

Министерство сельского хозяйства Кыргызской Республики

Профессиональный стандарт

«Шеф-повар (повар 5 разряда)»

Регистрационный номер- 0029

1. Общие сведения

1.1. Код профессионального стандарта	СА8534340029
1.2. Вид профессиональной деятельности	Разработка меню, технико-технологических карт (ТТК), калькуляционных карт (КК) для всех типов предприятий общественного питания и категорий потребителей, и изготовление продукции общественного питания с учетом современных тенденций в индустрии питания и гостеприимства
1.3. Основная цель вида профессиональной деятельности	Организация работы по управлению и контролю производственных участков и изготовление фирменных блюд, напитков и кулинарной продукции общественного питания
1.4. Группы занятий по ОКЗ ¹	3434-шеф-повар шеф- кондитер Бренд-шеф
1.5. Соотнесение с ГКВЭД ²	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

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

²Общереспубликанский 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 организация технологических процессов в производственных цехах	5	Подготовка заготовочных цехов для осуществления технологических процессов производства полуфабрикатов	А.1	5
			Организация работы производственных цехов, основного производства	А.2	5
Б	Приготовление сложных кулинарных блюд, напитков и изделий, подготовка к реализации.	5	Приготовление полуфабрикатов, сложных кулинарных блюд, напитков и изделий.	Б.1	5
			Сервировка и презентация сложных кулинарных блюд, напитков и изделий	Б.2	5
В	Управление текущей деятельностью кухни организации питания	5	Планирование процессов кухни, основного производства организации питания	В.1	5
			Организация и координация процессов на кухне, основном	В.2	5

			производстве организации питания		
			Контроль каждого этапа технологического процесса приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	В.3	5
			Контроль и оценка эффективности процессов на кухне, основном производстве организации питания	В.4	5
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 36 месяцев на 4 квалификационном уровне на рабочем месте		
Требования к профессиональному образованию и обучению			Среднее профессиональное образование		
Требования к необходимости отраслевой независимой сертификации			Подлежит обязательной сертификации		
Общие/сквозные функции: - эффективное взаимодействие с другими работниками, соблюдение профессиональной этики общения; - организация собственной деятельности и персонала на производственных участках предприятия; -обеспечение пищевой безопасности и санитарии на производственных					

участках при организации приготовления блюд и кулинарной продукции;

- 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 при утилизации пищевых отходов;
- принятие решений в рамках своих полномочий;
- применение современных информационных технологий для обеспечения качественного приготовления пищи и реализации потребителям;
- соблюдение техники безопасности, пожарной безопасности и охраны труда на производственных участках.

3. Описание трудовых функций

3.1. Код и наименование обобщенной трудовой функции	А. Подготовка и организация технологических процессов в производственных цехах
3.1.1. Код и наименование трудовой функции	СА8534340029А1 Подготовка заготовочных цехов для осуществления технологических процессов производства полуфабрикатов
Уровень по НРК	5
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организована и проведена работа по подготовке заготовочных цехов, отдельных участков в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 2.Организована и проведена работа по подготовке технологического оборудования в соответствии с их техническим и санитарно-гигиеническим состоянием. 3.Организована и проведена работа по подготовке необходимого кухонного инвентаря, инструментов и посуды в соответствии с правилами первичной обработки сырья. 4. Проведена оценка качества исходного сырья согласно требованиям нормативно-технической и технологической документации. 5. Проведен количественный отбор исходного сырья в соответствии со сводной ведомостью расхода сырья. 6. Проведен контроль готовности рабочего места повара в заготовочных цехах и

	<p>отдельных участках в соответствии с требованиями технологического процесса.</p> <p>7. Организованы работы коллектива исполнителей и участие в планировании и организации работ в заготовочных цехах, в отдельных участках согласно инструкциям предприятия</p>
Необходимые знания	<ul style="list-style-type: none"> - основные задачи и направления рациональной организации труда; - организация работы заготовочных цехов, складских помещений, рабочих участков; - нормативно-техническая и технологическая документация, назначение и применение в работе; - требования к качеству, срокам и условиям хранения сырья и полуфабрикатов; - товароведческие характеристики продуктов и полуфабрикатов; - правила приемки сырья по органолептическим показателям; - назначение и правила эксплуатации технологического оборудования; - инструкции по охране труда и технике безопасности на предприятии; - санитарно-гигиенические нормы в предприятиях общественного питания
Необходимые навыки	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организовывает и проверяет тщательно техническое состояние оборудования, весоизмерительных приборов заготовочных цехов; 2. Организовывает и подбирает соответствующие инструменты, кухонный инвентарь, посуду, материалы заготовочных цехов согласно рабочему заданию, эргономично размещает их на рабочем месте; 3. Организовывает и проводит отбор сырья по качеству и количеству по плану-меню; 4. Организовывает и проводит подготовку рабочего места; 5. Обеспечивает работников необходимой технологической документацией (план-меню, технологические карты блюд, инструкции, журналы регистрации)
Личностные компетенции	Умение действовать по инструкции, хорошая

