«Атамекен» Қазақстан
Республикасы Ұлттық
Кәсіпкерлер палатасының
Басқарма төрағасы міндетін
атқарушының 2022 жылғы 6
желтоқсандағы № 224 бұйрығына
№ 40 қосымша

Кәсіптік стандарт: «Тағам дайындауды ұйымдастыру »

1-ші тарау. Жалпы ережелер

1. Кәсіптік стандарттың қолдану аясы:
2. Осы кәсіптік стандартта мынадай терминдер, анықтамалар мен қысқартулар қолданылады:

1) Бар – сипатына байланысты алкоголь және (немесе) алкогольсіз сусындарды, ыстық және салқындатылған сусындар, коктейльдер, суық және ыстық тағамдар мен шектеулі ассортименттегі тағамдар, сатып алынатын тауарлар сататын қоғамдық тамақтандыру кәсіпорны

2) Қоғамдық тамақтану қызметінің қауіпсіздігі – пайдаланушыға оның өміріне, денсаулығына және мүлкіне ішкі және сыртқы қауіпті (зиянды) факторлардың әсерінен ықпал ететін қоғамдық тамақтану қызметінің белгілерінің жиынтығы

3) Толық даярлау кәсіпорны – жартылай фабрикаттар мен аспаздық өнімдерден тағам дайындау, оны сату және тұтынуды ұйымдастыратын қоғамдық тамақтану кәсіпорны

4) Дайындау кәсіпорны (цехы) – аспаздық өнімдерді, ұннан жасалған кондитерлік және бөлке бұйымдарын орталықтандырылған механикаландырылған өндіруге және оларды қайта дайындау кәсіпорындарын, кулинария дүкендер мен бөлшек сауда кәсіпорындарын жабдықтауға арналған қоғамдық тамақтандыру кәсіпорны (цехы).

5) Қызметтерді орындаушы – аспаздық өнімдерді өндіру, өткізу және тұтынуды ұйымдастыру жұмыстарын орындайтын қоғамдық тамақтану кәсіпорны немесе кәсіпкер азамат

6) Қоғамдық тамақтану қызметін орындаушы – қоғамдық тамақтану қызметтерін көрсететін қоғамдық тамақтандыру кәсіпорны (заңды тұлға немесе жеке кәсіпкер)

7) Дәмхана – фирмалық, тапсырыстық тағамдарды, бұйымдар мен алкогольді және алкогольсіз сусындарды сататын, мейрамханамен салыстырғанда шектеулі қоғамдық тамақтану өнімдерін ұсына алатын, тұтынушылардың тамақтануын және (немесе) демалысын ұйымдастыру жөніндегі қоғамдық тамақтандыру кәсіпорны

8) Аспаздық өнімнің сапасы – одан әрі өңдеуге және/немесе тамаққа пайдалануға жарамдылығын, тұтынушылардың денсаулығы үшін қауіпсіздікті, құрамы мен тұтыну қасиеттерінің тұрақтылығын негіздейтін аспаздық өнімнің қасиеттері

9) Қоғамдық тамақтану кәсіпорнының санаты – көрсетілетін қызметтердің сапасын, қызмет көрсету деңгейі мен шарттарын сипаттайтын нақты түрдегі кәсіпорынның ерекше белгілерінің жиынтығы

10) Тұтынушыларға қызмет көрсету әдісі – тұтынушыларға қоғамдық тамақтану өнімдерін сату тәсілі

11) Қоғамдық тамақтану – азық-түлік өнімдерін өндірумен, қайта өңдеумен, сатумен және тұтынуды ұйымдастырумен байланысты сауда қызметі

12) Қоғамдық тамақтану нысаны (бұдан әрі – тамақтану нысаны) – тамақ өнімдерін өндіру, қайта өңдеу, өткізу және тұтынуды ұйымдастыру жөніндегі объект

13) Қызметті (қоғамдық тамақтануды) тұтынушы – тамақтану, қызмет көрсету, демалыс қызметтерін пайдаланатын азамат

14) Қоғамдық тамақтану кәсіпорны – аспаздық өнімдерді, ұннан жасалған кондитерлік және нан-тоқаш өнімдерін қоса алғанда, қоғамдық тамақтану өнімдерін дайындау, сату және (немесе) тұтынуды ұйымдастыруға арналған кәсіпорын

15) Қоғамдық тамақтанудағы қызмет көрсету процесі – қоғамдық тамақтануға арналған өнімдерін өткізу және/немесе тұтынуды ұйымдастыру және/немесе ұйымдастыру процесінде қызметті тұтынушымен (қонақпен) тікелей байланысқанда қоғамдық тамақтандыру қызметін орындаушы жүзеге асыратын операциялардың (әрекеттердің) жиынтығы

16) Тамақтану рационы – тиімді тамақтану талаптарына сәйкес тамақтану түрлері бойынша жиынтықталған тұтынушыға ұсынылатын тағамдар мен өнімдердің жиынтығы

17) Мейрамхана – тапсырыспен және фирмалық тағамдар мен өнімдерді қоса алғанда, алкогольді, салқындатқыш, ыстық және басқа да сусындар түрлері, ұннан жасалған кондитерлік және нан өнімдері, темекі өнімдері, сатып алынатын тауарлар, қызмет көрсету деңгейі жоғары және, әдетте, демалыс пен ойын-сауықты ұйымдастырумен қатар, күрделі дайындалатын тағамдардың кең әр алуандығы бар қоғамдық тамақтандыру кәсіпорны

18) Жиынтық түскі ас (таңғы ас, түскі ас, кешкі ас) – түскі ас ішуге арналған рационалды тамақтану талаптарын ескере отырып (таңғы ас, түскі ас, кешкі ас) жасалған тағам және тамақтануға арналған өнімдер жиынтығы

19) Мамандандырылған кәсіпорын – тұтынушыларға қызмет көрсету және бос уақытын ұйымдастыру ерекшеліктерін ескере отырып, ассортименті бойынша біркелкі аспаздық өнімдерді өндіретін және сататын кез келген үлгідегі қоғамдық тамақтандыру кәсіпорны

20) Қоғамдық тамақтану қызметі (тамақтану индустриясы) – қоғамдық тамақтану

кәсіпорындарының (заңды тұлғалардың немесе жеке кәсіпкерлердің) тұтынушының қоғамдық тамақтандыру өнімдеріне деген қажеттіліктерін қанағаттандыру, қоғамдық тағам өнімдері мен сатып аатын тауарларын сату және тұтыну үшін жағдай жасау, бос уақытты өткізу және басқа да қосымша қызметтер бойынша жұмыстарды ұйымдастырудың нәтижесі

21) Қоғамдық тамақтану қызметі – халықтың тамақтану және бос уақытты өткізу қажеттіліктерін қанағаттандыру бойынша кәсіпорындар мен кәсіпкер азаматтар қызметінің нәтижесі

22) Тұтынушыларға қызмет көрсету нысаны – қоғамдық тамақтану өнімдерін тұтынушыларға қызмет көрсету әдістерінің бір түрін немесе үйлесімділігін білдіретін ұйымдастырушылық қабылдау

3. Осы кәсіптік стандартта мынадай қысқартулар қолданылады

1) –

2-ші тарау. Кәсіптік стандарттың паспорты

4. Название профессионального стандарта: Тағам дайындауды ұйымдастыру

5. Кәсіптік стандарттың коды: I55101001

6. ЭҚЖЖ секциясын, бөлімін, тобын, сыныбын және кіші сыныбын көрсету:

