

УТВЕРЖДЕН
приказом Министерства
труда и социальной защиты
Российской Федерации
от «08» сентября 2015 г. № 610н

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ

Повар

557

Регистрационный
номер

Содержание

| | |
|--|----|
| I. Общие сведения..... | 1 |
| II. Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности) | 2 |
| III. Характеристика обобщенных трудовых функций..... | 3 |
| 3.1. Обобщенная трудовая функция «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара» | 3 |
| 3.2. Обобщенная трудовая функция «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента»..... | 6 |
| 3.3. Обобщенная трудовая функция «Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров» | 10 |
| 3.4. Обобщенная трудовая функция «Управление текущей деятельностью основного производства организации питания»..... | 13 |
| IV. Сведения об организациях – разработчиках профессионального стандарта..... | 17 |

I. Общие сведения

Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях
питания

33.011

(наименование вида профессиональной деятельности)

Код

Основная цель вида профессиональной деятельности:

Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания

Группа занятий:

| | | | |
|-------------------------|--|-----------|----------------|
| 1412 | Руководители ресторанов (вагонов-ресторанов) | 3434 | Шеф-повара |
| 5120 | Повара | - | - |
| (код ОКЗ ¹) | (наименование) | (код ОКЗ) | (наименование) |

Отнесение к видам экономической деятельности:

| | |
|---------------------------|---|
| 56 | Деятельность по предоставлению продуктов питания и напитков |
| (код ОКВЭД ²) | (наименование вида экономической деятельности) |

II. Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности)

| Обобщенные трудовые функции | | | Трудовые функции | | |
|-----------------------------|--|----------------------|---|--------|-----------------------------------|
| код | наименование | уровень квалификации | наименование | код | уровень (подуровень) квалификации |
| А | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара | 3 | Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места | А/01.3 | 3 |
| | | | Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий | А/02.3 | |
| В | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента | 4 | Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе | В/01.4 | 4 |
| | | | Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий | В/02.4 | |
| С | Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров | 5 | Обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом | С/01.5 | 5 |
| | | | Организация работы бригады поваров | С/02.5 | |
| | | | Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров | С/03.5 | |
| D | Управление текущей деятельностью основного производства организации питания | 6 | Планирование процессов основного производства организации питания | D/01.6 | 6 |
| | | | Организация и координация процессов основного производства организации питания | D/02.6 | |
| | | | Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания | D/03.6 | |

III. Характеристика обобщенных трудовых функций

3.1. Обобщенная трудовая функция

| | | | | | | |
|---|--|---|---------------------------|---------------|---|---|
| Наименование | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара | | Код | A | Уровень квалификации | 3 |
| Происхождение обобщенной трудовой функции | Оригинал | X | Заимствовано из оригинала | | | |
| | | | | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта | |

| | |
|--|----------------------------------|
| Возможные наименования должностей, профессий | Помощник повара Младший повар |
|--|----------------------------------|

| | |
|--|---|
| Требования к образованию и обучению | Среднее общее образование Профессиональное обучение – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих |
| Требования к опыту практической работы | - |
| Особые условия допуска к работе | Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке ³ При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя возраст от 18 лет ⁴ |
| Другие характеристики | - |

Дополнительные характеристики

| Наименование документа | Код | Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности |
|------------------------|--------------|--|
| ОКЗ | 5120 | Повара |
| ЕТКС ⁵ | § 22 § 23 | Повар 3-го разряда Повар 4-го разряда |
| ОКПДТР ⁶ | 16675 | Повар |

3.1.1. Трудовая функция

| | | | | | | |
|--------------------------------|--|---|---------------------------|---------------|---|---|
| Наименование | Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места | | Код | A/01.3 | Уровень (подуровень) квалификации | 3 |
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | X | Заимствовано из оригинала | | | |
| | | | | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта | |
| Трудовые действия | Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания | | | | | |
| | Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара | | | | | |
| | Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара | | | | | |
| | Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения | | | | | |
| Необходимые умения | Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий | | | | | |
| | Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания | | | | | |
| | Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий | | | | | |
| Необходимые знания | Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания | | | | | |
| | Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий | | | | | |
| | Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий | | | | | |
| | Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними | | | | | |
| | Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания | | | | | |
| Другие характеристики | - | | | | | |