	координация, ответственность
Описание рабочей среды	Рабочая среда может включать: производственные цеха и различные виды кухонного оборудования и инвентаря; различные виды исходного сырья, полуфабрикатов
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: <ul style="list-style-type: none"> - требований, процедур и инструкций по подготовке рабочего места, оборудования, инвентаря и посуды заготовочных цехов; - четкого отбора сырья по качеству и количеству, подготовке полуфабрикатов; - обоснованного расчета времени на выполнение видов работ; -организации и контроля, анализа выполненного работниками задания. Методы оценивания: наблюдение, интервью, тестирование

3.1. Код и наименование обобщенной трудовой функции	А. Подготовка и организация технологических процессов в производственных цехах
3.1.2. Код и наименование трудовой функции	СА8534340029А2 Организация работы производственных цехов, основного производства
Уровень по НРК	5
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организована и проведена работа по подготовке доготовочных цехов и линии раздачи в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 2. Организована и проведена работа по подготовке технологического оборудования в доготовочных цехах в соответствии с их техническим и санитарно-гигиеническим состоянием. 3. Организована и проведена работа в доготовочных цехах по подготовке необходимого кухонного инвентаря, инструментов и посуды в соответствии с

	<p>правилами первичной обработки сырья.</p> <p>4. Проведена оценка качества полуфабрикатов, готовой продукции в соответствии с требованиями к условиям и срокам хранения.</p> <p>5. Проведен количественный анализ суточной нормы сырья и полуфабрикатов согласно нормативно-технической и технологической документации.</p> <p>5. Проведен контроль готовности рабочего места повара в доготовочных цехах, на линии раздачи в соответствии с требованиями технологического процесса.</p> <p>6. Организованы работы коллектива исполнителей и их участие в планировании и организации работ в доготовочных цехах, на линии раздачи согласно инструкциям по организации работ на предприятии</p>
Необходимые знания	<ul style="list-style-type: none"> -основные задачи и направления рациональной организации труда; -организация работы доготовочных цехов (горячий, холодный, кондитерский), линии раздачи; -нормативно-техническая и технологическая документация, назначение и применение в работе; -требования к качеству, срокам и условиям хранения сырья и полуфабрикатов, готовых блюд и изделий; -товароведческие характеристики продуктов и полуфабрикатов; -назначение и правила эксплуатации технологического оборудования доготовочных цехов; -виды и назначение кухонного инвентаря и посуды, инструментов
Необходимые навыки	<ol style="list-style-type: none"> 1. Тщательно проверяет техническое состояние оборудования, весоизмерительных приборов доготовочных цехов, другие рабочие участки (линия раздачи); 2. Подбирает соответствующие инструменты, кухонный инвентарь, посуду, материалы доготовочных цехов, эргономично размещает их на рабочем месте; 3. Проводит отбор сырья по качеству и

	<p>количеству по плану-меню;</p> <p>4. Проводит подготовку рабочего места;</p> <p>5. Обеспечивает работников необходимой технологической документацией</p>
Личностные компетенции	Умение работать в команде, избирательность
Описание рабочей среды	Рабочая среда может включать: производственные цеха и различные виды кухонного оборудования и инвентаря; различные виды исходного сырья, полуфабрикатов, готовых кулинарных 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 свидетельства в отношении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требований, процедур и инструкций по подготовке рабочего места, оборудования, инвентаря и посуды доготовочных цехов, линии раздачи; - умения провести отбор сырья по качеству и количеству, подготовке полуфабрикатов; - обоснованного расчета времени на выполнение видов работ. <p>Методы оценивания: тестирование, интервью</p>

