p>3.Проведены процессы сервировки, презентации холодных блюд и закусок (салаты; закуски из мяса, птицы, рыбы, овощей, яиц; холодные сладкие блюда и напитки) в соответствии с инструкциями, нормативной и технологической документацией.</p> <p>4.Проведены процессы сервировки, презентации продукции горячих блюд на линии раздачи (супы; вторые блюда из мяса, птицы, рыбы, овощей и грибов, круп, макаронных изделий, соусы, гарниры, горячие сладкие блюда и</p>

	<p>напитки) в соответствии с инструкциями, нормативной и технологической документацией.</p> <p>5. Осуществлена оценка сервировки и презентации готовых блюд к отпуску по качеству и количеству в соответствии с требованиями к качеству, плана-меню.</p> <p>6. Выбраны оптимальные решения при планировании и проведении работ в условиях нестандартных ситуаций</p>
<p>Необходимые знания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-основные задачи и направления рациональной организации труда;</li> <li>-нормирование труда на предприятиях общественного питания;</li> <li>-организация работы производственных цехов (заготовочные и доготовочные), складских помещений, рабочих участков (хлеборезки, моечные кухонной и столовой посуды, сервизной, линии раздач);</li> <li>-методы изучения затрат рабочего времени;</li> <li>-нормативно-техническая и технологическая документация, назначение и применение в работе;</li> <li>-требования к качеству, срокам и условиям хранения сырья и полуфабрикатов, готовых блюд и изделий;</li> <li>-товароведческие характеристики, продуктов (рыба, морепродукты, мяса, мясопродукты, сельскохозяйственная птица и кролик, молочные продукты, сухие продукты, гастрономия и другие продукты питания) и полуфабрикатов;</li> <li>-кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясопродуктов, птицы, кролика, других продуктов; требования к качеству;</li> <li>-основы лечебного питания, виды диет их характеристики и назначение;</li> <li>-физиология и рационы питания разного контингента населения, сбалансированное питание;</li> <li>-основы составления меню, виды меню, назначение;</li> </ul>

	<p>-органолептическая оценка готовых блюд и изделий в соответствии с правилами бракеража блюд;</p> <p>-разработка технологических карт сложных блюд, изделий и напитков состоящих из нескольких компонентов, включающих несколько процессов тепловой обработки;</p> <p>-принципы и приемы сервировки кулинарных блюд, изделий;</p> <p>-правила комбинирования необходимых ингредиентов в блюдах, цветовые решения в украшении блюд</p>
Необходимые навыки	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Анализирует рабочее задание, устанавливая порядок осуществления технологических операций;</li> <li>2.Организовывает и приготавливает элементы украшения блюда;</li> <li>5.Организовывает и осуществляет сервировку, презентацию блюд на линии раздачи, проводит контроль и оценку технологического процесса сервировки и отпуска блюд;</li> <li>6. Организовывает контроль процесса упаковки готовых кулинарных блюд к отпуску на вынос;</li> <li>7.Оценивает качество готовых блюд, изделий и напитков по органолептическим (проводит бракераж блюд в общедоступных столовых, в столовых при учреждениях);</li> <li>8.Разрабатывает и готовит новые и фирменные блюда, элементы украшения (по типу предприятия);</li> <li>9.Проводит обучение поваров, помощников поваров по меню, приготовлению и украшению блюд.</li> </ol>
Личностные компетенции	Креативность, умение работать в команде, умение работать в режиме многозадачности
Описание рабочей среды	Рабочая среда может включать: производственные цеха, линия раздачи, и различные виды кухонного оборудования; продукты, готовые блюда, элементы украшения;

	нормативно-техническую и технологическую документацию
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"> <li>- работы с нормативно-технической и технологической документацией;</li> <li>- организации и контроля, анализа выполненной работниками задания;</li> <li>- требований, процедур и инструкций по сервировке и отпуску готовой продукции;</li> <li>- обоснованного расчета времени на выполнение видов работ.</li> </ul> <p>Методы оценивания: наблюдение, демонстрация, портфолио работ, интервью.</p>