3.1.2. Трудовая функция

| | | | | | | |
|--|---|---|---------------------------|---------------|---|---|
| Наименование | Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий | | Код | A/02.3 | Уровень (подуровень) квалификации | 3 |
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | X | Заемствовано из оригинала | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта | |
| Трудовые действия | Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий | | | | | |
| | Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара | | | | | |
| | Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара | | | | | |
| | Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара | | | | | |
| | Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара | | | | | |
| | Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара | | | | | |
| | Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара | | | | | |
| | Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара | | | | | |
| | Приготовление блюд из яиц по заданию повара | | | | | |
| | Приготовление блюд из творога по заданию повара | | | | | |
| | Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара | | | | | |
| | Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара | | | | | |
| | Приготовление горячих напитков по заданию повара | | | | | |
| | Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара | | | | | |
| | Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара | | | | | |
| | Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара | | | | | |
| | Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара | | | | | |
| | Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара | | | | | |
| | Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара | | | | | |
| | Необходимые умения | Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации | | | | |
| Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара | | | | | | |
| | Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара | | | | | |
| | Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара | | | | | |

| | |
|-----------------------|---|
| | Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| | Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда |
| | Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его |
| | Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты |
| | Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос |
| Необходимые знания | Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания |
| | Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения |
| | Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству |
| | Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям |
| | Правила и технологии расчетов с потребителями |
| | Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания |
| Другие характеристики | - |

3.2. Обобщенная трудовая функция

| | | | | | | | |
|--|--|---|---------------------------|---------------|---|----------------------|---|
| Наименование | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента | | | Код | В | Уровень квалификации | 4 |
| Происхождение обобщенной трудовой функции | Оригинал | Х | Заимствовано из оригинала | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта | | |
| Возможные наименования должностей, профессий | Повар | | | | | | |

| | |
|--|---|
| Требования к образованию и обучению | Среднее профессиональное образование – программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих) Профессиональное обучение – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих |
| Требования к опыту практической работы | Не менее года на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих профессиональное обучение (программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих) Не менее шести месяцев на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих среднее профессиональное образование |
| Особые условия допуска к работе | Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя возраст от 18 лет |
| Другие характеристики | - |

Дополнительные характеристики

| Наименование документа | Код | Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности |
|------------------------|--------|--|
| ОКЗ | 5120 | Повара |
| ЕТКС | § 24 | Повар 5-го разряда |
| ОКПДТР | 16675 | Повар |
| ОКСО | 260502 | Технология продукции общественного питания |

3.2.1. Трудовая функция

| | | | | | |
|--------------|---|-----|--------|-----------------------------------|---|
| Наименование | Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе | Код | V/01.4 | Уровень (подуровень) квалификации | 4 |
|--------------|---|-----|--------|-----------------------------------|---|

| | | | | | |
|--------------------------------|----------|---|---------------------------|---------------|---|
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | X | Заимствовано из оригинала | | |
| | | | | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |

| | |
|-------------------|---|
| Трудовые действия | Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий |

| | |
|-----------------------|--|
| | Контроль выполнения помощником повара заданий |
| | Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Необходимые умения | Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса |
| | Производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале |
| | Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения |
| | Организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | Осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента |
| | |
| Необходимые знания | Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания |
| | Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| | Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| | Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке |
| | Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | Технологии наставничества и обучения на рабочих местах |
| Другие характеристики | - |

3.2.2. Трудовая функция

| | | | | | |
|--------------------------------|---|-----|---------------------------|-----------------------------------|---|
| Наименование | Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий | Код | В/02.4 | Уровень (подуровень) квалификации | 4 |
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | X | Займствовано из оригинала | | |
| | | | | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |
| Трудовые действия | Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий | | | | |
| | Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий | | | | |
| | Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления | | | | |

| | |
|--------------------|---|
| | блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | Нарезка и формовка овощей и фруктов |
| | Приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента |
| | Приготовление и оформление холодных и горячих закусок |
| | Приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюд |
| | Приготовление и оформление супов, отваров и бульонов |
| | Приготовление и оформление горячих и холодных соусов |
| | Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов |
| | Приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных |
| | Приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи |
| | Приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий |
| | Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента |
| | Приготовление и оформление холодных и горячих десертов |
| | Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд |
| | Контроль хранения и расхода продуктов на производстве |
| | Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям |
| Необходимые умения | Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь |
| | Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения |
| | Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу |
| | Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления |
| | Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия |
| | Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия |
| Необходимые знания | Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания |
| | Способы организации питания, в том числе диетического |
| | Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| | Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов |
| | Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации |
| | Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям |
| | Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной |

| | |
|-----------------------|-------------------------------------|
| | безопасности в организациях питания |
| Другие характеристики | - |