I Тұру және тамақтану бойынша қызмет көрсету

55 Уақытша тұру жөнінде қызмет көрсету

55.1 Қонақ үйлердің және тұруға арналған ұқсас орындардың қызмет көрсетуі

55.10 Қонақ үйлердің және тұруға арналған ұқсас орындардың қызмет көрсетуі

55.10.1 Жол бойындағы белдеулерде орналасқан қонақ үйлерден басқа, мейрамханалардың қызмет көрсетуі

I Тұру және тамақтану бойынша қызмет көрсету

55 Уақытша тұру жөнінде қызмет көрсету

55.1 Қонақ үйлердің және тұруға арналған ұқсас орындардың қызмет көрсетуі

55.10 Қонақ үйлердің және тұруға арналған ұқсас орындардың қызмет көрсетуі

55.10.2 Жол бойындағы белдеулерде орналасқан қонақ үйлерден басқа, мейрамханалары жоқ қонақ үйлердің қызмет көрсетуі

I Тұру және тамақтану бойынша қызмет көрсету

55 Уақытша тұру жөнінде қызмет көрсету

55.1 Қонақ үйлердің және тұруға арналған ұқсас орындардың қызмет көрсетуі

55.10 Қонақ үйлердің және тұруға арналған ұқсас орындардың қызмет көрсетуі

55.10.3 Ресми іс-шараларға арналған мейрамханалары бар қонақ үйлер қызмет көрсетуі

7. Краткое описание профессионального стандарта: Тамақ дайындауды ұйымдастыру - тұру құнына енгізілген және қонақ үйде тұру кезінде клиентке ұсынылатын, қонақ үйдің ас бөлмесінде өндірілетін тамақ пен сусындар.

8. Кәсіптер карточкаларының тізімі:

1) Нан-тоқаш өнімдерінің наубайшысы - 4 уровень ОРК

2) Су-шеф - 5 уровень ОРК

3-ші тарау. Кәсіптер карточкалары

9. Кәсіптің карточкасы «Нан-тоқаш өнімдерінің наубайшысы»:			
Топтың коды:	5510-1		
Қызмет атауының коды:	-		
Кәсіптің атауы:	Нан-тоқаш өнімдерінің наубайшысы		
СБШ бойынша біліктілік деңгейі:	4		
подуровень квалификации по ОРК:			
БТБА, БА, үлгілік біліктілік сипаттамалары бойынша біліктілік деңгейі:			
Кәсіптік білім деңгейі:	Білім деңгейі: ТжКБ (орта деңгейдегі маман)	Мамандық: Тамақтандыруды ұйымдастыру	Біліктілік: -
Жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар:			
Формалды емес және информалы біліммен байланыс:			
Кәсіптің басқа ықтимал атаулары:	7512-1-002 Наубайшы-шебер		

Қызметтің негізгі мақсаты:	Сервис тұжырымдамалары мен қызмет көрсету стандарттарына сәйкес қонақ үй қонақтарын максималды қанағаттандыру және мінсіз қызмет көрсету мақсатында нан-тоқаш өнімдерін әзірлеу	
Еңбек функциялардың сипаттамасы		
Еңбек функцияларының тізбесі:	Міндетті еңбек функциялары:	1. Өндіріске негізгі және қосымша шикізатты дайындау 2. Пішіндер мен пісіру парақтарын жұмысқа дайындау 3. Жартылай фабрикаттарды дайындау бойынша операцияларды орындау 4. Қамырды кесу 5. Қамыр дайындамаларын пісіру 6. Пісірілген өнімдерді контейнерлерге, вагонеткаларға, стеллаждарға, науаларға, салқындатуға арналған салқындатқыштарға салу 7. Нанды кесу және орау 8. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету, жұмыстарды орындау кезінде еңбекті қорғау ережелері мен нормаларын сақтау 9. Шикізат пен материалдарды іріктеу және өндіріске дайындау 10. Өндірістік рецептуралар мен технологиялық нұсқаулықтарға сәйкес наубайхана өндірісінің жартылай фабрикаттарын дайындау 11. Пісіргеннен кейін нан өнімдерін әрлеу 12. Мұздатылған жартылай фабрикаттарды дайындау
	Қосымша еңбек функциялары:	1. Өндірістік процестерді жүргізу кезінде стандартты және практикалық міндеттерді шешу 2. Нан-тоқаш өнімдерін таныстыру және сату 3. Кәсіби дағдыларды дамыту
Еңбек функциясы 1: Өндіріске негізгі және қосымша шикізатты дайындау	Дағды 1: Органолептикалық көрсеткіштер бойынша шикізаттың сапасын бағалау	Машықтар:
		1. Өндірістік рецептураға сәйкес шикізатты таңдау. 2. Шикізаттың сапасын органолептикалық көрсеткіштер бойынша бағалау: дәмі, иісі, түсі, сыртқы түрі, бөгде қоспалардың болмауы, жарамдылық мерзіміне сәйкестігі. 3. Шикізат пен жартылай фабрикаттар сапасының белгіленген талаптарға сәйкес .стігі, сақтау шарттарының бұзылуы анықталғаны туралы учаске шеберін уақтылы хабардар ету. Сапасыз шикізат пен жартылай фабрикаттарды оқшаулауды қамтамасыз ету (бүліну, жарамдылық мерзімінің аяқталуы, бөгде қосындылардың болуы, дәмі, иісі және т.б.).
		Білімдер:
		1. Наубайхана өндірісінің негізгі және қосымша шикізатының мақсаты, түрлері және сапасына қойылатын талаптар, жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары. 2. Шикізат сапасын органолептикалық бағалау әдістері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
	Дағды 2: Ұн мен басқа да сусымалы шикізатты өндіріске дайындау	Машықтар:
		1. Ұнды (сусымалы шикізатты) түрлері, сорттары, партиялары бойынша іріктеп алыңыз. 2. Шикізат қаптарын беткі ластанудан тазалаңыз. 3. Сусымалы шикізатты қолмен немесе елеу жабдығының көмегімен електен өткізіңіз. 4. Шикізатты елеуге арналған технологиялық жабдықтың жұмыс режимдерін пайдалануды және сақтауды қамтамасыз ету.

		Білімдер:
		1. Негізгі шикізаттың түрлері, ұнның жіктелуі, сапасына, жарамдылық мерзіміне және сақтау шарттарына қойылатын талаптар. 2. Дайын өнімнің қауіпсіздігіне әсер ететін факторлар, оның сапасына белгіленген талаптарға сәйкес келмейтін негізгі шикізатты пайдалануға байланысты. 3. Сусымалы шикізатты өндіріске дайындау ережелері. 4. Елеу жабдығының құрылымы, жұмыс принципі және пайдалану ережелері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
	Дағды 3: Өндіріске қосымша шикізат дайындау	Машықтар:
		1. Белгіленген талаптарға сәйкес өндіріске қосымша шикізат дайындауды жүзеге асыру. 2. Қажетті Жабдықты, Жабдықты, ыдысты қолданыңыз. 3. Шикізатты елеуге арналған технологиялық жабдықтың жұмыс режимдерінің сақталуын қамтамасыз ету.
		Білімдер:
		1. Қосымша шикізаттың түрлері, сапасына, жарамдылық мерзіміне және сақтау шарттарына қойылатын талаптар. 2. Дайын өнімнің қауіпсіздігіне әсер ететін, оның сапасына белгіленген талаптарға сәйкес келмейтін қосымша шикізатты пайдалануға байланысты факторлар. 3. Өндіріске қосымша шикізат дайындау ережелері. 4. Кесу мүкәммалының, электр жылыту аспаптарының және басқа да жабдықтардың құрылысы, жұмыс принципі және пайдалану ережесі.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
Еңбек функциясы 2: Пішіндер мен пісіру парақтарын жұмысқа дайындау	Дағды 1: Наубайхана формалары мен пісіру парақтарын жұмысқа дайындаңыз	Машықтар:
		1. Пішіндердің, пісіру парақтарының санитарлық жағдайын тексеріңіз. 2. Ұн қалдықтарынан, үгінділерден, күйе іздерінен қалыптарды, науаларды механикалық тазалауды орындаңыз. 3. Пішіндерді, пісіру парақтарын өсімдік майымен немесе бөлгіш маймен қолмен немесе майлау үшін арнайы жабдықты қолдана отырып майлаңыз. 4. Майлауды жағу үшін жабдықтар мен Мүкәммалдың қауіпсіз пайдаланылуын қамтамасыз ету.
		Білімдер:
		1. Ағын жылдамдығы және майлау әдістері. 2. Майлауды жағуға арналған жабдық пен Мүкәммалдың құрылғысы, жұмыс принципі және пайдалану ережесі.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
Еңбек функциясы 3: Жартылай фабрикаттарды дайындау бойынша операцияларды орындау	Дағды 1: Жартылай фабрикаттарды (қайнатпалар, ашытқылар, қамырлар, қамырлар, толтырғыштар, әрлеу жартылай фабрикаттар) дайындау үшін шикізатты мөлшерлеуді жүзеге асыру	Машықтар:
		1. Мәлімделген өнімнің санын ескере отырып, жартылай фабрикаттардың бір бөлігіне арналған рецептураларды есептеңіз. 2. Қамыр илеу машинасының дежу-да немесе аралық ыдыста шикізатты мөлшерлеуді (өлшеуді) жүзеге асыру. 3. Шикізатты мөлшерлеу үшін технологиялық жабдықтың жұмыс режимдерін пайдалануды және сақтауды қамтамасыз ету.

		Білімдер:
		1. Наубайхана өндірісінің жартылай фабрикаттарын дайындауға арналған өндірістік рецептуралар мен технологиялық нұсқаулықтар. 2. Шикізатты мөлшерлеуге арналған жабдықтың құрылымы, жұмыс принципі және пайдалану ережелері. 3. Диспенсерлердің жұмысын тексеру әдістері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
	Дағды 2: Қамыр илеу, жартылай фабрикаттар дайындау	Машықтар:
		1. Нан пісіру өндірісінің жартылай фабрикаттарын дайындау үшін өндірістік рецептуралар мен технологиялық нұсқаулықтарды қолданыңыз. 2. Технологиялық нұсқауларға сәйкес қамыр илеу бағдарламаларын таңдаңыз және іске қосыңыз. 3. Деждерді тасымалдау. 4. Қамырдың және жартылай фабрикаттардың (температура, ылғалдылық, қышқылдық) сапасын бақылауды жүзеге асыру. 5. Ашыту, шөгу, қанттау процестерін бақылауды жүзеге асыру. 6. Қамырды дайындауға арналған технологиялық жабдықтың жұмыс режимдерін пайдалануды және сақтауды қамтамасыз ету.
		Білімдер:
		1. Наубайхана өндірісінің қамыр, қайнатпа, ашытқы және басқа да жартылай фабрикаттарды дайындау технологиясы. 2. Тест сапасын органолептикалық бағалау әдістері. 3. Қамыр мен қамырдың дайындығын анықтау әдістері. 4. Қамырды дайындаудың технологиялық процесін бақылау және реттеу әдістері. 5. Қамыр илеу, құлату жабдықтары мен қайнатпаларды, ашытқыларды дайындауға арналған жабдықтардың құрылымы, жұмыс принципі және пайдалану ережелері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
Еңбек функциясы 4: Қамырды кесу	Дағды 1: Қамырды бөліктерге бөліңіз	Машықтар:
		1. Қамырды таразы арқылы немесе қамырды бөлетін жабдықтың көмегімен қолмен бөліктерге бөліңіз. 2. Дежаны қамырмен бірге көтергішке апарыңыз, дежаны бекітіңіз, қамырдың бір бөлігін қамыр бөлгіштің шұңқырына көтеруді және аударуды қамтамасыз етіңіз. 3. Тест бөлгішті іске қосыңыз және тест дайындамаларының массасын реттеңіз. 4. Іріктеп өлшеу арқылы сынақ дайындамаларының массасын бақылау. 5. Сынақты бөлуге арналған технологиялық жабдықтың жұмыс режимдерін пайдалануды және сақтауды қамтамасыз ету.
		Білімдер:
		1. Өнім ассортименті, сынақ дайындамаларының массасы. 2. Қамырдың әртүрлі түрлерін кесу әдістері. 3. Құрылғы, жұмыс принципі, таразыны пайдалану ережелері, қамыр кесу жабдықтары.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-

	Дағды 2: Қамыр дайындамаларын дөңгелектеу, пішіндеу, төсеу	Машықтар:
		1. Дөңгелектеу, алдын-ала тексеру, қамыр дайындамаларын қалыптастыру процестерін жүзеге асыру. 2. Қалыпталған қамыр дайындамаларын пісіру парақтарына, қалыптарға салыңыз. 3. Сынақ дайындамаларының ақауларын әртүрлі тәсілдермен жою. 4. Сынақ дайындамалары бар вагонеткаларды түпкілікті тексеру камерасына тасымалдау. 5. Сынақ дайындамаларын қалыптауға, алдын ала және түпкілікті тексеруге арналған технологиялық жабдықтың жұмыс режимдерін пайдалануды және сақтауды қамтамасыз ету.
		Білімдер:
		1. Қамыр дайындамаларын дөңгелектеу, қалыптау әдістері. 2. Қамыр дайындамаларын қалыптарға және пісірме табаққа салу тәртібі мен нормалары. 3. Жартылай фабрикаттардың дұрыс емес кесу және төсеу ақауларының себептері, оларды түзету әдістері. 4. Қамырды дөңгелектейтін, қамыр тігетін машиналардың, алдын ала және түпкілікті тексеру камераларының құрылысы, жұмыс принципі және пайдалану ережесі.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
Еңбек функциясы 5: Қамыр дайындамаларын пісіру	Дағды 1: Тест дайындамаларын түпкілікті тексеру процесін жүргізу	Машықтар:
		1. Тексеру камераларының бу-ауа ортасының параметрлерін, сынақ дайындамаларын тексеру ұзақтығын бақылауды жүзеге асыру. 2. Қамыр дайындамаларының пісіруге дайындығын анықтаңыз. 3. Сынақ дайындамаларын тексеруге арналған технологиялық жабдықтың жұмыс режимдерін пайдалануды және сақтауды қамтамасыз ету.
		Білімдер:
		1. Әр түрлі нан-тоқаш өнімдерін тексерудің технологиялық параметрлері: бидай ұнынан жасалған нан, бидай мен қара бидай ұны қоспасынан жасалған нан, қатпарлы өнімдер және т. б. 2. Температура мен ылғалдылық режимдерін реттеу әдістері. 3. Тексеру параметрлерін бақылау әдістері. 4. Қамыр дайындамаларының жеткіліксіз немесе артық тексерілуіне байланысты нанның ақаулары. 5. Сынақ дайындамаларын тексеруге арналған жабдықтың құрылымы, жұмыс принципі және пайдалану ережелері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-

	Дағды 2: Қамыр дайындамаларын пісіру	Машықтар:
		1. Пісіру камерасын пісіруге дайындаңыз. 2. Қамыр дайындамаларын пісіруге дайындаңыз: кептіру, бетін ұнмен, дәнді дақылдармен өңдеу, кесу, майлау, себу және т. б. 3. Сынақ дайындамаларын пешке отырғызуды, дайын өнімді түсіруді жүзеге асыру. 4. Пісіру параметрлерін бақылау: температура, бу шығыны, ұзақтығы. 5. Органолептикалық әдіспен пісірілген өнімнің дайындығын анықтаңыз. 6. Сапа көрсеткіштерін өлшеу, бақылау нәтижелерін құжаттау және сақтау. 7. Пішінді нанды қалыптардан ұрып - соғу. 8. Қамыр дайындамаларын пісіруге арналған технологиялық жабдықтардың жұмыс режимдерін пайдалануды және сақтауды қамтамасыз ету.
		Білімдер:
		1. Тексеру және пісіру режимдері, оларды реттеу тәсілдері. 2. Дайын өнімнің сапасына қойылатын талаптар. 3. Дайын өнімнің сапасын органолептикалық бағалау әдістері. 4. Бақылау нәтижелерінің жазбаларын жүргізуге қойылатын талаптар. 5. Нан пісіру пештерінің құрылымы, жұмыс принципі және пайдалану ережелері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
Еңбек функциясы 6: Пісірілген өнімдерді контейнерлерге, вагонеткаларға, стеллаждарға, науаларға, салқындатуға арналған салқындатқыштарға салу	Дағды 1: Контейнерлерді, сөрелерді, науаларды, жәшіктерді тасымалдау	Машықтар:
		1. Санитарлық жағдай бойынша айналым ыдыстарын іріктеуді жүзеге асыру. 2. Ластанған ыдыстарды санитарлық тазарту үшін жуу бөліміне жылжытыңыз. 3. Таза айналым ыдысын пісірілген өнімдерді төсеу орнына жылжытыңыз. 4. Қызмет көрсетілетін жабдықты қауіпсіз пайдалануды қамтамасыз ету.
		Білімдер:
		1. Технологиялық жабдықты пайдалану және тасымалдау ережелері: вагонеткалар, контейнерлер, сөрелер. 2. Айналым ыдысының санитарлық жағдайына қойылатын талаптар.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
	Дағды 2: Нанды ойып, төсеу	Машықтар:
		1. Нанды қалыптардан өндірістік үстелге шығаруды жүзеге асыру. 2. Органолептикалық көрсеткіштер бойынша дайын өнімнің сапасын бақылау. 3. Дайын өнімді массасы бойынша қабылдамаңыз, оны жеке таңбаланған ыдысқа салыңыз. 4. Дайын бұйымдарды ыдыстарды тиеу нормаларына сәйкес науаларға, контейнерлерге, вагонеткаларға салу.
		Білімдер:
		1. Дайын өнімнің сапасына қойылатын талаптар: салмағы, сыртқы түрі бойынша сәйкестік. 2. Дайын бұйымдарды науаларға, контейнерлерге, вагонеткаларға салу ережесі.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
Еңбек функциясы 7:		

Нанды кесу және орау	Дағды 1: Нан кесетін машинаны жұмысқа дайындаңыз, дайын өнімді орау	Машықтар:
		1. Нан кесу машинасының санитарлық жағдайын тексеру. 2. Тарақты үгінділерден және пышақтар арасындағы бос жерлерді тазалаңыз, пышақтарды дезинфекциялау құралымен өңдеңіз. 3. Салқындағаннан кейін нан үгіндісінің ортасындағы температураны бақылаңыз. 4. Нанды кесу процесін жүргізіңіз. 5. Дайын өнімді әртүрлі тәсілдермен (қолмен және технологиялық жабдықта) орау. 6. Наубайхана өндірісінің дайын өнімін кесуге және буып-түюге арналған технологиялық жабдықты пайдалануды қамтамасыз ету.
		Білімдер:
		1. Бұйымдарды буып-түюге және таңбалауға қойылатын талаптар. 2. Қолданылатын дезинфекциялау құралдары мен орау материалдарының сипаттамалары. 3. Нан кесу машинасы мен орау жабдығының құрылымы, жұмыс принципі және пайдалану ережелері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
Еңбек функциясы 8: Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету, жұмыстарды орындау кезінде еңбекті қорғау ережелері мен нормаларын сақтау	Дағды 1: Шығарылатын тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету	Машықтар:
		1. Жұмыс орны мен жұмыс әдістерінің тамақ өнімдерінің қауіпсіздік талаптарына сәйкестігін қамтамасыз ету. 2. Өндірістік процестерді жүргізу кезінде жеке және азық-түлік гигиенасы ережелерін сақтау. 3. Ыдыстарға, өндірістік жабдықтарға және басқа да бақылау объектілеріне қойылатын санитарлық нормалар мен талаптарды сақтау. 4. Жуу және дезинфекциялау құралдарының ерітінділерін оларды қолдану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес дайындау. 5. Тамақ гигиенасы талаптарына сәйкес жұмыс орнын, пайдаланылатын жабдықтар мен мүкәммалды санитарлық өңдеуді жүргізу. 6. Қалдықтарды жұмыс нұсқаулығының талаптарына сәйкес тастаңыз.
		Білімдер:
		1. HACCP принциптері. HACCP жоспары. Өндіріс процесінде бақылау нүктелері мен сыни бақылау нүктелері. 2. Тамақ өнеркәсібі қызметкерлерінің жеке гигиена ережелері. 3. Үй-жайларға, жабдықтарға, мүкәммалға, киімге қойылатын санитариялық-технологиялық талаптар. 4. Ыдыстарға, өндірістік жабдықтарға және басқа да бақылау объектілеріне қойылатын нормалар мен талаптар. 5. Жуу және дезинфекциялау құралдарын дайындау және қолдану жөніндегі нұсқаулықтар. 6. Жұмыс орнын, жабдықтар мен мүкәммалды санитариялық өңдеуді жүргізу қағидалары.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-

	Дағды 2: Жұмыстарды орындау кезінде еңбекті қорғау және өртке қарсы қауіпсіздік қағидаларының сақталуын қамтамасыз ету	Машықтар:
		1. Өндірістегі жазатайым оқиғалардың алдын алу үшін өндірістік тәртіпті, қауіпсіздік техникасын, еңбекті қорғау, өртке қарсы қауіпсіздік ережелері мен нормаларын сақтай отырып, жұмыстардың қауіпсіз жүргізілуін қамтамасыз ету. 2. Жазатайым оқиғалар кезінде зардап шеккендерге алғашқы көмек көрсету. 3. Қауіпсіздік талаптарына сәйкес жеке қорғаныс құралдарын қолданыңыз. 4. Өрттің алдын алу талаптарын және өрттен қорғау ережелерін сақтау. 5. Технологиялық жабдықты тексеруді және оның жарамдылығын тексеруді жүзеге асыру, Қызмет көрсетілетін Жабдықтың жұмысында анықталған ақаулар туралы учаске шеберіне хабарлау.
		Білімдер:
		1. Еңбек қауіпсіздігі стандарттарының жүйесі, өндірістік үй-жайлар мен жұмыс орындарына қойылатын қауіпсіздік техникасының талаптары, өрт сөндірудің техникалық құралдарының құрылысы мен жұмыс принципі. 2. Алғашқы медициналық көмек көрсету тәртібі мен ережелері. 3. Цехта жұмысты ұйымдастыру ережелері. 4. Өз қызметінің (немесе әрекетсіздігінің) нақты немесе ықтимал салдары және олардың еңбек қауіпсіздігі деңгейіне әсері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
Еңбек функциясы 9: Шикізат пен материалдарды іріктеу және өндіріске дайындау	Дағды 1: Шикізаттың сапасын бағалау және оны өндіріске дайындау	Машықтар:
		1. Шикізаттың сапасын органолептикалық көрсеткіштер бойынша бағалау: дәмі, иісі, түсі, сыртқы түрі, бөгде қоспалардың болмауы, жарамдылық мерзіміне сәйкестігі. 2. Белгіленген талаптарға сәйкес өндіріске негізгі және қосымша шикізатты дайындауды жүзеге асыру. 3. Өндірістік рецептуралар мен технологиялық нұсқаулықтарға сәйкес тұз және қант ерітінділерін, ашытқы суспензиясын дайындау процесін жүргізу. 4. Ерітінділердің тығыздығын (концентрациясын) бақылау. 5. Шикізатты елеу және ерітінді дайындау үшін технологиялық жабдықтың қауіпсіз пайдаланылуын және жұмыс режимдерінің сақталуын қамтамасыз ету.
		Білімдер:
		1. Наубайхана өндірісінің негізгі және қосымша шикізатының мақсаты, түрлері және сапасына қойылатын талаптар, жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары. 2. Шикізат сапасын органолептикалық бағалау әдістері. 3. Наубайхана шикізатының технологиялық маңызы. 4. Шикізаттың өзара алмастырылу ережелері. 5. Шикізатты өндіріске дайындау процестеріне қойылатын талаптар. 6. Шикізатты елеуге және ерітінді дайындауға арналған технологиялық жабдықтың құрылымы, жұмыс принципі және пайдалану ережесі.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
Еңбек функциясы 10: Өндірістік рецептуралар мен технологиялық нұсқаулықтарға сәйкес наубайхана өндірісінің		

жартылай фабрикаттарын дайындау	Дағды 1: Шикізат пен жартылай фабрикаттарға қажеттілікті анықтаңыз	Машықтар:
		1. Ауысымдық тапсырманы орындау үшін шикізат пен жартылай фабрикаттарға қажеттілікті анықтаңыз. 2. Қамырдың (жартылай фабрикаттардың) рецептурасын есептеңіз.
		Білімдер:
		1. Наубайхана өндірісінің жартылай фабрикаттарын дайындау бойынша өндірістік рецептуралар мен технологиялық нұсқаулықтар. 2. Жартылай фабрикаттарды дайындауға арналған жабдықтың техникалық сипаттамалары: қамыр илейтін машиналар, қайнатпа дайындауға арналған жабдықтар, ашытқылар. Дежаның, қайнату машиналарының, қайнатпаларды қанттауға арналған ыдыстардың сыйымдылығы, ашытқыларды іріктеу.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
	Дағды 2: Жартылай фабрикаттарды, қамырды илеңіз	Машықтар:
		1. Ашытқыны көбейту, өсіру, қайнатпа, ашытқы дайындау процесін жүзеге асырыңыз. 2. Қамырды өндірістік формулалар мен технологиялық нұсқауларға сәйкес әртүрлі тәсілдермен дайындаңыз. 3. Ашытқысыз және ашытқы қатпарлы қамырды дайындау процесін жүзеге асырыңыз. 4. Жартылай фабрикаттардың температурасын, илеу режимдерін, ашыту (отежка) ұзақтығын бақылау және реттеу. 5. Технологиялық бақылау жоспарына сәйкес жартылай фабрикаттардың сапасын бақылау. 6. Некені ескерту және жою. 7. Дозалау жабдығының жұмысын мерзімді бақылауды жүзеге асыру. 8. Қамырды дайындауға арналған дозалау құрылғылары мен технологиялық жабдықтардың жұмыс режимдерін пайдалануды және сақтауды қамтамасыз ету.

		Білімдер:
		1. Наубайхана өндірісінің жартылай фабрикаттарын дайындау бойынша өндірістік рецептуралар мен технологиялық нұсқаулықтар. 2. Ашытқысыз және ашытқы қатпарлы қамырдың қатпарлану схемалары. 3. Жартылай фабрикаттардың сапа көрсеткіштері, наубайхана өндірісінің жартылай фабрикаттарының ылғалдылығын, қышқылдығын, көтергіштігін анықтау әдістері. 4. Жартылай фабрикаттардың сапасын және ұн мен сұйық компоненттердің диспенсерлерінің жұмыс дәлдігін өндірістік бақылаудың тәртібі мен кезеңділігі. 5. Жартылай фабрикаттарды дайындаудың технологиялық параметрлерінің бұзылуына байланысты дайын өнім сапасының нашарлауына әкелетін себептер. 6. Белгіленген талаптарға сәйкес келмейтін өнімнің шығуын болдырмау үшін жартылай фабрикаттарды дайындаудың технологиялық процестерін реттеу тәсілдері. 7. Әр түрлі қамырдың құрылымы мен физикалық қасиеттері. Глютеннің консистенциясы, ылғалдану дәрежесі және дамуы. 8. Неке түрлері, оның алдын алу және жою әдістері. 9. Дайын өнімге бөгде заттардың түсуін болдырмау ережесі. 10. Қамырды дайындауға арналған мөлшерлеу құрылғылары мен технологиялық жабдықтардың құрылымы, жұмыс принципі және пайдалану ережесі
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
Еңбек функциясы 11: Пісіргеннен кейін нан өнімдерін әрлеу	Дағды 1: Пісірілген өнімдерді әрлеу және төсеу	Машықтар:
		1. Пісірілген өнімдердің беттерін әрлеу жартылай фабрикаттарын (глазурьлер, помадалар, сироптар, кремдер және т.б.) бекітілген Рецептураларға, технологияға және тұтыну нормаларына сәйкес жағу арқылы аяқтаңыз. 2. Аяқтағаннан кейін Дайын өнімнің массасын бақылау. 3. Дайын өнімді белгіленген талаптарға сәйкес науаларға, жәшіктерге, сөрелерге салыңыз. 4. Технологиялық жабдықтар мен Мүкәммалдың қауіпсіз пайдаланылуын қамтамасыз ету.
		Білімдер:
		1. Жартылай фабрикаттарды дайындаудың өндірістік рецептуралары мен технологиялары. 2. Әрлеу жартылай фабрикаттарының сапасына қойылатын талаптар. 3. Пісірілген нан-тоқаш өнімдеріне әрлеу жартылай фабрикаттарын қолдану әдістері. Дайын өнімнің бірлігіне шығын нормалары. 4. Нан-тоқаш өнімдерін салуға, сақтауға және тасымалдауға қойылатын талаптар.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
Еңбек функциясы 12: Мұздатылған жартылай фабрикаттарды дайындау		

	Дағды 1: Жартылай фабрикаттарды шок мұздату процесін жүргізу	Машықтар:
		1. Жартылай фабрикаттарды пісіру парақтарына, вагонеткаларға салыңыз. 2. Жартылай фабрикаттары бар вагонеткаларды шокты мұздату камерасына тасымалдау. 3. Шокты мұздату камерасында температураны бақылауды жүзеге асыру. 4. Технологиялық нұсқауларға сәйкес жартылай фабрикаттардың шокты мұздату параметрлері мен режимдерін бақылау және реттеу: мұздату жылдамдығы, мұздатылған жартылай фабрикаттардың ортасындағы температура, жартылай фабрикаттардың мұздату ұзақтығы. 5. Шокты мұздатуға және мүкәммалға арналған технологиялық жабдықтардың жұмыс режимдерін пайдалануды және сақтауды қамтамасыз ету.
		Білімдер:
		1. Мұздатылған нан-тоқаш жартылай фабрикаттарының түрлері. 2. Кешіктірілген пісіру технологиясы. Терең мұздату процесінің режимдері. 3. Мұздатылған жартылай фабрикаттарға арналған қамырды дайындау процесінің ерекшеліктері. 4. Мұздатылған жартылай фабрикаттарды дайындау үшін өндірістік ортаның қажетті шарттары. 5. Жартылай фабрикаттарды шокты мұздатуға арналған технологиялық жабдықтың құрылымы, жұмыс принципі және пайдалану ережесі.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
	Дағды 2: Мұздатылған жартылай фабрикаттарды орау және оларды сақтауға тасымалдау	Машықтар:
		1. Мұздатылған жартылай фабрикаттарды белгіленген талаптарға сәйкес орау. 2. Оралған өнімді таңбалауды жүзеге асыру. 3. Оралған мұздатылған өнімді сақтау үшін мұздатқышқа жылжытыңыз. 4. Технологиялық нұсқаулықтарға сәйкес мұздатылған жартылай фабрикаттарды сақтау параметрлері мен режимдерін бақылау. 5. Технологиялық жабдықтар мен Мүкәммалдың жұмыс режимдерін пайдалануды және сақтауды қамтамасыз ету.
		Білімдер:
		1. Мұздатылған жартылай фабрикаттарды орауға арналған материалдарға қойылатын талаптар. 2. Мұздатылған жартылай фабрикаттарды таңбалауға қойылатын талаптар. 3. Мұздатылған жартылай фабрикаттарды сақтау температурасы, жарамдылық мерзімі. 4. Мұздатылған жартылай фабрикаттарды тасымалдауға қойылатын талаптар.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
Қосымша еңбек функциясы 1: Өндірістік процестерді жүргізу кезінде стандартты және практикалық міндеттерді шешу	Дағды 1: Өндірістік процестерді жүргізу кезінде стандартты және практикалық міндеттерді шешу дағдыларын дамыту	Машықтар:
		1. Өз қызметін ұйымдастыру. 2. Жұмыс жағдайын талдау. 3. Өз қызметін бағалауды және түзетуді жүзеге асыру. 4. Командада жұмыс істеу, әріптестермен, басшылықпен, тұтынушылармен тиімді қарым-қатынас жасау. 5. Өз жұмысының нәтижелері үшін функционалдық міндеттер шеңберінде жауапты болу

		Білімдер:
		1. Наубайшының функционалдық міндеттері. 2. Кәсіпорынның өндірістік регламенттері. 3. Өнім шығаруды реттейтін нормативтік құжаттардың талаптары. 4. Тұлғааралық қатынастың нормалары мен ережелері. 5. Еңбек қатынастарын реттейтін нормативтік-құқықтық құжаттардың негізгі ережелері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
Қосымша еңбек функциясы 2: Нан-тоқаш өнімдерін таныстыру және сату	Дағды 1: Шоу элементтері бар тұтынушыларға дайын нан өнімдерінің тұсаукесері	Машықтар:
		1. Бұл үшін қолайлы әрлеу жартылай фабрикаттары мен зергерлік бұйымдарды қолдана отырып, нан-тоқаш өндірісінің күрделі өнімдерін шығармашылықпен безендіріңіз. 2. Шоу элементтері бар нан өнімдерін дайындау және таныстыру. 3. Нан-тоқаш өнімдерінің күрделі түрлерін дайындау кезінде оларды дайындаудың сапасы мен қауіпсіздігіне қойылатын талаптарды сақтау. 4. Нан-тоқаш өнімдерін есептеу. 5. Нан өнімдерін таңдауға және безендіруге әсер еткен тұжырымдамаларды қысқаша баяндаңыз. 6. Нан-тоқаш өнімдеріне портфолио жасау. 7. Дайын нан өнімдері үшін тұтынушылармен есеп айырысу үшін компьютерлік технологияларды қолданыңыз.
		Білімдер:
		1. Тамақтандыру кәсіпорындарының қызметін реттейтін Қазақстан Республикасының нормативтік-құқықтық актілері. 2. Әр түрлі ассортименттегі күрделі десерттердің, нан-тоқаш өнімдерінің сапасына, мерзімдеріне, сақтау шарттарына, порциялануына, ресімделуіне және берілуіне қойылатын талаптар. 3. Қамырдың күрделі түрлерін, әрлеу жартылай фабрикаттарын, күрделі десерттерді, әртүрлі ассортименттегі нан өнімдерін жасау технологиялары. 4. Нан-тоқаш өнімдерін өндіру туралы мәзірді, өнімдерге өтінімдерді жасау, есепке алуды жүргізу және тауарлық есептерді жасау қағидалары. 5. Нан-тоқаш өнімдерін өндіруде, оларды термиялық өңдеуде қолданылатын тағам өнімдерінің шығындарын азайту және тағамдық құндылығын сақтау тәсілдері. 6. Ұйымның өндірістік қызметінің ерекшеліктері, нан-тоқаш өнімдерін өндірудің технологиялық процестері мен режимдері. 7. Нан-тоқаш өнімдерінің дәмін жақсарту мақсатында хош иісті заттарды қолдану әдістері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
Қосымша еңбек функциясы 3: Кәсіби дағдыларды дамыту		

	Дағды 1: Кәсіби құзыреттілікті арттыру	Машықтар:
		1. Өндірістік нәтижелерге қол жеткізу үшін өз қызметін жоспарлау және ұйымдастыру. 2. Кәсіби міндеттерді тиімді орындау және кәсіби даму үшін қажетті ақпаратты іздеуді жүзеге асыру. 3. Кәсіби қызметте технологияларды жаңарту жағдайында шарлау. 4. Кәсіби және жеке даму міндеттерін анықтау, біліктілікті арттыруды жоспарлау. 5. Командада жұмыс істеу, әріптестермен, тұтынушылардың басшылығымен тиімді қарым-қатынас жасау. 6. Өз жұмысының нәтижелері үшін функционалдық міндеттер шеңберінде жауапты болу.
		Білімдер:
		1. Наубайшының функционалдық міндеттері. 2. Кәсіпорынның өндірістік регламенттері, өнім шығаруды реттейтін нормативтік құжаттардың талаптары. 3. Тұлғааралық қатынастың нормалары мен ережелері. 4. Еңбек қатынастарын реттейтін нормативтік-құқықтық құжаттардың негізгі ережелері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар:	Жауапкершілік Дәлдік Тазалық Орындаушылық Еңбекқорлық Физикалық төзімділік	
Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі:		
СБШ -нің ішіндегі басқа кәсіптермен байланыс:	СБШ-нің деңгейі:	Кәсіптің атауы:
	1	Даяшының көмекшісі
	1	Ас үй жұмысшысы
	1	Ас үйдегі қосалқы жұмысшы
	4	Аспаз
	4	Бас кондитер

10. Кәсіптің карточкасы «Су-шеф»:			
Топтың коды:	3434-0		
Қызмет атауының коды:	3434-0-003		
Кәсіптің атауы:	Су-шеф		
СБШ бойынша біліктілік деңгейі:	5		
подуровень квалификации по ОРК:			
БТБА, БА, үлгілік біліктілік сипаттамалары бойынша біліктілік деңгейі:	Басшылар, мамандар және басқа да қызметшілер лауазымдарының біліктілік анықтамалығы "Басшылар, мамандар және басқа да қызметшілер лауазымдарының біліктілік анықтамалығын бекіту туралы" 2020 жылғы 30 желтоқсандағы № 553 Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2020 жылғы 31 желтоқсанда № 22003 болып тіркелді. Асхана (дәмхана, мейрамхана, бар) меңгерушісі		
Кәсіптік білім деңгейі:	Білім деңгейі: орта білімнен кейінгі (қолданбалы бакалавриат)	Мамандық: Тамақтандыруды ұйымдастыру	Біліктілік: -
Жұмыс тәжірибесіне қойылатын талаптар:			
Формалды емес және информалы біліммен байланыс:			

Кәсіптің басқа ықтимал атаулары:	3434-0-001 Бренд-шеф 3434-0-002 Шебер - аспаз 3434-0-004 Суши-шеф 3434-0-005 Бас аспазшы (жалпы бейін) 3434-0-006 Бас кондитер 3434-0-007 Бас аспаз 3434-0-008 Тұздықтар бойынша бас аспаз 3434-0-009 Соустар бойынша бас аспаз	
Қызметтің негізгі мақсаты:	Аспаздар мен ас үй қызметкерлерінің дұрыс жұмысын үйлестіру және ұйымдастыру, азық-түлікті сатып алу үшін жауапкершілік, тағамды беру алдында тексеру, ас мәзірі мен жаңа рецептерді әзірлеуге қатысу.	
Еңбек функциялардың сипаттамасы		
Еңбек функцияларының тізбесі:	Міндетті еңбек функциялары:	1. Қонақ үй мейрамханасының бас аспазының нұсқауы бойынша немесе болмаса аспаздар бригадасының ағымдағы қызметін ұйымдастыру және бақылау 2. Қонақ үй мейрамханасының бас аспазының басшылығымен аспаздар бригадасының жұмысын ұйымдастыру 3. Бас аспаз болмаған жағдайда мейрамхананың өндірістік-шаруашылық қызметіне басшылық жасау
	Қосымша еңбек функциялары:	
Еңбек функциясы 1: Қонақ үй мейрамханасының бас аспазының нұсқауы бойынша немесе болмаса аспаздар бригадасының ағымдағы қызметін ұйымдастыру және бақылау	Дағды 1: Аспаздарды қажетті еңбек және материалдық ресурстармен қамтамасыз ету	Машықтар:
		1. Аспаздардың жұмыс жоспарын әзірлеу. 2. Аспаздар арасында жұмысты бөлу және бағыныштыларға міндеттер белгілеу. 3. Жұмыс орындарында аспаздарды тағамдарды, сусындарды және аспаздық өнімдерді дайындаудың заманауи технологияларына үйрету. 4. Аспаздардың ағымдағы қызметін бақылау және олардың жұмысындағы ауытқуларды уақтылы анықтау. 5. Аспаздардың ұрлық және басқа да еңбек тәртібін бұзу фактілері жағдайларының алдын алу. 6. Аспаздардың жұмысы туралы есеп дайындау.
		Білімдер:
		1. Қазақстан Республикасының тамақтану кәсіпорындарының қызметтерін реттейтін заңнамасы. 2. Қазақстан Республикасының еңбек заңнамасының негіздері. 3. Тамақтану кәсіпорындарының қызметін ұйымдастыру негіздері. 4. Бағыныштылардың қызметін ұйымдастыру, жоспарлау және бақылау негіздері 5. Персоналды мотивациялау теориясы және оның психологиялық ерекшеліктері. 6. Тұлғааралық және іскерлік қарым-қатынас, келіссөздер, конфликтология теориялары. 7. Тамақтану кәсіпорындарындағы өндіріс технологиясы. 8. Жұмыс орнында еңбекті қорғау талаптары 9. Жұмыста пайдаланылатын мамандандырылған ақпараттық бағдарламалар мен технологиялар. 10. Денсаулықты сақтау, санитария және гигиена негіздері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-

	Дағды 2: Аспаздар бригадасының жұмысын ұйымдастыру	Машықтар:
		1. Аспаздардың жұмыс жоспарын әзірлеу. 2. Аспаздар арасында жұмысты бөлу және бағыныштыларға міндеттер белгілеу. 3. Бригада мүшелерін жұмыс орындарында тағамдарды, сусындарды және әртүрлі ассортименттегі аспаздық өнімдерді дайындаудың заманауи технологияларына үйрету. 4. Аспаздар бригадасында туындаған қақтығыс жағдайларды басқару.
		Білімдер:
		1. Қазақстан Республикасының тамақтану кәсіпорындарының қызметтерін реттейтін заңнамасы. 2. Қазақстан Республикасының еңбек заңнамасының негіздері. 3. Тамақтану кәсіпорындарының қызметін ұйымдастыру негіздері. 4. Бағыныштылардың қызметін ұйымдастыру, жоспарлау және бақылау негіздері 5. Персоналды мотивациялау теориясы және оның психологиялық ерекшеліктері. 6. Тұлғааралық және іскерлік қарым-қатынас, келіссөздер, конфликтология теориялары. 7. Жұмыс орнында еңбекті қорғау талаптары 8. Жұмыста пайдаланылатын мамандандырылған ақпараттық бағдарламалар мен технологиялар. 9. Денсаулықты қорғау, санитария және гигиена негіздері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
Еңбек функциясы 2: Қонақ үй мейрамханасының бас аспазының басшылығымен аспаздар бригадасының жұмысын ұйымдастыру	Дағды 1: Қонақ үй аспаздарының біліктілік деңгейін арттыру	Машықтар:
		1. Аспазшылар бригадасының оқытуға қажеттілігін анықтау. 2. Аспаздарды өндірістен қол үзбей және жұмыс орнында оқытуды жүзеге асыру. 3. Аспаздарды оқыту кестесін құрастыру.
		Білімдер:
		1. Қазақстан Республикасының тамақтану кәсіпорындарының қызметтерін реттейтін заңнамасы. 2. Қазақстан Республикасының еңбек заңнамасының негіздері. 3. Тамақтану кәсіпорындарының қызметін ұйымдастыру негіздері. 4. Жұмыс орнында аспаздарды оқыту технологиясы. 5. Қонақ үй мейрамханасындағы шикізат және жартылай фабрикаттар шығыны нормалары. 6. Тағамдар калькуляциясы, олардың қолданыстағы бағалары. 7. Қонақ үй мейрамханасының тағамдарын дайындау, безендіру және ұсыну ерекшеліктері.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-

	Дағды 2: Өндірістік тапсырманың орындалуын үйлестіру және бақылау	Машықтар:
		1. Өндірістік тапсырманы олардың шеберлігіне, құзыреттілігіне байланысты олардың арасында бөлу. 2. Бас аспаздың нұсқауы бойынша өндірістік тапсырмалардың орындалуын үйлестіруді жүзеге асыру. 3. Консультациялық қолдау көрсету. 4. Жұмысқа шығу кестесін құрастыру. 5. Еңбекті қорғау ережелері мен нормаларын, жұмыс орнындағы қауіпсіздік техникасын, санитарлық талаптар мен жеке гигиена ережелерін, өндірістік және еңбек тәртібін, ішкі еңбек тәртібі ережелерін сақтауды қадағалау.
		Білімдер:
		1. Қазақстан Республикасының тамақтану кәсіпорындарының қызметтерін реттейтін заңнамасы. 2. Қазақстан Республикасының еңбек заңнамасының негіздері. 3. Тамақтану кәсіпорындарының қызметін ұйымдастыру негіздері. 4. Жұмыс орнында аспаздарды оқыту технологиясы. 5. Қонақ үй мейрамханасындағы шикізат және жартылай фабрикаттар шығыны нормалары. 6. Тағамдар калькуляциясы, олардың қолданыстағы бағалары. 7. Қонақ үй мейрамханасының тағамдарын дайындау, безендіру және ұсыну ерекшеліктері. 8. Мәзір құрастыру тәртібі. 9. Механикалық, тоңазытқыш, жылулық құрылғылардың, өлшеу құралдарының заманауи түрлері, олардың жұмыс ұстанымдары, техникалық сипаттамалары және пайдалану шарттары, таралар, қаптамалар, ыдыстар және бұйымдар түрлері. 10. Ішкі еңбек тәртібі ережелері 11. Еңбекті қорғау, қауіпсіздік техникасы, өндірістік санитария және өртке қарсы қорғау ережелері және нормалары. 12. Қоғамдық тамақтану экономикасы.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
Еңбек функциясы 3: Бас аспаз болмаған жағдайда мейрамхананың өндірістік-шаруашылық қызметіне басшылық жасау	Дағды 1: Қонақ үй мейрамханасындағы өндіріситік процесті ұйымдастыруды жетілдіру	Машықтар:
		1. Қонақ үй мейрамханасының талаптарымен белгіленген еңбек шарттарын қалыптастыру. 2. Бас аспаздың өндірістік тапсырмасы бойынша және қажетті өнімдердің әр алуан түрлерін ырғақты шығаруды қамтамасыз ету.

		Білімдер:
		1. Қазақстан Республикасының тамақтану кәсіпорындарының қызметтерін реттейтін заңнамасы. 2. Қазақстан Республикасының еңбек заңнамасының негіздері. 3. Тамақтану кәсіпорындарының қызметін ұйымдастыру негіздері. 4. Жұмыс орнында аспаздарды оқыту технологиясы. 5. Қонақ үй мейрамханасындағы шикізат және жартылай фабрикаттар шығыны нормалары. 6. Тағамдар калькуляциясы, олардың қолданыстағы бағалары. 7. Қонақ үй мейрамханасының тағамдарын дайындау, безендіру және ұсыну ерекшеліктері. 8. Мәзір құрастыру тәртібі. 9. Механикалық, тоңазытқыш, жылулық құрылғылардың, өлшеу құралдарының заманауи түрлері, олардың жұмыс ұстанымдары, техникалық сипаттамалары және пайдалану шарттары, таралар, қаптамалар, ыдыстар және бұйымдар түрлері. 10. Ішкі еңбек тәртібі ережелері. 11. Еңбекті қорғау, қауіпсіздік техникасы, өндірістік санитария және өртке қарсы қорғау ережелері және нормалары. 12. Қоғамдық тамақтану экономикасы.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
	Дағды 2: Шығарылатын өнімнің сапасын қамтамасыз ету	Машықтар:
		1. Тағам дайындаудың озық технологияларын енгізу. 2. Аспаздардың шеберлік деңгейін арттыру. 3. Шығарылатын өнімнің сапасын арттыру. 4. Қажетті өндірістік тағам өнімдері, жартылай фабрикаттар және шикізаттарға өтініштер құрастыру, оларды қоймадан уақтылы алуды қамтамасыз ету. 5. Дайын тағамның брокеражын жүргізу. 6. Қонақ үй мейрамханасының асханасында құрылғыларды дұрыс пайдалануды бақылау. 7. Өз білімін тұрақты жақсарту, біліктілігі деңгейін арттыру.

		Білімдер:
		1. Тағамдар рецептуралары және бұйымдар жинақтары. 2. Қазақстан Республикасының тамақтану кәсіпорындарының қызметтерін реттейтін заңнамасы. 3. Қазақстан Республикасының еңбек заңнамасының негіздері. 4. Тамақтану кәсіпорындарының қызметін ұйымдастыру негіздері. 5. Жұмыс орнында аспаздарды оқыту технологиясы. 6. Қонақ үй мейрамханасындағы шикізат және жартылай фабрикаттар шығыны нормалары. 7. Тағамдар калькуляциясы, олардың қолданыстағы бағалары. 8. Қонақ үй мейрамханасының тағамдарын дайындау, безендіру және ұсыну ерекшеліктері. 9. Мәзір құрастыру тәртібі. 10. Механикалық, тоңазытқыш, жылулық құрылғылардың, өлшеу құралдарының заманауи түрлері, олардың жұмыс ұстанымдары, техникалық сипаттамалары және пайдалану шарттары, таралар, қаптамалар, ыдыстар және бұйымдар түрлері. 11. Ішкі еңбек тәртібі ережелері 12. Еңбекті қорғау, қауіпсіздік техникасы, өндірістік санитария және өртке қарсы қорғау ережелері және нормалары. 13. Қоғамдық тамақтану экономикасы. 14. Қонақ үй мейрамханасының әр алуан түрлі тағамдары мен сусындарын дайындаудың заманауи технологиялары 15. Тағам өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар, оларды сақтау шарттары.
	Дағдыны тану мүмкіндігі:	-
Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар:	Күйзеліске тұрақтылық Коммуникавтілік Ұйымдастырушылық қабілеттер Ниеттестік Икемділік Аналитикалық қабілеттері Техникалық бейімдік Оқуға қабылеті Дағдыларын арттыруға қабілеттілік	
Техникалық регламенттер мен ұлттық стандарттардың тізімі:		
СБШ -нің ішіндегі басқа кәсіптермен байланыс:	СБШ-нің деңгейі:	Кәсіптің атауы:
	5	Өндіріс меңгерушісі
	6	Менеджер (бөлім басшысы)

4-ші тарау. Кәсіптік стандарттың техникалық деректері

11. Мемлекеттік органның атауы:
12. Әзірлеуге қатысатын ұйымдар (кәсіпорындар):
«Қазақстанның туристік ассоциациясы» Заңды тұлғалар бірлестігі
Жоба жетекшісі:
Шайкенова Р.Р.
E-mail: kta@kaztour-association.com
Телефон нөмірі: +7 (727) 293 83 70
Орындаушылар:
Мамутова К.Р. , +7 (727) 293 83 70, kta@kaztour-association.com
Ходоровская Т.Г. , +7 (727) 293 83 70, kta@kaztour-association.com
Мухамеджанова Ж.К. , +7 (727) 293 83 70, kta@kaztour-association.com
13. Кәсіптік біліктілік жөніндегі салалық кеңес:
14. Кәсіптік біліктілік жөніндегі ұлттық орган: -
15. «Атамекен» Қазақстан Республикасының Ұлттық кәсіпкерлер палатасы: -
16. Нұсқа нөмірі және шығарылған жылы: версия 2, 2022 ж.

17. Болжалды қайта қарау күні: 06.12.2025 ж.