УТВЕРЖДЕН

приказом Министерства

труда и социальной защиты Российской Федерации

от «\_\_» \_\_\_\_\_\_2015 г. №\_\_\_

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ

**Повар**

|  |
| --- |
|  |
| Регистрационный номер |

Содержание

[I. Общие сведения 2](#_Toc417546184)

[II. Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности) 3](#_Toc417546185)

[III. Характеристика обобщенных трудовых функций 5](#_Toc417546186)

[3.1. Обобщенная трудовая функция Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара 5](#_Toc417546187)

[3.2. Обобщенная трудовая функция Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента 8](#_Toc417546188)

[3.3. Обобщенная трудовая функция Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров 11](#_Toc417546189)

[3.4. Обобщенная трудовая функция Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров 14](#_Toc417546190)

[IV. Сведения об организациях – разработчиках профессионального стандарта 19](#_Toc417546191)

# I. Общие сведения

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Производство блюд, напитков и кулинарных изделий на предприятиях общественного питания |  |  |
| (наименование вида профессиональной деятельности) | Код |
| Основная цель вида профессиональной деятельности: |
| Приготовление и презентация различных блюд, напитков и кулинарных изделий на предприятиях общественного питания |
| Группа занятий: |
| 512 | Работники предприятий общественного питания |
| 5122 | Повара |
| 1225 | Руководители специализированных (производственно-эксплуатационных подразделений (служб)) предприятий общественного питания и гостиниц |
| (код ОКЗ[[1]](#endnote-1)) | (наименование) |  |  |
| Отнесение к видам экономической деятельности: |
| 56 | Деятельность ресторанов и услуги по доставке продуктов питания |
| (код ОКВЭД[[2]](#endnote-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 | A/01.3 | 3 |
| Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий | A/02.3 | 3 |
| В | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента | 4 | Организация своего рабочего места  | B/01.4 | 4 |
| Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий  | B/02.4 | 4 |
| С | Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров | 5 | Обеспечение бригады поваров необходимыми трудовыми и материальными ресурсами | С/01.5 | 5 |
| Организация работы бригады поваров | С/02.5 | 5 |
| Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров  | С/03.5 | 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. | 6 |
| Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания | D/03.6. | 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 | Х | Заимствовано из оригинала |  |  |
|  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |
|  |
| Возможные наименования должностей (профессий) | Помощник повараМладший повар |
|  |
| Требования к образованию и обучению | Основные программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, переподготовки рабочих, программы повышения квалификации рабочих (до одного года) |
| 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 порядке[[3]](#endnote-3)При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя - возраст не меньше 18 лет[[4]](#endnote-4) |
| Другие характеристики | - |
| Дополнительные характеристики |
| Наименование документа | Код | Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности |
| ОКЗ | 5122 | Повар |
| ЕТКС[[5]](#endnote-5) | Выпуск 51§ 22§ 23 | Повар 3-го разрядаПовар 4-го разряда |
| ОКПДТР[[6]](#endnote-6) | 16675 | Повар |
| ОКСО[[7]](#endnote-7) | - | - |

|  |
| --- |
| **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 | Х | 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 пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения по заданию повара |
| Необходимые умения | Проводить 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 | Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания |
| Рецептуры и основы 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 и правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой, используемой в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий ними |
| Правила по охране 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 | Х | Заимствовано из оригинала |  |  |
|  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |
|  |  |
| Трудовые действия | Подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара |
| 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, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара |
| Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара |
| 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 |
| Необходимые умения | 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 нормы техники безопасности  |
| Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты |
| Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарных изделий на вынос |
| Необходимые знания | Нормативно-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, условиям 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 качества  |
| 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 |
| Правила по охране 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 | Образовательные программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих)Основные программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы повышения квалификации рабочих, служащих |
| Требования к опыту практической работы | Не менее шести месяцев на третьем квалификационном уровне |
| 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 порядкеПри 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 | 5122 | Повар |
| ЕТКС | Выпуск 51§ 24 | Повар 5-го разряда |
| ОКПДТР | 16675 | Повар |
| ОКСО | 19.01.17 | Повар, кондитер  |
| 19.02.10 | Технология продукции общественного питания |
| **3.2.1. Трудовая функция** |
| Наименование | Организация своего рабочего места  | Код | В/01.4 | Уровень (подуровень) квалификации | 4 |
|  |
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | Х | 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 трудовых 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  |
| Проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах |
| Оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий 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 | Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания |
| Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи 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 основы 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 | Х | Заимствовано из оригинала |  |  |
|  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |
| Трудовые действия | Разработка меню/ассортимента 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 блюда |
| 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 изделия из теста разнообразного ассортимента |
| Приготовление и оформление холодных и горячих десертов |
| Приготовление и оформление блюд блюда здорового блюда здорового питания и диетических (лечебных) блюд |
| Контроль хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий |
| 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 | Изготовлять 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 | Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания |
| Организация 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 |
| Правила по охране 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 | Х | Заимствовано из оригинала |  |  |
|  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |
|  |
| Возможные наименования должностей, профессий | Шеф-поварБригадир поваров |
|  |
| Требования к образованию и обучению | Образовательные программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих)Основные программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы повышения квалификации рабочих, служащихДополнительные профессиональные программы |
| Требования к опыту практической работы | Не менее одного года на четвертом квалификационном уровне |
| 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 порядкеПри 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 | 5122 | Повар |
| ЕТКС | Выпуск 51§ 25 | Повар 6-го разряда |
| ОКПДТР | 16675 | Повар |
| ОКСО | 19.01.17 | Повар, кондитер  |
| 19.02.10 | Технология продукции общественного питания |
| **3.3.1. Трудовая функция** |
| Наименование | Обеспечение бригады поваров необходимыми трудовыми и материальными ресурсами | Код | С/01.5 | Уровень (подуровень) квалификации | 5 |
|  |
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | Х | 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 деятельности 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 | Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания |
| Основы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных организаций питания |
| Технологии обучения на рабочих местах |
| Основы трудовой дисциплины, охраны здоровья, санитарии и гигиены |
| Другие характеристики | - |
| **3.3.2. Трудовая функция** |
| Наименование | Организация работы бригады поваров | Код | С/02.5 | Уровень (подуровень) квалификации | 5 |
|  |
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | Х | 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 облуживания 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 | Нормативно-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 |
| Основы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности сотрудников организаций питания |
| Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы |
| Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены, трудовой дисциплины |
| Другие характеристики | \_ |