3.2. Код и наименование обобщенной трудовой функции	Б. Приготовление сложных кулинарных блюд, напитков и изделий, подготовка к реализации
3.2.1. Код и наименование трудовой функции	СА8534340029Б1 Приготовление полуфабрикатов, сложных кулинарных блюд, напитков и изделий
Уровень по НРК	5
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	<p>1. Организованы и проведены технологические процессы приготовления полуфабрикатов заготовочных цехов (овощи, мяса, мясопродуктов, рыбы, птицы) в соответствии с инструкциями, нормативной и технологической документацией.</p> <p>2. Организованы и проведены технологические процессы приготовления полуфабрикатов и готовой продукции мучного и кондитерского</p>

цехов (мучные кулинарные блюда и изделия, кондитерские изделия) в соответствии с инструкциями, нормативной и технологической документациями.

3. Организованы и проведены технологические процессы 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 документациями.

4. Организованы и 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 документациями.

4. Организована и проведена подготовка полуфабрикатов в рабочих участках (хлебоборозки, линии раздачи) в соответствии с инструкциями и должностными обязанностями работников.

5. Осуществлена оценка приготовленных полуфабрикатов, готовых кулинарных блюд и изделий, кондитерских изделий по качеству и количеству в соответствии с требованиями к качеству, плана-меню.

6. Обеспечен выпуск продукции стандартного качества, анализ причины брака готовой продукции, разработка, меры по их устранению в соответствии с требованиями технологической документации.

7. Организована работа коллектива исполнителей и участие в планировании и организации производственных работ в соответствии с инструкциями по организации работ на предприятии.

8. Проведено обучение поваров, помощников поваров по приготовлению блюд и полуфабрикатов согласно плана мероприятий по повышению квалификации

<p>Необходимые знания</p>	<ul style="list-style-type: none"> -основные задачи и направления рациональной организации труда; -нормирование труда на предприятиях общественного питания; -организация работы производственных цехов (заготовочные и доготовочные), складских помещений, рабочих участков (хлеборезки, моечные кухонной и столовой посуды, сервизной, линии раздач); -методы изучения затрат рабочего времени; -нормативно-техническая и технологическая документация, назначение и применение в работе; -требования к качеству, срокам и условиям хранения сырья и полуфабрикатов, готовых блюд и изделий; -товароведческие характеристики, продуктов и полуфабрикатов; -кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясопродуктов, птицы, кролика, других продуктов, требования к качеству; -основы лечебного питания, виды диет их характеристики и назначение; -физиология и рационы питания разного контингента населения, сбалансированное питание; -органолептическая оценка готовых блюд и изделий; -влияние кислот, солей и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов; -изменение белков, жиров и углеводов; - правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке
<p>Необходимые навыки</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.Анализирует рабочее задание, устанавливая порядок осуществления технологических операций; 2.Приготавливает полуфабрикаты и осуществляет контроль за процессом приготовления полуфабрикатов на рабочих; 5.Осуществляет оценку качества готовых полуфабрикатов на рабочих участках; 6. Проводит тепловую обработку продуктов,

	<p>доводит блюда до готовности, осуществляет контроль за процессом тепловой обработки;</p> <p>7.Оценивает качество готовых блюд, изделий и напитков по органолептическим показателям (проводит бракераж блюд в общедоступных столовых, в столовых при учреждениях);</p> <p>8.Разрабатывает и готовит новые и фирменные блюда в соответствии с требованиями к меню предприятия (по типу предприятия);</p> <p>9.Проводит обучение поваров, помощников поваров по приготовлению блюд.</p>
Личностные компетенции	Хороший вкус (в прямом смысле), обоняние, гибкий ум, креативность
Описание рабочей среды	Рабочая среда может включать: производственные цеха и различные виды кухонного оборудования и инвентаря; различными видами исходного сырья, полуфабрикатов, готовых кулинарных блюд, кондитерских изделий; 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 способности готовить сложные кулинарные блюда, напитки и изделия.</p> <p>Методы оценивания: наблюдение, тестирование, демонстрация, портфолио работ</p>

3.2. Код и наименование обобщенной трудовой функции	Б. Приготовление сложных кулинарных блюд, напитков и изделий, подготовка к реализации
3.2.2. Код и наименование трудовой функции	СА8534340029Б2. Сервировка и презентация сложных кулинарных блюд, напитков и изделий
Уровень по НРК	5
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	1. Организованы и проведены процессы сервировки, презентации продукции мучного и кондитерского цехов (мучные кулинарные блюда и изделия, кондитерские изделия) в соответствии с инструкциями, требованиями нормативной и технологической документации.