3.3. Обобщенная трудовая функция

| | | | | | |
|--------------|---|-----|---|----------------------|---|
| Наименование | Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров | Код | С | Уровень квалификации | 5 |
|--------------|---|-----|---|----------------------|---|

| | | | | | |
|---|----------|---|---------------------------|---------------|---|
| Происхождение обобщенной трудовой функции | Оригинал | X | Заимствовано из оригинала | | |
| | | | | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |

| | |
|--|-------------------------------|
| Возможные наименования должностей, профессий | Шеф-повар Бригадир поваров |
|--|-------------------------------|

| | |
|--|---|
| Требования к образованию и обучению | Среднее профессиональное образование – программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих) Дополнительные профессиональные программы по основному производству организаций питания |
| Требования к опыту практической работы | Не менее одного года на четвертом квалификационном уровне в основном производстве организаций питания |
| Особые условия допуска к работе | Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя возраст не менее 18 лет |
| Другие характеристики | - |

Дополнительные характеристики

| Наименование документа | Код | Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности |
|------------------------|--------|--|
| ОКЗ | 5120 | Повара |
| | 3434 | Шеф-повара |
| ЕТКС | § 25 | Повар 6-го разряда |
| ОКПДТР | 16675 | Повар |
| ОКСО | 260502 | Технология продукции общественного питания |

3.3.1. Трудовая функция

| | | | | | | |
|--------------------------------|---|---|---------------------------|---------------|---|---|
| Наименование | Обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом | | Код | C/01.5 | Уровень (подуровень) квалификации | 5 |
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | X | Заимствовано из оригинала | | | |
| | | | | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта | |
| Трудовые действия | Оценка потребности в материальных и других ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады поваров | | | | | |
| | Определение потребности членов бригады поваров в обучении | | | | | |
| | Организация обучения поваров на рабочих местах и с отрывом от производства | | | | | |
| Необходимые умения | Разрабатывать план работы бригады поваров | | | | | |
| | Распределять работу между членами бригады поваров и ставить задачи подчиненным | | | | | |
| | Обучать членов бригады на рабочих местах современным технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий | | | | | |
| | Контролировать текущую деятельность членов бригады поваров и своевременно выявлять отклонения в их работе | | | | | |
| | Предупреждать факты хищений и других случаев нарушения членами бригады поваров трудовой дисциплины | | | | | |
| | Готовить отчеты о работе бригады поваров | | | | | |
| Необходимые знания | Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания | | | | | |
| | Методы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных организаций питания | | | | | |
| | Технологии обучения на рабочих местах | | | | | |
| | Требования трудовой дисциплины, охраны труда, санитарии и гигиены | | | | | |
| Другие характеристики | - | | | | | |

3.3.2. Трудовая функция

| | | | | | | |
|--------------------------------|--|---|---------------------------|---------------|---|---|
| Наименование | Организация работы бригады поваров | | Код | C/02.5 | Уровень (подуровень) квалификации | 5 |
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | X | Заимствовано из оригинала | | | |
| | | | | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта | |
| Трудовые действия | Проведение вводного и текущего инструктажа членов бригады поваров | | | | | |
| | Распределение заданий между работниками бригады поваров в зависимости от их умений и компетенции, определение их степени ответственности | | | | | |
| | Координация выполнения членами бригады поваров производственных заданий | | | | | |
| | Координация работы бригады поваров с деятельностью службы обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания | | | | | |

| | |
|-----------------------|--|
| Необходимые умения | Разрабатывать план работы бригады поваров |
| | Распределять работу между членами бригады и ставить задачи подчиненным |
| | Обучать членов бригады на рабочих местах современным технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| | Управлять конфликтными ситуациями, возникающими в бригаде |
| Необходимые знания | Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания |
| | Современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| | Требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения |
| | Методы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности сотрудников организаций питания |
| | Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы |
| | Требования охраны труда, санитарии и гигиены, трудовой дисциплины |
| Другие характеристики | - |