|  |
| --- |
| **3.3.3. Трудовая функция**  |
| Наименование | Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров | Код | С/03.5 | Уровень (подуровень) квалификации | 5 |
|  |
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | Х | 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 и 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 проводить 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 | Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания |
| Современные технологии контроля организации деятельности сотрудников организаций питания |
| Основы менеджмента и маркетинга, делопроизводства, подготовки отчетности организаций 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 | Х | Заимствовано из оригинала |  |  |
|  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |
|  |
| Возможные наименования должностей, профессий | Заведующий производствомУправляющий производством |
|  |
| Требования к образованию и обучению | Образовательные программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звенаОбразовательные программы высшего образования – программы специалитета и бакалавриатаДополнительные профессиональные программы |
| Требования к опыту практической работы | Не менее трех лет на пятом квалификационном уровне - для специалистов, имеющих среднее специальное образование Не менее двух лет на пятом квалификационном уровне - 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 порядкеПри 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 | 1225 | Руководители специализированных (производственно-эксплуатационных) подразделений (служб) предприятий общественного питания |
| ОКПДТР | - | - |
| ЕТКС | - | Руководитель (заведующий, начальник, директор, управляющий) структурного подразделения |
| ОКСО | 19.01.17 | Повар, кондитер  |
| 19.02.10 | Технология продукции общественного питания |
| 19.03.04 | Технология продукции и организация общественного 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 | Х | 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 | Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания |
| Основы охраны здоровья, 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 |
| Основы менеджмента и маркетинга, управления персоналом на организации 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 | Х | 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 кондитерского производства |
| Определять способы распределения производственных заданий между бригадами*,* передачи полномочий и 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 облуживания и другими структурными подразделениями организации питания |
| Проводить собрания трудового коллектива основного производства организации питания |
| Необходимые знания | Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания |
| Современные технологии организации питания |
| Специализированные компьютерные программы и технологии, используемые организациями питания |
| Основы менеджмента и маркетинга, управления персоналом организаций питания |
| Основы 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 | Х | Заимствовано из оригинала |  |  |
|  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |
|  |  |
| Трудовые действия | Контроль выполнения сотрудниками 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 | Проводить 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 исправлению и недопущению в будущем |
| Владеть навыками делового общения, проведения собраний в коллективе, с учетом особенностей деятельности организаций питания |
| Использовать информационные технологии, применяемые организациями питания, для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы основного производства  |
| Необходимые знания | Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания |
| Современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| Основы экономики, менеджмента и маркетинга, делопроизводства, подготовки отчетности организации питания |
| Теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, публичных выступлений |
| Другие характеристики | - |

# IV. Сведения об организациях – разработчиках профессионального стандарта

**4.1. Ответственная организация-разработчик**

|  |
| --- |
| Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение дополнительного профессионального образования «Государственный институт новых форм обучения», г. Москва.И.О. Ректора Мельниченко Леся Николаевна |

**4.2.Наименования организаций – разработчиков**

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

1. Общероссийский классификатор занятий [↑](#endnote-ref-1)
2. Общероссийский классификатор видов экономической деятельности [↑](#endnote-ref-2)
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» [↑](#endnote-ref-3)
4. Постановление Правительства РФ от 25 февраля 2000 г. N 163. "Об утверждении перечня тяжелых работ и работ с вредными или опасными условиями труда, при выполнении которых запрещается применение труда лиц моложе восемнадцати лет" (в редакции от 20 июня 2011 г.) [↑](#endnote-ref-4)
5. Единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и служащих [↑](#endnote-ref-5)
6. Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов [↑](#endnote-ref-6)
7. Общероссийский классификатор специальностей по образованию [↑](#endnote-ref-7)