3.3. Код и наименование обобщенной трудовой функции	В. Управление и контроль текущей деятельности бригады поваров
3.3.1. Код и наименование трудовой функции	СА8551200028В1. Обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами
Уровень по НРК	4
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	<p>1. Организован и проведен контроль приемки сырья, полуфабрикатов в соответствии с технологической документацией.</p> <p>2. Повара обеспечены необходимой нормативно-технической и технологической документацией. (инструкции, правила, технологические карты блюд, журнал регистрации заявок, бракеражный журнал, план-меню и др.) в соответствии с требованиями к организации и производству продукции.</p> <p>3. Производственные участки снабжены необходимым оборудованием, кухонным инвентарем, посудой, инструментами в</p>

	<p>соответствии с требованиями к организации труда, безопасности труда, санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>4.Рабочие участки обеспечены необходимыми моющими и дезинфицирующими средствами, предметами уборки в соответствии с требованиями санитарно-гигиенических норм.</p>
Необходимые знания	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рецептуру, технологию приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки;</li> <li>-инструктажи, правила по технике безопасности;</li> <li>-товароведческую характеристику продуктов (наименования, ассортимент, виды, пищевую ценность);</li> <li>-виды, характеристику, назначение и инструкции к эксплуатации технологического оборудования;</li> <li>-правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке;</li> <li>-назначение и правила эксплуатации технологического оборудования;</li> <li>-назначение и содержание нормативно-технической и технологической документации.</li> </ul>
Необходимые навыки	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Организовывает и проводит приемку сырья, полуфабрикатов;</li> <li>2. Обеспечивает бригаду поваров необходимой нормативно-технической и технологической документацией;</li> <li>3.Организовывает и обеспечивает бригаду поваров необходимым оборудованием, кухонным инвентарем, посудой, инструментами;</li> <li>4.Обеспечивает рабочие участки необходимыми моющими и дезинфицирующими средствами, предметами уборки.</li> </ol>
Личностные компетенции	Умение работать в режиме многозадачности, коммуникабельность,
Описание рабочей среды	Рабочая среда может включать: производственные цеха и различные виды кухонного оборудования; различные виды исходного сырья, полуфабрикатов; нормативно-

	техническую и технологическую документацию
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 свидетельство в отношении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наличия всех необходимых требований, процедур и инструкций по выполнению работы;</li> <li>- соответствие производственных цехов, рабочих участков на наличие и правильность установки технологического оборудования, их техническое состояние;</li> <li>-обеспеченность работников нормативно-технической, технологической документацией;</li> <li>-обеспеченность рабочих участков санитарно-гигиеническими средствами, предметами уборки.</li> </ul> <p>Методы оценивания: тестирование, интервью, демонстрация.</p>

3.3. Код и наименование обобщенной трудовой функции	В. Управление и контроль текущей деятельности бригады поваров
3.3.2. Код и наименование трудовой функции	СА8551200028В2. Осуществление контроля качества выпускаемой продукции на производственном участке
Уровень по НРК	4
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	<p>1.Осуществлен контроль за технологическими процессами приготовления полуфабрикатов заготовочных цехов (овощи, мяса, мясопродуктов, рыбы, птицы) в соответствии с инструкциями, нормативной и технологической документацией.</p> <p>2. Осуществлен контроль за технологическими процессами приготовления полуфабрикатов и готовой продукции мучного и кондитерского цехов (мучные кулинарные блюда и изделия,</p>



	<p>кондитерские изделия) в соответствии с инструкциями, нормативной и технологической документацией.</p> <p>3. Осуществлен контроль за технологическими процессами приготовления полуфабрикатов и готовых холодных блюд и закусок в холодном цехе (салаты; закуски из мяса, птицы, рыбы, овощей, яиц; холодные сладкие блюда и напитки) в соответствии с инструкциями, нормативной и технологической документацией.</p> <p>4. Осуществлен контроль за технологическими процессами приготовления горячих блюд в горячем цехе (супы; вторые блюда из мяса, птицы, рыбы, овощей и грибов, круп, макаронных изделий, соусы, гарниры, горячие сладкие блюда и напитки) в соответствии с инструкциями, нормативной и технологической документацией.</p> <p>4. Осуществлен контроль подготовкой полуфабрикатов в рабочих участках (хлеборезки, линии раздачи) в соответствии с инструкциями и должностными обязанностями работников.</p> <p>5. Осуществлена оценка приготовленных полуфабрикатов, готовых кулинарных блюд и изделий по качеству и количеству в соответствии с требованиями к качеству, плана-меню.</p>
<p>Необходимые знания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-нормативно-техническая и технологическая документация;</li> <li>-товароведческая характеристика продуктов, правила приемки сырья;</li> <li>-требования к качеству полуфабрикатов, органолептическая оценка качества полуфабрикатов;</li> <li>-бракераж блюд;</li> <li>-технологическую последовательность приготовления блюд, рецептуру;</li> <li>-способы и приемы тепловой обработки продуктов;</li> <li>-требования к сервировке, упаковке блюд</li> </ul>

Необходимые навыки	<p>1.Проверяет последовательность выполнения технологических операций приготовления полуфабрикатов, блюд;</p> <p>2.Наблюдает и следит за правильностью ведения тепловой обработки продуктов;</p> <p>3.Оценивает качество приготовленных полуфабрикатов в заготовочных цехах, отдельных участках;</p> <p>4.Оценивает качество готовых блюд в доготовочных цехах;</p> <p>5. Оценивает качество выполнения сервировки, презентации, упаковки блюд.</p>
Личностные компетенции	Ответственность, хорошая координация
Описание рабочей среды	Рабочая среда может включать: производственные цеха и различные виды кухонного оборудования; различными видами полуфабрикатов, готовых блюд; нормативно-техническую и технологическую документацию
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 свидетельство в отношении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требований, процедур и инструкций по выполнению работы;</li> <li>- обоснованного расчета времени на выполнение видов работ;</li> <li>- знание технологической последовательности обработки сырья.</li> </ul> <p>Методы оценивания: тестирование, интервью, демонстрация</p>

3.3. Код и наименование обобщенной трудовой функции	В. Управление и контроль текущей деятельности бригады поваров
3.3.3. Код и наименование	СА8551200028В3. Подготовка отчетности о

трудовой функции	работе бригады поваров
Уровень по НРК	4
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	<p>1. Заполнен табель выхода на работу персонала кухни согласно требованиям предприятия.</p> <p>2. Заполнен журнал здоровья согласно санитарно-гигиеническим требованиям к персоналу кухни.</p> <p>3. Заполнены накладные о приеме-передаче заготовленных полуфабрикатов в смену согласно требованиям предприятия.</p> <p>4. Заполнены накладные о количестве отпущенных блюд потребителям по чекам, или в магазины кулинарии согласно требованиям предприятия.</p> <p>5. Сделаны заявки на ремонт оборудования в журнале заявок в соответствии с инструкциями предприятия об организации работы на участках.</p> <p>6. Результаты оценок качества готовых блюд занесены в бракеражный журнал (для общедоступных столовых, столовые при учреждениях) согласно правилам о бракераже блюд.</p>
Необходимые знания	<p>- виды отчетности, правила их составления;</p> <p>- виды журналов регистрации, их назначение, применение;</p> <p>- приемы и правила контроля технологического процесса приготовления и отпуска блюд</p>
Необходимые навыки	<p>1. Проводит отметки о выходе работников на смену;</p> <p>2. Заполняет журнал здоровья;</p> <p>3. В журнале регистрации проводит записи о приеме-передаче заготовленных полуфабрикатов в смену;</p> <p>4. В журнале регистрации проводит записи о количестве отпущенных блюд потребителям по чекам, или в магазины кулинарии;</p> <p>5. Делает заявки на ремонт оборудования;</p> <p>6. Проводит записи в журнал по замечаниям,</p>

	взысканиям к персоналу; 7.В бракеражный журнал заносит результаты оценок качества блюд.
Личностные компетенции	Исполнительность, ответственность, гибкий ум
Описание рабочей среды	Рабочая среда может включать: производственные цеха, рабочие участки; 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:  - обоснованного расчета времени на выполнение видов работ;  - способности подготавливать отчетность о работе бригады поваров.  Методы оценивания: 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 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	
9.	БАЭК им.С.Турсунова	преподаватель	Топонова Венера Шаршенбековна	
<b>Дата разработки:</b>			июнь 2023 года	
<b>Срок действия:</b>			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.