3.3.3. Трудовая функция

| | | | | | |
|--------------|--|-----|--------|-----------------------------------|---|
| Наименование | Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров | Код | C/03.5 | Уровень (подуровень) квалификации | 5 |
|--------------|--|-----|--------|-----------------------------------|---|

| | | | | | |
|--------------------------------|----------|---|---------------------------|---------------|---|
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | X | Заимствовано из оригинала | | |
| | | | | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |

| | |
|--------------------|--|
| Трудовые действия | Оценка результатов работы бригады поваров за отчетный период |
| | Определение и использование форм контроля, соответствующих особенностям работ по производству блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | Выявление отклонений от плана в работе бригады поваров и их причин |
| | Представление отчета о результатах работы бригады поваров за отчетный период |
| Необходимые умения | Организовывать и производить входной, текущий и итоговый контроль работы членов бригады поваров |
| | Анализировать результаты работы бригады поваров за отчетный период и определять причины отклонений результатов работы бригады поваров от плана |
| | Разрабатывать меры по предупреждению невыполнения плана работ и контролировать их реализацию |
| | Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы бригады поваров |
| Необходимые знания | Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания |
| | Современные технологии контроля организации деятельности сотрудников организаций питания |
| | Методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности организаций питания |
| | Технологии маркетинговых исследований в организациях питания |

| | |
|-----------------------|---|
| Другие характеристики | - |
|-----------------------|---|

3.4. Обобщенная трудовая функция

| | | | | | |
|---|---|-----|---------------------------|----------------------|---|
| Наименование | Управление текущей деятельностью основного производства организации питания | Код | D | Уровень квалификации | 6 |
| Происхождение обобщенной трудовой функции | Оригинал | X | Заимствовано из оригинала | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |

| | |
|--|---|
| Возможные наименования должностей, профессий | Заведующий производством Управляющий производством |
|--|---|

| | |
|--|---|
| Требования к образованию и обучению | Образовательные программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена или Образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата Дополнительные профессиональные программы по основному производству и управлению организациями питания |
| Требования к опыту практической работы | Не менее трех лет на пятом квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для специалистов, имеющих среднее профессиональное образование Не менее двух лет на пятом квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для специалистов, имеющих высшее образование |
| Особые условия допуска к работе | Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя возраст от 18 лет |
| Другие характеристики | - |

Дополнительные характеристики

| Наименование документа | Код | Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности |
|------------------------|--------|---|
| ОКЗ | 1412 | Руководители ресторанов (вагонов-ресторанов) |
| ЕКС ⁷ | - | Заведующий производством (шеф-повар) |
| ОКПДТР | 24684 | Начальник отдела (на предприятиях общественного питания и в гостиницах) |
| ОКСО | 260501 | Технология продуктов общественного питания |
| | 260505 | Технология детского и функционального питания |

3.4.1. Трудовая функция

| | | | | | | |
|--------------------------------|--|---|---------------------------|---------------|---|---|
| Наименование | Планирование процессов основного производства организации питания | | Код | D/01.6 | Уровень (подуровень) квалификации | 6 |
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | X | Заимствовано из оригинала | | | |
| | | | | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта | |
| Трудовые действия | Оценка факторов, влияющих на процессы основного производства организации питания | | | | | |
| | Планирование потребностей основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах | | | | | |
| | Разработка планов основного производства организации питания по отдельным видам процессов | | | | | |
| | Разработка предложений по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания | | | | | |
| Необходимые умения | Определять факторы, влияющие на процессы основного производства организации питания, и давать их оценку | | | | | |
| | Планировать отдельные виды процессов основного производства организации питания и необходимые для этого ресурсы | | | | | |
| | Разрабатывать и вносить коррективы в планы основного производства организации питания в зависимости от изменения факторов, влияющих на них | | | | | |
| Необходимые знания | Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания | | | | | |
| | Требования охраны труда, санитарии и гигиены | | | | | |
| | Требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения | | | | | |
| | Современные технологии производства блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента | | | | | |
| | Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента | | | | | |
| | Специализированные информационные программы и технологии, используемые в процессе организации основного производства организации питания | | | | | |
| | Методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности в организациях питания | | | | | |
| | Технологии маркетинговых исследований в организациях питания | | | | | |
| Другие характеристики | - | | | | | |