	<p>2. Организованы и 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, требованиями нормативной и технологической документации.</p> <p>3. Организованы и 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 напитки) в соответствии с инструкциями, требованиями нормативной и технологической документации.</p> <p>4. Осуществлена оценка сервировки и презентации готовых блюд к отпуску по качеству и количеству в соответствии с требованиями к качеству, плана-меню.</p> <p>5. Разработаны новые приемы сервировки и презентации блюд, напитков.</p>
Необходимые знания	<ul style="list-style-type: none"> - основные задачи и направления рациональной организации труда; - нормирование труда на предприятиях общественного питания; - организация работы производственных цехов (заготовочные и доготовочные), складских помещений, рабочих участков (хлеборезки, моечные кухонной и столовой посуды, сервизной, линии раздач); - методы изучения затрат рабочего времени; - нормативно-техническая и технологическая документация, назначение и применение в работе; - требования к качеству, срокам и условиям хранения сырья и полуфабрикатов, готовых блюд и изделий; - товароведческие характеристики, продуктов и полуфабрикатов; - кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясопродуктов, птицы, кролика, других продуктов, требования к качеству; - основы лечебного питания, виды диет их характеристики и назначение;

	<p>-физиология и рационы питания разного контингента населения, сбалансированное питание;</p> <p>-основы составления меню, виды меню, назначение;</p> <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	<p>1.Анализирует рабочее задание, устанавливая порядок осуществления технологических операций;</p> <p>2.Организовывает и приготавливает элементы украшения блюда;</p> <p>5.Организовывает и осуществляет сервировку, презентацию блюд на линии раздачи, проводит контроль и оценку технологического процесса сервировки и отпуска блюд;</p> <p>6. Организовывает контроль процесса упаковки готовых кулинарных блюд к отпуску на вынос;</p> <p>7.Оценивает качество готовых блюд, изделий и напитков по органолептическим показателям (проводит бракераж блюд в общедоступных столовых, в столовых при учреждениях);</p> <p>8.Разрабатывает и готовит новые и фирменные блюда, элементы украшения (по типу предприятия);</p> <p>9.Проводит обучение поваров, помощников поваров по приготовлению и украшению блюд</p>
Личностные компетенции	Креативность, умение работать в режиме многозадачности, гибкий ум
Описание рабочей среды	Рабочая среда может включать: производственные цеха и различные виды кухонного оборудования; различными видами исходного сырья, полуфабрикатов декора блюд, готовых блюд; 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 способности сервировать и презентовать сложные кулинарные блюда, напитки и изделия в течение отведенного времени. Методы оценивания: наблюдение, портфолио работ, тестирование, интервью

3.3. Код и наименование обобщенной трудовой функции	В. Управление текущей деятельностью кухни организации питания
3.3.1. Код и наименование трудовой функции	СА8534340029В1. Планирование процессов кухни, основного производства организации питания
Уровень по НРК	5
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	1.Запланированы потребности кухни организации питания в трудовых и материальных ресурсах в соответствии с производственной программой предприятия. 2.Разработаны планы кухни организации питания по отдельным видам процессов в соответствии с производственной программой. 3.Проведена организационная диагностика проектирования и регламентация процессов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий согласно требованиям организации работы на предприятии. 4.Подобраны технологические режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в соответствии с технологическими процессами производства кулинарной продукции. 5.Разработаны предложения по ценообразованию, ассортиментной политике организации питания в отношении блюд, напитков и кулинарных изделий в соответствии производственной программе предприятия. 6.Намечены рабочие процедуры и необходимые

	временные ресурсы в зависимости от специфики запланированных мероприятий.
Необходимые знания	<ul style="list-style-type: none"> -нормативные правовые акты Кыргызской Республики, регулирующие деятельность организаций питания; -факторы, влияющие на процессы кухни организации питания; -современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; -специализированные информационные программы и технологии, используемые в процессе организации работы кухни; -технологические режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - основы экономики, менеджмента и маркетинга, делопроизводство, подготовка отчетности организации питания; -требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения; -стандарты в организациях общественного питания
Необходимые навыки	<ol style="list-style-type: none"> 1.Определяет факторы, влияющие на процессы работы кухни организации питания, и дает им оценку; 2.Планирует отдельные виды процессов кухни организации питания и необходимые для этого ресурсы; 3.Разрабатывает и вносит коррективы в планы работы кухни в зависимости от изменения факторов, влияющих на них; 4.Определяет факторы, влияющие на выбор технологических режимов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; 5.Определяет факторы, влияющие на выбор технологического оборудования для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.
Личностные компетенции	Гибкий и пытливый ум, креативность, исполнительность, умение действовать по инструкции
Описание рабочей среды	Рабочая среда может включать: производственные цеха и различные виды кухонного оборудования; различными видами исходного сырья; планы, отчеты, 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 способности планировать процессы кухни и основного производства. Методы оценивания: портфолио работ, тестирование, интервью.

3.3. Код и наименование обобщенной трудовой функции	В. Управление текущей деятельностью кухни организации питания
3.3.2. Код и наименование трудовой функции	CA8534340029B2 Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания
Уровень по НРК	5
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	1.Организована и скоординирована деятельность работников в процессе приготовления, подготовки к реализации блюд, напитков и кулинарных изделий в соответствии с производственными процессами производства кулинарной продукции. 2.Организованы и скоординированы процессы кухни с другими службами организации питания в соответствии требованиям прохождения технологических процессов производства и реализации продукции. 3.Разработаны меню организации питания согласно производственной программе соответствующего типа предприятия общественного питания. 4.Приготовлены авторские блюда, напитки и кулинарные изделия согласно плану мероприятий, производственной программе предприятия
Необходимые знания	-нормативно-правовые акты Кыргызской Республики, регулирующие деятельность организации питания; -современные технологии организации питания; -расчет энергетической ценности блюд; -основы составления меню, виды меню,

	<p>назначение;</p> <p>-физиологию питания, рацион питания;</p> <p>-детское и лечебное питание, виды диет, характеристики и назначение;</p> <p>-разработка технологических карт сложных блюд, изделий и напитков;</p> <p>-принципы калькуляции блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания;</p> <p>-экономика, менеджмент и маркетинг, делопроизводство, подготовка отчетности организации питания;</p> <p>-стандарты в организациях питания</p>
Необходимые навыки	<p>1.Разрабатывает регламенты работы и критерии эффективности работы сотрудников;</p> <p>2.Разрабатывает технологические карты к новым блюдам, напиткам и кулинарным изделиям, внедряет их в меню;</p> <p>3.Проводит проработку блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>4.Приготавливает авторские блюда, напитки и кулинарные изделия.</p>
Личностные компетенции	Хорошая координация, гибкий ум, исполнительность, коммуникабельность
Описание рабочей среды	Рабочая среда может включать: производственные цеха и различные виды кухонного оборудования; различными видами исходного сырья, полуфабрикатов, готовой продукции; 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 освоения навыков и знаний в отношении способности организовывать и координировать процессы на кухне.</p> <p>Методы оценивания: интервью, тестирование.</p>

3.3. Код и наименование обобщенной трудовой функции	В. Управление текущей деятельностью кухни организации питания
3.3.3. Код и наименование трудовой функции	СА8534340029В3 Контроль каждого этапа технологического процесса приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Уровень по НРК	5
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	<p>1. Осуществлен входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции в соответствии с нормативно-технической и технологической документацией.</p> <p>2. Осуществлен контроль параметров и режимов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в соответствии с требованиями технологической документации.</p> <p>3. Применены системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью процессом приготовления блюд в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, санитарно-гигиеническими нормами</p>
Необходимые знания	<p>-нормативно-правовые акты Кыргызской Республики, регулирующие деятельность организации питания;</p> <p>-методы контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, готовой кулинарной продукции; причины брака и меры по их устранению на каждом этапе технологического процесса приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий;</p> <p>-основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования;</p> <p>-нормативы расхода сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, выхода готовой продукции при приготовлении блюд;</p> <p>-специализированное программное обеспечение и средства автоматизации для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>-порядок и периодичность контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при приготовлении блюд, а также готовой продукции;</p> <p>-стандарты в организациях общественного питания</p>
Необходимые навыки	<p>1. Анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на качество готовых блюд, напитков и кулинарных изделий, ресурсосбережение, эффективность и стабильность процессов приготовления</p>

	<p>блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания;</p> <p>2.Проводит анализ качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>3.Пользуется профессиональным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и технологического оборудования для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания;</p> <p>4.Отбирает пробы для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания.</p>
Личностные компетенции	Ответственность, хорошая координация
Описание рабочей среды	Рабочая среда может включать: производственные цеха и различные виды кухонного оборудования; различными видами исходного сырья, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции; 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 свидетельство освоения навыков и знаний в отношении способности контролировать каждый этап технологического процесса приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

3.3. Код и наименование обобщенной трудовой функции	В. Управление текущей деятельностью кухни организации питания
3.3.4. Код и наименование трудовой функции	СА8534340029В4 Контроль и оценка эффективности процессов на кухне, основном производстве организации питания
Уровень по НРК	5
Уровень/подуровень ОРК	-
Критерии компетентной работы	1.Проведен контроль выполнения регламентов и стандартов работниками кухни организации питания согласно требованиям и инструкциям предприятия.

	<p>2. Выявлены отклонения от плана в работе кухни организации питания и выяснение их причин, несоответствие требованиям, инструкциям по выполнению задания на рабочих участках.</p> <p>3. Разработаны и применены меры по повышению эффективности работы кухни согласно требованиям и плану мероприятий по развитию предприятия.</p> <p>4. Подготовлены отчеты о результатах работы кухни организации питания за отчетный период согласно требованиям предприятия для анализа выполненной работы</p>
Необходимые знания	<p>-нормативные правовые акты Кыргызской Республики, регулирующие деятельность организаций питания;</p> <p>-современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>-методы экономических расчетов и оценки эффективности организаций питания;</p> <p>-экономика, менеджмент, маркетинг, логистика, делопроизводство, подготовка отчетности организаций питания;</p> <p>-теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, публичных выступлений;</p> <p>-стандарты в организациях общественного питания</p>
Необходимые навыки	<p>1. Производит входной, текущий и итоговый контроль работы кухни организации питания;</p> <p>2. Выявляет и оценивает проблемы в функционировании системы контроля на кухне организации питания, прогнозирует их последствия, принимает меры по их исправлению и недопущению в будущем;</p> <p>3. Пользуется компьютером с применением специализированного программного обеспечения для формирования отчетов;</p> <p>4. Применяет мобильные терминалы и специализированные приложения для контроля выполнения заданий.</p>
Личностные компетенции	Физическая выносливость, хорошая координация, гибкий ум
Описание рабочей среды	Рабочая среда может включать:

	<p>производственные цеха и различные виды кухонного оборудования; различными видами исходного сырья, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции; нормативно-техническую и технологическую документацию; мобильные терминалы, специализированные программы и приложения, компьютер</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 способности оценивать эффективность организованных процессов на кухне.</p> <p>Методы оценивания: интервью, портфолио работ, тестирование.</p>

4. Информация о разработчиках профессионального стандарта

№	Организация	Должность	Фамилия, имя, отчество	Подпись
1.	НоReCa	Проектный менеджер	Кушнарева 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.	Эгинбаев Берик	Президент	Ассоциация поваров Кыргызстана	
6.	Усупова Жамиля	Менеджер по питанию	Организация «Мерсико»	
7.	КЭиС НИУ КЭУ им.М.Рыскулбекова	Председатель предметно-методической комиссии	Шейшеналиева Назира Темирбековна	

		«Технология и торговля»		
8.	ПЛ№10 им.С.Чокморова	Преподаватель Мастер производственного обучения.	Бокотаева Наргиза Аскарбековна.	
9.	БАЭК им.С.Турсунова	Преподаватель	Топонова Венера Шаршенбековна	
Дата разработки:			июнь 2023 года	
Срок действия:			5 лет	

Список сокращений:

- ГКЭД - Государственный классификатор Кыргызской Республики "Виды экономической деятельности";
- НРК - национальная рамка квалификаций в Кыргызской Республике;
- ОКЗ - Общереспубликанский классификатор занятий;
- ОРК - отраслевая рамка квалификаций.