3.4.2. Трудовая функция

| | | | | | | | |
|--------------------------------|--|---|---------------------------|---------------|---|-----------------------------------|---|
| Наименование | Организация и координация процессов основного производства организации питания | | | Код | D/02.6 | Уровень (подуровень) квалификации | 6 |
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | X | Заимствовано из оригинала | | | | |
| | | | | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта | | |
| Трудовые действия | Проведение организационной диагностики, проектирования и регламентации процессов основного производства организации питания | | | | | | |
| | Распределение производственных заданий между бригадами основного производства организации питания в зависимости от их специализации и определение степени ответственности бригадиров | | | | | | |
| | Координация процессов основного производства организации питания с другими структурными подразделениями | | | | | | |
| Необходимые умения | Оценивать организацию процессов основного производства организаций питания | | | | | | |
| | Определять способы распределения производственных заданий между бригадами, передачи полномочий и степень ответственности | | | | | | |
| | Разрабатывать производственные регламенты и инструкции по процессам основного производства организации питания | | | | | | |
| | Координировать производственные и социальные процессы основного производства организации питания в соответствии с целями развития организации питания | | | | | | |
| | Согласовывать планы и процессы основного производства организации питания со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания | | | | | | |
| | Проводить собрания работников основного производства организации питания | | | | | | |
| Необходимые знания | Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания | | | | | | |
| | Современные технологии организации питания | | | | | | |
| | Специализированные компьютерные программы и технологии, используемые организациями питания | | | | | | |
| | Методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности в организациях питания | | | | | | |
| | Технологии маркетинговых исследований в организациях питания | | | | | | |
| | Методы деловых коммуникаций и публичных выступлений | | | | | | |
| Другие характеристики | - | | | | | | |

3.4.3. Трудовая функция

| | | | | | | | |
|--------------------------------|---|---|---------------------------|---------------|---|-----------------------------------|---|
| Наименование | Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания | | | Код | D/03.6 | Уровень (подуровень) квалификации | 6 |
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | X | Заимствовано из оригинала | | | | |
| | | | | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта | | |
| Трудовые действия | Контроль выполнения работниками основного производства организации питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов и стандартов, принятых в организации | | | | | | |
| | Оценка результатов деятельности основного производства организации питания за отчетный период | | | | | | |
| | Выявление отклонений от плана в работе основного производства организации питания и их причин | | | | | | |
| | Подготовка отчетов о результатах работы основного производства организации питания за отчетный период | | | | | | |
| | Реализация мер по предупреждению хищений и других случаев нарушения сотрудниками основного производства организации питания трудовой дисциплины, регламентов и стандартов, принятых в организации | | | | | | |
| | Подготовка и реализация мер по повышению эффективности работы основного производства организации питания | | | | | | |
| Необходимые умения | Производить входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания | | | | | | |
| | Выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля на основном производстве организации питания, прогнозировать их последствия, принимать меры по их решению и недопущению в будущем | | | | | | |
| | Проводить собрания работников с учетом особенностей деятельности организаций питания | | | | | | |
| | Использовать информационные технологии, применяемые организациями питания, для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы основного производства | | | | | | |
| Необходимые знания | Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания | | | | | | |
| | Современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента | | | | | | |
| | Методы экономических расчетов и оценки эффективности организаций питания | | | | | | |
| | Методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности в организациях питания | | | | | | |
| | Технологии маркетинговых исследований в организациях питания | | | | | | |
| | Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, публичных выступлений | | | | | | |
| Другие характеристики | - | | | | | | |

IV. Сведения об организациях – разработчиках профессионального стандарта

4.1. Ответственная организация-разработчик

| | |
|--|-----------------------------|
| ФГБОУ ДПО «Государственный институт новых форм обучения», город Москва | |
| И. о. ректора | Мельниченко Леся Николаевна |

4.2. Наименования организаций-разработчиков

| | |
|---|---|
| 1 | НП «Федерация рестораторов и отельеров», город Москва |
| 2 | Союз «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Ворлдскиллс Россия», город Москва |

¹ Общероссийский классификатор занятий.

² Общероссийский классификатор видов экономической деятельности.

³ Приказ Минздравсоцразвития России от 12 апреля 2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда» (зарегистрирован Минюстом России 21 октября 2011 г., регистрационный № 22111), с изменениями, внесенными приказами Минздрава России от 15 мая 2013 г. № 296н (зарегистрирован Минюстом России 3 июля 2013 г., регистрационный № 28970) и от 5 декабря 2014 г. № 801н (зарегистрирован Минюстом России 3 февраля 2015 г., регистрационный № 35848).

⁴ Постановление Правительства Российской Федерации от 25 февраля 2000 г. № 163 «Об утверждении перечня тяжелых работ и работ с вредными или опасными условиями труда, при выполнении которых запрещается применение труда лиц моложе восемнадцати лет» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 10, ст. 1131; 2001, № 26, ст. 2685; 2011, № 26, ст. 3803); статья 265 Трудового кодекса Российской Федерации (Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, № 1, ст. 3; 2006, № 27, ст. 2878; 2013, № 14, ст. 1666).

⁵ Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, выпуск № 51, раздел «Торговля и общественное питание».

⁶ Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов.

⁷ Единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих.