



**МИНИСТЕРСТВО  
ПРОМЫШЛЕННОСТИ  
И ТОРГОВЛИ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
(МИНПРОМТОРГ РОССИИ)**

**СТАТС-СЕКРЕТАРЬ  
ЗАМЕСТИТЕЛЬ МИНИСТРА**

Пресненская наб., д. 10, стр. 2, Москва, 125039

Тел. (495) 539-21-66

Факс (495) 547-87-83

<http://www.minpromtorg.gov.ru>

28.01.2021 № ЕВ-5240/15

На № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

Министерство труда  
и социальной защиты  
Российской Федерации

Министерство промышленности и торговли Российской Федерации во исполнение письма Минтруда России от 23 ноября 2020 г. № 14-3/10/В-10795 рассмотрело комплекты документов проектов актуализируемых профессиональных стандартов «Повар», «Официант, бармен» и согласовывает их в представленной редакции.

Приложение: на 85 л.

В.Л. Евтухов

Подлинник электронного документа, подписанного ЭП,  
хранится в системе электронного документооборота  
Министерство промышленности и торговли Российской  
Федерации.

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат: 00E1036E1B07E0FB80EA115E461AB48A11  
Кому выдан: Евтухов Виктор Леонидович  
Действителен: с 03.02.2020 до 03.02.2021

Утвержден приказом Министерства  
труда и социальной защиты  
Российской Федерации

## ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ

### Повар

(наименование профессионального стандарта)

Регистрационный номер

### Содержание

|  |    |
|--|----|
| I. Общие сведения .....  | 2  |
| II. Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт<br>(функциональная карта вида профессиональной деятельности) ..... | 3  |
| III. Характеристика обобщенных трудовых функций .....  | 4  |
| 3.1. Обобщенная трудовая функция «Приготовление блюд, напитков и кулинарных<br>изделий под руководством повара» .....                  | 4  |
| 3.2. Обобщенная трудовая функция «Приготовление блюд, напитков и кулинарных<br>изделий» .....  | 7  |
| 3.3. Обобщенная трудовая функция «Организация и контроль текущей<br>деятельности бригады поваров» .....                                | 10 |
| 3.4. Обобщенная трудовая функция «Управление текущей деятельностью кухни<br>организации питания» .....                                 | 14 |
| IV. Сведения об организациях-разработчиках профессионального стандарта .....   | 19 |

## I. Общие сведения

Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания

(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 <sup>1</sup> ) | (наименование)                               | (код ОКЗ) | (наименование) |

Отнесение к видам экономической деятельности:

|                           |  |
|---------------------------|--|
| 56.10                     | Деятельность ресторанов и услуги по доставке продуктов питания                           |
| 56.21                     | Деятельность предприятий общественного питания по обслуживанию торжественных мероприятий |
| 56.29                     | Деятельность предприятий общественного питания по прочим видам организации питания       |
| (код ОКВЭД <sup>2</sup> ) | (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<br>квалификации | наименование   | код    | уровень (подуровень)<br>квалификации |
| А                           | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара | 3                       | Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара  | А/01.3 | 3                                    |
|                             |   |                         | Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий                      | А/02.3 | 3                                    |
| В                           | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий                         | 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 | 4                                    |
| С                           | Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров               | 5                       | Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом                                  | 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 кухни организации питания                | 6                       | Планирование процессов кухни, основного производства организации питания   | D/01.6 | 6                                    |
|                             |   |                         | Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания                                    | D/02.6 | 6                                    |
|                             |   |                         | Контроль на каждом этапе технологического процесса приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания | D/03.6 | 6                                    |
|                             |   |                         | Контроль и оценка эффективности процессов на кухне, основном производстве организации питания                              | D/04.6 | 6                                    |

### III. Характеристика обобщенных трудовых функций

#### 3.1. Обобщенная трудовая функция

|              |   |     |   |                      |   |
|--------------|---|-----|---|----------------------|---|
| Наименование | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий 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<br>Младший повар |
|--|----------------------------------|

|  |  |
|--|--|
| Требования к образованию и обучению    | Профессиональное обучение – программы профессионального обучения по профессиям рабочих   |
| 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 <sup>3</sup> |
| Другие характеристики                  | -  |

#### Дополнительные характеристики

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

#### 3.1.1. Трудовая функция

|              |   |     |        |                                   |   |
|--------------|---|-----|--------|-----------------------------------|---|
| Наименование | Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара | 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 кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания   |
|                       | Обеспечение чистоты и порядка рабочих мест сотрудников кухни организации питания  |
| Необходимые умения    | Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов   |
|                       | Использовать посудомоечные машины   |
|                       | Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования  |
|                       | Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления   |
| Необходимые знания    | Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними    |
|                       | Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий |
|                       | Правила по охране труда, санитарии и гигиене, 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 | Заимствовано из оригинала |               |   |
|                                |          |   |                           | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |

|                    |  |
|--------------------|--|
| Трудовые действия  | Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий |
|                    | Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий                          |
|                    | Приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий                                      |
|                    | Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий      |
|                    | Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос                                     |
|                    | Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка                         |
| Необходимые умения | Проверять органолептическим способом качество сырья,   |

|                    |  |
|--------------------|--|
|                    | продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий                                    |
|                    | Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  |
|                    | Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения   |
|                    | Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им  |
|                    | Производить обработку овощей, фруктов и грибов   |
|                    | Нарезать и формовать овощи и грибы   |
|                    | Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий   |
|                    | Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий   |
|                    | Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий                  |
|                    | Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты   |
|                    | Готовить простые блюда и гарниры из овощей   |
|                    | Готовить каши и гарниры из круп  |
|                    | Готовить простые блюда из яиц  |
|                    | Готовить простые блюда и гарниры из макаронных изделий   |
|                    | Готовить простые блюда из бобовых  |
|                    | Готовить простые блюда из рыбы   |
|                    | Готовить простые блюда из морепродуктов  |
|                    | Готовить простые блюда из мяса и мясных продуктов  |
|                    | Готовить простые блюда из домашней птицы   |
|                    | Готовить простые мучные блюда  |
|                    | Готовить простые горячие напитки   |
|                    | Готовить простые сладкие блюда   |
|                    | Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка              |
|                    | Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос                                   |
|                    | Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приёма к оплате платёжных карт (POS терминалами)       |
|                    | Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарных изделий   |
| Необходимые знания | Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий   |
|                    | Технологии приготовления простых блюд, напитков и кулинарных изделий   |
|                    | Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения |
|                    | Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий                               |

|                       |   |
|-----------------------|---|
|                       | Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалами  |
|                       | 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 по охране труда, санитарии и гигиене, пожарной безопасности в организациях питания  |
| Другие характеристики | -   |

### 3.2. Обобщенная трудовая функция

|              |   |     |   |                      |   |
|--------------|---|-----|---|----------------------|---|
| Наименование | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | Код | В | Уровень квалификации | 4 |
|--------------|---|-----|---|----------------------|---|

|   |          |   |                           |               |   |
|---|----------|---|---------------------------|---------------|---|
| Происхождение обобщенной трудовой функции | Оригинал | X | 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) или Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих  |
| Требования к опыту практической работы | Не менее одного года работы в организациях питания по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара при наличии профессионального обучения  |
| 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 |
| Другие характеристики                  | -   |

Дополнительные характеристики

|                        |     |  |
|------------------------|-----|--|
| Наименование документа | Код | Наименование базовой группы, должности |
|------------------------|-----|--|



|                     |          |                               |
|---------------------|----------|-------------------------------|
|                     |          | (профессии) или специальности |
| ОКЗ                 | 5120     | Повар                         |
| ЕТКС <sup>6</sup>   | § 24     | Повар 5-го разряда            |
| ОКПДТР <sup>7</sup> | 16675    | Повар                         |
| ОКСО                | 43.01.09 | Повар, кондитер               |

### 3.2.1. Трудовая функция

|              |   |     |        |                                   |   |
|--------------|---|-----|--------|-----------------------------------|---|
| Наименование | Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе | Код | В/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   |
|                    | Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий  |
|                    | Подготовка товарных отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий   |
| Необходимые умения | Прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  |
|                    | Оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий   |
|                    | Разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий   |
|                    | Проводить обучение помощника повара на рабочем месте   |
|                    | Оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения  |
| Необходимые знания | Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания   |
|                    | Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними |
|                    | Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания  |
|                    | Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий  |
|                    | Правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения |
|                    | Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при  |

|                       |   |
|-----------------------|---|
|                       | приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке                                    |
|                       | Процессы и режимы приготовления 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  |
|                       | Правила по охране труда, санитарии и гигиене, пожарной безопасности в организациях питания                      |
| 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 | Заимствовано из оригинала |   |  |
|                                |          |   | Код оригинала             | Регистрационный номер профессионального стандарта |  |

|                    |   |
|--------------------|---|
| Трудовые действия  | Разработка рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий   |
|                    | Подготовка сырья, продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  |
|                    | Подготовка оборудования, инвентаря для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  |
|                    | Приготовление и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий  |
| Необходимые умения | Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий            |
|                    | Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия   |
|                    | Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам  |
|                    | Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий |
|                    | Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур                                  |
|                    | Использовать кухонных роботов при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий   |
|                    | Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу  |
|                    | Проводить оценку качества на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий   |

|                       |  |
|-----------------------|--|
|                       | Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий  |
| Необходимые знания    | Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания   |
|                       | Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента   |
|                       | Технологии в молекулярной кухне  |
|                       | Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов               |
|                       | Виды оборудования, инвентаря, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации |
|                       | Правила эксплуатации кухонных роботов  |
|                       | Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям  |
|                       | Правила по охране труда, санитарии и гигиене, 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 | Су-шеф<br>Бригадир поваров |
|--|----------------------------|

|  |   |
|--|---|
| Требования к образованию и обучению    | Среднее профессиональное образование – программы подготовки специалистов среднего звена или<br>Среднее профессиональное образование – программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих)                         |
| Требования к опыту практической работы | Не менее одного года работы в организациях питания по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий при наличии среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих (служащих) |
| 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                                 |
| Другие характеристики | Рекомендуется дополнительное профессиональное образование – программы повышения квалификации |

## Дополнительные характеристики

| Наименование документа | Код      | Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности |
|------------------------|----------|--|
| ОКЗ                    | 5120     | Повара   |
| ЕТКС <sup>8</sup>      | § 25     | Повар 6-го разряда   |
| ОКПДТР <sup>9</sup>    | 16675    | Повар  |
| ОКСО                   | 43.01.09 | Повар, кондитер  |
|                        | 43.02.15 | Поварское и кондитерское дело  |

## 3.3.1. Трудовая функция

|              |   |     |        |                                   |   |
|--------------|---|-----|--------|-----------------------------------|---|
| Наименование | Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом | Код | С/01.5 | Уровень (подуровень) квалификации | 5 |
|--------------|---|-----|--------|-----------------------------------|---|

Происхождение трудовой функции

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

|                    |  |
|--------------------|--|
| Трудовые действия  | Проведение инвентаризации кухни организации питания  |
|                    | Организация приема, хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря                                |
|                    | Оценка потребности в материальных и иных ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады поваров    |
| Необходимые умения | Формировать отчеты по использованию продуктов, сырья, материалов, полуфабрикатов в специализированных программах учета |
|                    | Прогнозировать потребность в заказе продуктов, сырья, инвентаря, необходимых для выполнения планов                     |
|                    | Составлять заявки на продукты, сырье, оборудование и инвентарь для кухни организации питания                           |
|                    | Проводить входной контроль продуктов, сырья, материалов, поступающих от поставщиков в организацию питания              |
| Необходимые знания | Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания                           |
|                    | Инструменты планирования, организации и контроля деятельности подчиненных  |
|                    | Условия и сроки хранения продуктов, сырья, полуфабрикатов, готовых блюд, напитков и кулинарных изделий                 |
|                    | Нормы расхода сырья, продуктов и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и                       |

|                       |  |
|-----------------------|--|
|                       | кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов                                       |
|                       | Правила безопасной эксплуатации оборудования и инвентаря                                   |
|                       | Товароведение в организации питания  |
|                       | Правила по охране труда, санитарии и гигиене, пожарной безопасности в организациях питания |
| Другие характеристики | -  |

### 3.3.2. Трудовая функция

|              |                                    |     |        |                                   |   |
|--------------|------------------------------------|-----|--------|-----------------------------------|---|
| Наименование | Организация работы бригады поваров | Код | С/02.5 | Уровень (подуровень) квалификации | 5 |
|--------------|------------------------------------|-----|--------|-----------------------------------|---|

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

|                    |   |
|--------------------|---|
| Трудовые действия  | Разработка текущих и оперативных планов работы бригады поваров  |
|                    | Координация выполнения заданий работниками кухни организации питания  |
|                    | Координация работы кухни с другими подразделениями организации питания  |
|                    | Подбор технологических режимов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  |
|                    | Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий   |
| Необходимые умения | Разрабатывать график работы членов бригады поваров  |
|                    | Проводить вводный и текущий инструктаж членов бригады поваров   |
|                    | Распределять задания между работниками бригады поваров  |
|                    | Определять потребность работниками бригады поваров в обучении   |
|                    | Использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для координации выполнения заданий работниками кухни организации питания |
|                    | Проводить органолептический анализ на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий                              |
|                    | Проводить обучение членов бригады поваров приготовлению новых блюд, напитков и кулинарных изделий на рабочем месте                        |
|                    | Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия  |
| Необходимые знания | Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания  |
|                    | Современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  |
|                    | Технологические режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  |
|                    | Требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их  |

|                       |   |
|-----------------------|---|
|                       | хранения  |
|                       | Методы органолептического анализа   |
|                       | Инструменты планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных             |
|                       | Теории межличностного и делового общения, общения с гостями, переговоров, конфликтологии малой группы |
|                       | Методы разрешения конфликтных ситуаций  |
|                       | Правила эксплуатации мобильных терминалов и специализированных приложений, программ учета и контроля  |
|                       | Правила по охране труда, санитарии и гигиене, пожарной безопасности в организациях питания            |
| 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 | X | Заимствовано из оригинала | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |
|--------------------------------|----------|---|---------------------------|---------------|---|

|                    |  |
|--------------------|--|
| Трудовые действия  | Контроль качества готовых блюд, напитков и кулинарных изделий, соответствие рецептуре  |
|                    | Разработка мероприятий по повышению качества приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий и эффективности работы подчиненных |
|                    | Формирование отчетов о результатах выполнения текущих и оперативных планов за отчетный период                                    |
| Необходимые умения | Проводить входной, текущий и итоговый контроль работы членов бригады поваров   |
|                    | Пользоваться компьютером с применением специализированного программного обеспечения для формирования отчетов                     |
|                    | Использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для контроля выполнения заданий                                 |
|                    | Выявлять отклонения от плана в работе и определение причин их возникновения  |
|                    | Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы бригады поваров  |
| Необходимые знания | Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания                                     |
|                    | Технологии контроля посредством специализированного программного обеспечения   |
|                    | Технологии управления персоналом   |
|                    | Технологии управления изменениями в организации  |

|                       |  |
|-----------------------|--|
|                       | Правила по охране труда, санитарии и гигиене, пожарной безопасности в организациях питания |
| Другие характеристики | -  |

### 3.4. Обобщенная трудовая функция

|              |  |     |   |                      |   |
|--------------|--|-----|---|----------------------|---|
| Наименование | Управление текущей деятельностью кухни 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 | Шеф-повар<br>Заведующий производством |
|--|---------------------------------------|

|  |   |
|--|---|
| Требования к образованию и обучению    | Среднее профессиональное образование – программа подготовки специалистов среднего звена<br>или<br>Высшее образование – бакалавриат  |
| Требования к опыту практической работы | Не менее одного года работы в организациях питания по организации и контролю деятельности бригады поваров при наличии среднего профессионального образования  |
| 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 |
| Другие характеристики                  | Рекомендуется дополнительное профессиональное образование – программы повышения квалификации  |

#### Дополнительные характеристики

| Наименование документа | Код      | Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности    |
|------------------------|----------|---|
| ОКЗ                    | 3434     | Шеф-повара  |
| ЕКС                    | -        | Заведующий производством (шеф-повар)<br>Начальник цеха (отдела)         |
| ОКПДТР <sup>10</sup>   | 24684    | Начальник отдела (на предприятиях общественного питания и в гостиницах) |
| ОКСО                   | 43.02.15 | Поварское и кондитерское дело   |
|                        | 19.03.04 | Технология продукции и организация общественного питания                |

### 3.4.1. Трудовая функция

|              |  |     |        |                                   |   |
|--------------|--|-----|--------|-----------------------------------|---|
| Наименование | Планирование процессов кухни 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  | Планирование потребностей кухни организации питания в трудовых и материальных ресурсах   |
|                    | Разработка планов кухни организации питания по отдельным видам процессов   |
|                    | Проведение организационной диагностики, проектирования и регламентации процессов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий |
|                    | Подбор технологического оборудования для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий   |
|                    | Подбор технологических режимов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий   |
|                    | Разработка предложений по ценообразованию, ассортиментной политике организации питания на блюда, напитки и кулинарные изделия      |
| Необходимые умения | Определять факторы, влияющие на процессы работы кухни организации питания, и давать их оценку                                      |
|                    | Планировать отдельные виды процессов кухни организации питания и необходимые для этого ресурсы                                     |
|                    | Разрабатывать и вносить коррективы в планы работы кухни организации питания в зависимости от изменения факторов, влияющих на них   |
|                    | Определять факторы, влияющие на выбор технологических режимов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий                |
|                    | Определять факторы, влияющие на выбор технологического оборудования для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий          |
| Необходимые знания | Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания                                       |
|                    | Факторы, влияющие на процессы работы кухни организаций питания   |
|                    | Современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий   |
|                    | Специализированные информационные программы и технологии, используемые в процессе организации работы кухни организации питания     |
|                    | Современное технологическое оборудование для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий                                     |
|                    | Технологические режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий   |



|                       |  |
|-----------------------|--|
|                       | Экономика, менеджмент и маркетинг, делопроизводство, подготовка отчетности организаций питания       |
|                       | Требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения                                    |
|                       | Система анализа рисков и критические контрольные точки (ХАССП) на предприятиях общественного питания |
|                       | Правила по охране труда, санитарии и гигиене, пожарной безопасности в организациях питания           |
| Другие характеристики | -  |

### 3.4.2. Трудовая функция

|              |  |     |        |                                   |   |
|--------------|--|-----|--------|-----------------------------------|---|
| Наименование | Организация и координация процессов на кухне 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     | Координация деятельности работников кухни в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий |
|                       | Координация процессов кухни с другими службами организации питания                                     |
|                       | Разработка меню организации питания  |
|                       | Приготовление авторских блюд, напитков и кулинарных изделий  |
| Необходимые умения    | Разрабатывать регламенты работы и критерии эффективности работы сотрудников                            |
|                       | Вводить в меню новые блюда, напитки и кулинарные изделия   |
|                       | Проводить проработку рецептур, технологических карт блюд, напитков и кулинарных изделий                |
|                       | Готовить авторские блюда, напитки и кулинарные изделия   |
| Необходимые знания    | Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания           |
|                       | Современные технологии организации питания   |
|                       | Правила разработки меню  |
|                       | Принципы калькуляции блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания                         |
|                       | Экономика, менеджмент и маркетинг, делопроизводство, подготовка отчетности организаций питания         |
|                       | Теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, публичных выступлений           |
|                       | Система анализа рисков и критические контрольные точки (ХАССП) на предприятиях общественного питания   |
| Другие характеристики | Правила по охране труда, санитарии и гигиене, пожарной безопасности в организациях питания             |
|                       | -  |

### 3.4.3. Трудовая функция

|              |  |     |        |                                   |   |
|--------------|--|-----|--------|-----------------------------------|---|
| Наименование | Контроль на каждом этапе технологического процесса приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в 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  | Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовых блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания  |
|                    | Контроль параметров и режимов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации   |
|                    | Применение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания   |
| Необходимые умения | Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на качество готовых блюд, напитков и кулинарных изделий, ресурсосбережение, эффективность и стабильность процессов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания                        |
|                    | Проводить анализ качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  |
|                    | Пользоваться профессиональным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и технологического оборудования для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания   |
|                    | Отбирать пробы для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания   |
| Необходимые знания | Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания  |
|                    | Методы контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, готовых блюд, напитков, кулинарных изделий, причины брака и меры по их устранению на каждом этапе технологического процесса приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания |
|                    | Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания   |
|                    | Нормативы расхода сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, выхода готовой продукции при приготовлении блюд, напитков, кулинарных изделий в организации питания  |

|                       |   |
|-----------------------|---|
|                       | Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания   |
|                       | Порядок и периодичность контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, а также контроля готовой продукции |
|                       | Система анализа рисков и критические контрольные точки (ХАССП) на предприятиях общественного питания  |
|                       | Правила по охране труда, санитарии и гигиене, пожарной безопасности в организациях питания  |
| Другие характеристики | -   |

### 3.4.4. Трудовая функция

|              |  |     |        |                                   |   |
|--------------|--|-----|--------|-----------------------------------|---|
| Наименование | Контроль и оценка эффективности процессов на кухне организации питания | Код | D/04.6 | Уровень (подуровень) квалификации | 6 |
|--------------|--|-----|--------|-----------------------------------|---|

Происхождение трудовой функции

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

|                    |   |
|--------------------|---|
| Трудовые действия  | Контроль выполнения регламентов и стандартов работниками кухни организации питания  |
|                    | Выявление отклонений от плана в работе кухни организации питания и их причин  |
|                    | Разработка и применение мер по повышению эффективности работы кухни организации питания   |
|                    | Подготовка отчетов о результатах работы кухни организации питания за отчетный период  |
| Необходимые умения | Проводить входной, текущий и итоговый контроль работы кухни организации питания   |
|                    | Выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля на кухне в организации питания, прогнозировать их последствия, принимать меры по их исправлению и недопущению в будущем |
|                    | Пользоваться компьютером с применением специализированного программного обеспечения для формирования отчетов  |
|                    | Использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для контроля выполнения заданий  |
| Необходимые знания | Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания  |
|                    | Современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  |
|                    | Методы экономических расчетов и оценки эффективности  |

|                       |  |
|-----------------------|--|
|                       | организаций питания  |
|                       | Экономика, менеджмент, маркетинг, логистика, делопроизводство, подготовка отчетности организаций питания |
|                       | Теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, публичных выступлений             |
|                       | Система анализа рисков и критические контрольные точки (ХАССП) на предприятиях общественного питания     |
|                       | Правила по охране труда, санитарии и гигиене, пожарной безопасности в организациях питания               |
| Другие характеристики | -  |

#### IV. Сведения об организациях-разработчиках профессионального стандарта

##### 4.1. Ответственная организация-разработчик

|  |
|--|
| АРО «Федерация Рестораторов и Отельеров», город Москва |
| (наименование организации)                             |
| <u>Президент, Бухаров Игорь Олегович</u>               |
| (должность и Ф. И. О. руководителя)                    |

##### 4.2. Наименования организаций-разработчиков

|   |   |
|---|---|
| 1 | НП «Национальная Гильдия шеф-поваров», город Москва |
| 2 | ФГБУ «ВНИИ труда» Минтруда России, город Москва     |

<sup>1</sup> Общероссийский классификатор занятий.

<sup>2</sup> Общероссийский классификатор видов экономической деятельности.

<sup>3</sup> Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н (ред. от 18.05.2020) "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"

<sup>4</sup> Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих.

<sup>5</sup> Общероссийский классификатор ОК 016-94 профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов.

<sup>6</sup> Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих.

<sup>7</sup> Общероссийский классификатор ОК 016-94 профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов.

<sup>8</sup> Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих.

<sup>9</sup> Общероссийский классификатор ОК 016-94 профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов.

<sup>10</sup> Общероссийский классификатор ОК 016-94 профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов.

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**  
**к проекту актуализированного профессионального стандарта**  
**«Повар»**

## Содержание

|  |    |
|--|----|
| Раздел 1. Обоснование необходимости актуализации профессионального стандарта.....  | 3  |
| Раздел 2. Актуализация профессионального стандарта.....  | 6  |
| 2.1. Основные этапы актуализации профессионального стандарта.....  | 6  |
| 2.1.1. Информация об организациях, на базе которых проводились исследования.....   | 6  |
| 2.1.2. Сведения о нормативно-правовых документах, регулирующих вид профессиональной деятельности, для которого разработан проект актуализированного профессионального стандарта..... | 6  |
| 2.1.3. Требования к экспертам, привлеченным к актуализации профессионального стандарта   | 6  |
| 2.1.4. Этапы актуализации профессионального стандарта .....  | 8  |
| Раздел 3. Профессионально-общественное обсуждение профессионального стандарта .....  | 8  |
| 3.1. Порядок обсуждения .....  | 8  |
| 3.2. Организации и эксперты, привлеченные к обсуждению проекта актуализированного профессионального стандарта .....  | 8  |
| 3.3. Данные о поступивших замечаниях и предложениях к проекту актуализированного профессионального стандарта .....   | 9  |
| Раздел 5. Согласование проекта профессионального стандарта.....  | 9  |
| Приложение 1 .....   | 10 |
| Приложение 2 .....   | 11 |
| Приложение 3 .....   | 13 |
| Приложение 4 .....   | 16 |
| Приложение 6 .....   | 18 |

Профессиональный стандарт «Повар» актуализирован в целях реализации Указов Президента РФ от 07.05.2012 N 596 «О долгосрочной государственной экономической политике» и № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики», в соответствии с которыми, в целях повышения темпов и обеспечения устойчивости экономического роста, необходимо создать и модернизировать к 2020 году 25 млн. высокопроизводительных рабочих мест, и обеспечить указанные рабочие места высококвалифицированными кадрами.

Актуализируемый профессиональный стандарт «Повар» был разработан в 2015 году.

## **Раздел 1. Обоснование необходимости актуализации профессионального стандарта**

Актуализации профессионального стандарта вызвана необходимостью внесения изменений в соответствии с замечаниями, поступившими от предприятий общественного питания, и результатами мониторинга практики применения профессионального стандарта, учетом информационных технологий, используемых в данном виде профессиональной деятельности (таблица 1).

Уведомление об актуализации проекта профессионального стандарта размещено сайте «Профессиональные стандарты» (<http://profstandart.rosmintrud.ru/>):

[https://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/reestr-vedomleniy-o-razrabotke-peresmotre-professionalnykh-standartov/index.php?ELEMENT\\_ID=104125](https://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/reestr-vedomleniy-o-razrabotke-peresmotre-professionalnykh-standartov/index.php?ELEMENT_ID=104125)

В разделе II произведена корректировка формулировок обобщенных трудовых функций и отдельных трудовых функций.

В разделе III уточнены требования к образованию и опыту профессиональной деятельности, необходимых для реализации обобщенных трудовых функций.

В трудовых функциях произведена корректировка описания трудовых действий, уточнение формулировок требований к необходимым умениям и знаниям.

В трудовых функциях добавлены описания трудовых действий, требований к необходимым умениям и знаниям с учетом цифровых технологий.

Во всем профессиональном стандарте исправлены терминологические ошибки и неточности.

В профессиональном стандарте приведены в соответствие с современными классификаторами коды ОКВЭД, ОКЗ, ОКСО.

Таблица 1

**Информация об учете цифровых технологий в профессиональных стандартах**

| № п/п | Обобщенная трудовая функция (код и наименование)                             | Необходимые умения, обеспечивающие \определяющие использование цифровых технологий при выполнении данной функции                         | Необходимые знания, обеспечивающие \определяющие использование цифровых технологий при выполнении данной функции   | Примеры цифровых технологий, используемых в профессиональной деятельности  |
|-------|--|--|--|--|
| 1     | А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара | Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приёма к оплате платёжных карт (POS терминалами)   | Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалами   | Использование мобильных терминалов.<br><br>POS-решения для планшетов и смартфонов.<br>Работа с фронт-офисом программного обеспечения   |
| 2     | В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий                         | Оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения  | Правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения | Использование профессиональных систем с мониторами для визуализации заказов и контроля их выполнения (Kitchen Display System, Video Display Unit)<br><br>Использование программного обеспечения оборудования.<br>Использование роботов |
|       |  | Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия  | Правила эксплуатации кухонных роботов  |  |
|       |  | Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептов |  |  |
|       |  | Использовать кухонных роботов при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий  |  |  |
| 3     | С. Организация и контроль те-  | Использовать мо-   | Правила эксплуата-   | Сервисы автома-  |



|   |   |   |  |   |
|---|---|---|--|---|
|   | кущей деятельности бригады поваров                            | бильные терминалы и специализированные приложения для координации выполнения заданий работниками кухни организации питания      | ции мобильных терминалов и специализированных приложений, программ учета и контроля  | тизации закупок для ресторана<br><br>Системы автоматизации учета и контроля               |
|   |   | Пользоваться компьютером с применением специализированного программного обеспечения для формирования отчетов                    | Технологии контроля посредством специализированного программного обеспечения   |   |
|   |   | Использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для контроля выполнения заданий                                |  |   |
|   |   | Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы бригады поваров |  |   |
| 4 | D. Управление текущей деятельностью кухни организации питания | Пользоваться компьютером с применением специализированного программного обеспечения для формирования отчетов                    | Специализированные информационные программы и технологии, используемые в процессе организации работы кухни организации питания | Сервисы автоматизации закупок для ресторана<br><br>Системы автоматизации учета и контроля |
|   |   | Использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для контроля выполнения заданий                                |  |   |

## **Раздел 2. Актуализация профессионального стандарта**

### **2.1. Основные этапы актуализации профессионального стандарта**

#### **2.1.1. Информация об организациях, на базе которых проводились исследования**

В соответствии с Правилами разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов, утв. постановлением Правительства РФ от 22.01.2013 г., № 23, профессиональный стандарт актуализирован Ассоциацией рестораторов и отельеров «Федерация Рестораторов и Отельеров», НП «Национальная гильдия шеф-поваров» с участием ФГБУ «ВНИИ труда» Минтруда России, представителей работодателей, ведущих образовательных организаций высшего и среднего профессионального образования. Перечень организаций, сведения об уполномоченных лицах, участвовавших в актуализации профессионального стандарта, приведены в приложении 1.

#### **2.1.2. Сведения о нормативно-правовых документах, регулирующих вид профессиональной деятельности, для которого разработан проект актуализированного профессионального стандарта**

Профессиональная деятельность официантов, барменов регулируется следующими федеральными и отраслевыми нормативно-правовыми актами.

1. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 № 197-ФЗ (ред. от 31.07.2020).

2. Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н (ред. от 18.05.2020) "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"

3. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 N 31 (ред. от 10.06.2016) "О введении в действие санитарных правил" (вместе с "СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001)

#### **2.1.3. Требования к экспертам, привлеченным к актуализации профессионального стандарта**

В целях актуализации профессионального стандарта была сформирована рабочая группа экспертов, в состав которой были включены специалисты в области разработки профессиональных стандартов, специалисты в области сервиса, оказания услуг населению, специалисты в области управления, обучения и развития персонала в организациях питания.

Эксперты в рабочую группу выбирались исходя из следующих требований:

- требования к представителю профессионального сообщества – высшее образование, стаж работы в профессиональной области не менее 8 лет;

- требования к представителю образовательного сообщества – высшее образование, стаж педагогической деятельности по профильным дисциплинам не менее 5 лет, стаж работы в профессиональной области не менее 5 лет.

Все эксперты рабочей группы должны знать:

- Трудовой кодекс РФ в части, регламентирующей трудовые отношения в области образования, разработку и применение профессиональных стандартов и иных квалификационных характеристик;
- методические рекомендации по разработке профессионального стандарта, утвержденные приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29.04.2013 г. N 170н, а также другие нормативные, правовые и иные акты и документы, регулирующие процесс разработки и утверждения профессиональных стандартов, включая законы, подзаконные акты, локальные нормативные акты;
- уровни квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов, утвержденные приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12.04.2013 N 148н;
- содержание и структуру профессиональной деятельности в рамках предметной области профессионального стандарта, трудовые функции и действия, выполняемые работниками, профессиональные знания и умения, которыми должны они обладать;
- зарубежную и отечественную практику разработки профессиональных стандартов и иных инструментов определения квалификационных требований;
- методы эффективной командной работы, приемы эффективных коммуникаций.

Все эксперты рабочей группы должны уметь:

- собирать, агрегировать и декомпозировать исходные сведения;
- анализировать информацию, включая функциональный анализ сферы профессиональной деятельности;
- формулировать дефиниции, классификации и атрибуты в целях разработки профессионального стандарта;
- взаимодействовать с другими экспертами, работать в команде.

Все эксперты рабочей группы должны обладать навыками:

- оформление документации в соответствии с принятыми (установленными) нормами и правилами;
- эффективная коммуникация с использованием современных средств связи/ИКТ;
- подготовка и представление презентационных материалов.

Кроме того, при отборе экспертов учитывались требования, не связанные с профессиональными компетенциями, но необходимые для разработки профессиональных стандартов:

- независимость;
- широкий кругозор;
- способность формировать и отстаивать точку зрения.

Сведения об экспертах, привлеченных к разработке и согласованию проекта профессионального стандарта, приведены в Приложении 1 к пояснительной записке.

#### **2.1.4. Этапы актуализации профессионального стандарта**

1 этап: анализ квалификационных требований и разработка концепции профессионального стандарта в области сервиса, оказания услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

2 этап: анализ действующего профессионального стандарта «Повар».

3 этап: разработка проекта актуализированного профессионального стандарта.

4 этап: обсуждение проекта актуализированного профессионального стандарта, сбор отзывов, доработка проекта с учетом поступивших замечаний.

### **Раздел 3. Профессионально-общественное обсуждение профессионального стандарта**

#### **3.1. Порядок обсуждения**

Обсуждение проекта актуализированного профессионального стандарта «Повар» с заинтересованными организациями проводилось следующим путем:

- размещение проекта профессионального стандарта на сайте Федерации Рестораторов и Отельеров, Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации, и других Интернет-ресурсов:
  - <https://frio.ru/projects/spk-kadry-frio/>;
  - <https://www.vcot.info/standards/developer-digital>
  - <http://profstandart.rosmintrud.ru/>;
- проведение круглых столов;
- размещение информации о разработанном проекте стандарта и его публичном обсуждении на сайтах Минтруда РФ;
- направление информации о разработанном проекте стандарта и его публичном обсуждении в более чем 500 предприятий и организаций;
- организация сбора отзывов и предложений на сайте разработчика.

Профессиональный стандарт согласован с Советом по профессиональным квалификациям в сфере гостеприимства, Федерацией Рестораторов и Отельеров, Национальной гильдией шеф-поваров, Национальной ассоциацией кулинаров России.

#### **3.2. Организации и эксперты, привлеченные к обсуждению проекта актуализированного профессионального стандарта**

Участники фокус-групп и выборка респондентов, принимавших участие в экспертных опросах, формировались из числа специалистов, обладающих знанием специфики данного вида трудовой деятельности, квалификационных требований, предъявляемых к работникам (эксперты двух категорий: представители профессиональных сообществ, специалисты по работе с персоналом).

Данные об организациях и экспертах, привлеченных к обсуждению проекта профессионального стандарта, приведены в Приложении 2.

### **3.3. Данные о поступивших замечаниях и предложениях к проекту актуализированного профессионального стандарта**

Поступило более 15 отзывов от организаций из 10 регионов Российской Федерации В том числе:

- обсуждение на Интернет-площадках в режиме онлайн: свыше 150 подключившихся онлайн, 8 – предложений и замечаний;
- заочные мероприятия: свыше 500 адресов рассылки, 12 – предложений и замечаний;

Сводные данные по результатам публичного обсуждения, поступивших замечаниях и предложениях к проекту актуализированного профессионального стандарта приведены в Приложении 3.

АРО «Федерация Рестораторов и Отельеров» в соответствии с требованиями, содержащимися в постановлении Правительства Российской Федерации от 22 января 2013 г. № 23 «О правилах разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов» и приказах Минтруда России от 12 апреля 2013 г. № 147н «Об утверждении Макета профессионального стандарта» и № 148н «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов», провели доработку профессионального стандарта «Повар».

## **Раздел 5. Согласование проекта профессионального стандарта**

В проекте актуализированного профессионального стандарта трудовые функции, особо регулируемые законодательством и требующие проведения согласования, отсутствуют.

Проект актуализированного профессионального стандарта «Повар» вносится в Министерство труда и социальной защиты Российской Федерации для утверждения в установленном порядке.

Приложение 1  
к пояснительной записке к проекту актуализированного профессионального стандарта  
«Повар»

**Сведения об организациях и экспертах, привлеченных к актуализации и согласованию профессионального стандарта**

| № п/п                                    | Организация  | Субъект Российской Федерации |
|--|--|------------------------------|
| Разработка профессионального стандарта   |  |                              |
| 1  | Ассоциация рестораторов и отельеров «Федерация Рестораторов и Отельеров»                                       | г. Москва                    |
| 2  | НП «Национальная гильдия шеф-поваров   | г. Москва                    |
| 3  | ООО «КОМПАНИЯ ЮСИЭС»   | г. Москва                    |
| Согласование профессионального стандарта |  |                              |
| 1  | Совет по профессиональным квалификациям в сфере гостеприимства   | Москва                       |
| 2  | На согласовании:<br>Союз «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров „Ворлдскиллс Россия“» | Москва                       |

Приложение 2  
к пояснительной записке к проекту  
актуализированного профессионального  
стандарта «Повар»

**Сведения о мероприятиях профессионально-общественного обсуждения проекта актуализированного  
профессионального стандарта**

| Мероприятие  | Дата проведения | Наименования организаций, участвующих в мероприятии (с указанием субъекта Российской Федерации)                | Общее количество участников мероприятия | URL-адрес Интернет-ресурса, содержащего информацию о проведенном мероприятии   |
|--|-----------------|--|---|--|
| Заседание экспертной группы по профессиональным квалификациям при рабочей группе Центра компетенций федерального проекта «Кадры для цифровой экономики» национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации» | 12 мая 2020 г.  |  |   | <a href="https://profstandart.rosmintrud.ru/nationalnews/">https://profstandart.rosmintrud.ru/nationalnews/</a><br><a href="https://www.vcot.info/news/dlya-spetsialistov-v-oblasti-elektronnogo-dokumentoooborota-budet-razrabotan-profstandart/">https://www.vcot.info/news/dlya-spetsialistov-v-oblasti-elektronnogo-dokumentoooborota-budet-razrabotan-profstandart/</a> |
| Онлайн-конференция «Доставка 2020 - практическое руководство к действию». Сессия по профстандартам.  | 27 мая 2020 г.  | Представители ресторанного и гостиничного бизнеса из различных субъектов Российской Федерации.<br>Организации: | Около 50 человек подключались онлайн    | <a href="https://frio.media/delivery2020/">https://frio.media/delivery2020/</a>  |
| Заседание экспертной группы Центра компетенций федерального проекта «Кадры для   | 10 июня 2020 г. |  |   | <a href="https://profstandart.rosmintrud.ru/nationalnews/86842/">https://profstandart.rosmintrud.ru/nationalnews/86842/</a><br><a href="https://www.vcot.info/news/sostoyalos-zasedanie-ekspertnoy-gruppy-po-">https://www.vcot.info/news/sostoyalos-zasedanie-ekspertnoy-gruppy-po-</a>   |

| Мероприятие   | Дата проведения | Наименования организаций, участвующих в мероприятии (с указанием субъекта Российской Федерации)                | Общее количество участников мероприятия | URL-адрес Интернет-ресурса, содержащего информацию о проведенном мероприятии  |
|---|-----------------|--|---|---|
| цифровой экономики» национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации»  |                 |  |   | profkvalifikatsiyam/  |
| Онлайн-конференция «Цифровизация ресторанного бизнеса». Сессия по профстандартам.   | 7 июля 2020 г.  | Представители ресторанного и гостиничного бизнеса из различных субъектов Российской Федерации.<br>Организации: | Около 100 человек подключались онлайн   | <a href="https://frio.media/cifrovizacija_restorannogo_biznesa/">https://frio.media/cifrovizacija_restorannogo_biznesa/</a> |
| Заседание экспертной группы Центра компетенций федерального проекта «Кадры для цифровой экономики» национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации» | 21 июля 2020 г. |  |   | <a href="https://profstandart.rosmintrud.ru/nationalnews/87016/">https://profstandart.rosmintrud.ru/nationalnews/87016/</a> |



Приложение 3  
к пояснительной записке к проекту  
актуализированного профессионального  
стандарта «Повар»

**Сводные данные о поступивших замечаниях и предложениях к проекту актуализированного профессионального стандарта «Повар», проектам квалификаций и описанию профессий для Справочника профессий**

| № п/п  | ФИО эксперта                 | Организация, должность                   | Замечание, предложение  | Принято, отклонено, частично принято (с обоснованием) |
|--|------------------------------|--|---|---|
| <b>Замечания и предложения к проекту профессионального стандарта</b> |                              |  |   |   |
| 1  | Журкин Александр             | Ресторан «Пироги Вино и Гусь», шеф-повар | Добавить требования к знаниям и умениям по осуществлению органолептической оценки   | Принято   |
| 2  | Ушанов Юрий Васильевич       | ФРиО, заместитель президента             | Добавить требования по осуществлению контроля на этапах технологического процесса приготовления блюд  | Принято. ТФ D/03.6                                    |
| 3  | Колганова Наталья Николаевна | Генеральный директор Фуд Аудит           | Добавить в требованиях к знаниям шеф-повара, су-шефа – принципы HACCP   | Принято   |
| 4  | Ушанов Юрий Васильевич       | ФРиО, заместитель президента             | В умения ТФ В/02.4 добавить умения готовить простые блюда из морепродуктов  | Принято   |
| 5  | Ушанов Юрий Васильевич       | ФРиО, заместитель президента             | В трудовые действия D/01.6 добавить Подбор технологических режимов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  | Принято   |
| 6  | Ушанов Юрий Васильевич       | ФРиО, заместитель президента             | В необходимые умения D/01.6 добавить «Определять факторы, влияющие на выбор технологических режимов, технологического оборудования для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий» | Принято   |
| 7  | Ломакина Ольга Кон-          | Бар «Кружка» и Га-                       | Добавить знания товароведения   | Принято   |

| № п/п | ФИО эксперта                     | Организация, должность  | Замечание, предложение  | Принято, отклонено, частично принято (с обоснованием) |
|-------|----------------------------------|---|---|---|
|       | стантиновна                      | строномического ателье «Груша», соучредитель                                  |   |   |
| 8     | Миронов Сергей Константинович    | Рестораны «Мясо & Рыба», учредитель   | Для 6 уровня квалификации предусмотреть возможность образовательной траектории – среднее профессиональное образование и дополнительное профессиональное образование           | Принято   |
| 9     | Миронов Сергей Константинович    | Рестораны «Мясо & Рыба», учредитель   | Для шеф-повара предусмотреть в трудовых действиях непосредственное приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий   | Принято   |
| 10    | Лобанов Олег Валентинович        | Корпус Групп, директор  | В трудовые действия шеф-повара добавить калькуляцию себестоимости блюд  | Частично принято. Добавлено в необходимые знания.     |
| 11    | Лобанов Олег Валентинович        | Корпус Групп, директор  | В трудовые действия добавить применение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью  | Принято   |
| 12    | Трофимов Никита Валерьевич       | Союз "Агентство развития профессиональных квалификаций", генеральный директор | Необходимо учесть, что шеф-повар должен уметь анализировать свойства сырья, полуфабрикатов в том числе с точки зрения ресурсосбережении, стабильности процессов приготовления | Принято   |
| 13    | Трофимов Никита Валерьевич       | Союз "Агентство развития профессиональных квалификаций", генеральный директор | Необходимо учесть умения работать с энергосберегающими технологиями   | Частично принято                                      |
| 14    | Кривошонок Константин Викторович | ФРиО, главный санитарный врач   | Шеф-повар должен уметь отбирать пробы для дальнейших лабораторных исследований  | Принято   |
| 15    | Веретенников Андрей Николаевич   | Федерация Рестораторов и Отельеров Оренбургской области, пред-                | На 5 и 6 уровнях квалификации указать в умениях - Использование мобильных терминалов и специализированных приложений для коор-  | Принято   |

| №<br>п/п | ФИО эксперта                      | Организация, должность  | Замечание, предложение  | Принято, отклонено, частично<br>принято (с обоснованием)   |
|----------|-----------------------------------|---|---|--|
|          |                                   | седатель  | динации выполнения заданий  |  |
| 16       | Веретенников Андрей<br>Николаевич | Федерация Рестораторов и ОТЕЛЬЕРОВ Оренбургской области, председатель | Для соискателей с высшим образованием исключить требование к опыту работы по 6-му уровню квалификации | Отказано. По результатам профессионально-общественных обсуждений принято решение о нецелесообразности данного решения в связи с отсутствием реальных примеров начала карьеры в организации питания с уровня шеф-повара |
| 17       | Веретенников Андрей<br>Николаевич | Федерация Рестораторов и ОТЕЛЬЕРОВ Оренбургской области, председатель | Для С/01.5 добавить требования к умениям по осуществлению входного контроля                           | Принято  |

Приложение 4  
к пояснительной записке к проекту  
актуализированного профессионального  
стандарта «Повар»

**Форма описания (актуализации описания) профессии/специальности,  
соответствующей актуализированному профессиональному стандарту  
«Повар», для Справочника профессий**

| Параметры описания профессии   | Описание профессии   |
|--|--|
| Наименование профессии   | Повар  |
| Область профессиональной деятельности  | Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)  |
| Наименование профессионального стандарта   | Повар  |
| Должность (профессия рабочего)   | Помощник повара, повар, бригадир поваров, су-шеф, шеф-повар  |
| ФГОС   | 43.01.09 Повар, кондитер<br>43.02.15 Поварское и кондитерское дело<br>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  |
| Отнесение к списку 50 наиболее востребованных на рынке труда новых и перспективных профессий, требующих среднего профессионального образования | Да   |
| Стандарты и компетенции Ворлдскиллс Россия   | 34 Cooking (Поварское дело)  |
| Код начальной группы (XXXX) и ее наименование в соответствии с ОКЗ (только один код)   | 5120 Повара  |
| 5-значный код и наименование одной или нескольких должностей (профессий) по ОК-ПДТР  | 16675 Повар<br>22101 Заведующий производством (шеф-повар)  |
| Наименования должностей или профессий в соответствии с ЕКС или ЕТКС  | Повар 3-го разряда, Повар 4-го разряда,<br>Повар 5-го разряда, Повар 6-го разряда, Заведующий производством (шеф-повар), Начальник цеха (отдела)   |
| Профильный совет по профессиональным квалификациям   | Совет по профессиональным квалификациям в сфере гостеприимства   |
| Особые условия допуска к профессии   | Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном |

| Параметры описания профессии                                 | Описание профессии   |
|--|--|
|  | законодательством Российской Федерации порядке.  |
| Возможности прохождения независимой оценки квалификации      | Возможно при утверждении ПС и соответствующих квалификаций   |
| Зарубежные аналоги (при наличии информации)                  | Имеются  |
| Обобщенное описание профессиональной деятельности            | Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания  |
| Профессиональное образование и обучение                      | Профессиональное обучение – программы профессионального обучения по профессиям рабочих.<br>Среднее профессиональное образование – программы подготовки специалистов среднего звена.<br>Высшее образование.   |
| Сфера применения профессии                                   | Предприятия общественного питания, гостиницы и иные средства размещения  |
| Родственные профессии  | Кондитер, пекарь   |
| Возможности получения образования                            | Образование по профессии «Повар» могут получить лица, имеющие образование не ниже основного общего образования или среднего общего образования, в профессиональных образовательных организациях или в организациях, осуществляющих обучение, в т.ч. в учебных центрах профессиональной квалификации и на производстве. |
| Возможности трудоустройства                                  | Трудоустройство в организации общественного питания, гостиницы, кейтеринговые компании. Подробнее с вакансиями можно ознакомиться на сайте <a href="https://trudvsem.ru">https://trudvsem.ru</a> .   |
| Примерная заработная плата по профессии, руб.:               |  |
| минимальная –  | 12 130 руб.  |
| максимальная –   | 60 000 руб.  |
| Востребованность, перспективы развития профессии и занятости | Профессия «Повар» останется востребованной в долгосрочной перспективе.   |
| Ключевые слова   | Повар, ресторанный бизнес  |

Приложение 6  
к пояснительной записке к проекту  
актуализированного профессионального  
стандарта «Повар»

### Паспорт актуализации профессионального стандарта «Повар»

| п/п                                    | Раздел/подраздел профессионального стандарта          | Вносимые изменения<br>(краткое описание)  |
|--|---|---|
| 1                                      | Наименование профессионального стандарта              | Не изменено   |
| Раздел I профессионального стандарта   |   |   |
| 2                                      | Наименование ВПД                                      | Не изменено   |
| 3                                      | Цели ВПД  | Не изменено   |
| 4                                      | Сведения по ОКЗ                                       | Не изменено   |
| 5                                      | Сведения по ОКВЭД                                     | Уточнены коды ОКВЭД:<br><br>56.1 Деятельность ресторанов и услуги по доставке продуктов питания<br><br>56.2 Деятельность предприятий общественного питания по обслуживанию торжественных мероприятий и прочим видам организации питания |
| Раздел II профессионального стандарта  |   |   |
| 6                                      | Обобщенные трудовые функции                           | Изменено наименование ОТФ В: «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий».<br><br>Изменено наименование ОТФ D: «Управление текущей деятельностью кухни организации питания»  |
| 7                                      | Трудовые функции                                      | Изменены наименования ТФ: А/01.3, С/01.5, D/01.6, D/02.6, D/03.6. Добавлена ТФ D/04.6   |
| Раздел III профессионального стандарта |   |   |
| 8                                      | Перечень возможных наименований должностей, профессий | Изменены в ОТФ С, D.  |
| 9                                      | Требования к образованию и обучению                   | Изменены в ОТФ А, В, С, D.  |
| 10                                     | Требования к опыту практической работы                | Изменены в ОТФ В, С, D. Приведены формулировки в соответствии с требованиями к оформлению профстандарта. Смягчены требования по наличию практического опыта работы.   |
| 11                                     | Особые условия допуска к работе                       | Изменены в ОТФ А, В, С, D. Исключено: «При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя возраст от 18 лет».   |
| 12                                     | Другие характеристики                                 | Не изменено   |
| 13                                     | Дополнительные характеристики                         | Не изменено.  |
| 14                                     | Трудовые функции:                                     | В ТФ А/01.3, А/02.3, В/01.4, В/02.4, С/01.5, С/02.5,  |

| п/п                                   | Раздел/подраздел профессионального стандарта  | Вносимые изменения<br>(краткое описание)  |
|---------------------------------------|---|---|
|                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• трудовые действия;</li> <li>• необходимые умения;</li> <li>• необходимые знания</li> </ul> | <p>C/03.5, D/01.6, D/02.6, D/03.6:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• расширен и уточнен перечень трудовых действий.</li> <li>• требования к необходимым умениям изменены в соответствии с трудовыми действиями.</li> <li>• требования к необходимым знаниям изменены в соответствии с трудовыми действиями.</li> </ul> |
| Раздел IV профессионального стандарта |   |   |
| 15                                    | Ответственная организация-разработчик   | АРО «Федерация Рестораторов и Отельеров», город Москва  |
| 16                                    | Организации-разработчики  | НП «Национальная Гильдия шеф-поваров», город Москва<br>ФГБУ «ВНИИ труда» Минтруда России, город Москва  |

Утвержден приказом Министерства  
труда и социальной защиты  
Российской Федерации

## ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ

### Официант, бармен

---

(наименование профессионального стандарта)

Регистрационный номер

### Содержание

|  |    |
|--|----|
| I. Общие сведения .....  | 2  |
| II. Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт<br>(функциональная карта вида профессиональной деятельности) ..... | 3  |
| III. Характеристика обобщенных трудовых функций .....  | 5  |
| 3.1. Обобщенная трудовая функция «Выполнение вспомогательных работ по<br>обслуживанию гостей организации питания» .....                | 5  |
| 3.2. Обобщенная трудовая функция «Обслуживание гостей организации питания<br>блюдами и напитками» .....                                | 10 |
| 3.3. Обобщенная трудовая функция «Руководство деятельностью официантов,<br>барменов по обслуживанию гостей организации питания» .....  | 17 |
| 3.4. Обобщенная трудовая функция «Организация процессов обслуживания гостей<br>организации питания блюдами и напитками» .....          | 20 |
| IV. Сведения об организациях-разработчиках профессионального стандарта .....   | 24 |



## I. Общие сведения

Подача блюд и напитков в организациях питания

(наименование вида профессиональной деятельности)

Код

Основная цель вида профессиональной деятельности:

Обслуживание гостей в организациях питания

Группа занятий:

|                         |                     |           |  |
|-------------------------|---------------------|-----------|--|
| 5131                    | Официанты           | 5246      | Работники прилавка, обслуживающие посетителей мест общественного питания |
| 5132                    | Буфетчики (бармены) | 1412      | Руководители ресторанов (вагонов-ресторанов)                             |
| (код ОКЗ <sup>1</sup> ) | (наименование)      | (код ОКЗ) | (наименование)   |

Отнесение к видам экономической деятельности:

|                           |  |
|---------------------------|--|
| 56.10                     | Деятельность ресторанов и услуги по доставке продуктов питания                           |
| 56.21                     | Деятельность предприятий общественного питания по обслуживанию торжественных мероприятий |
| 56.29                     | Деятельность предприятий общественного питания по прочим видам организации питания       |
| 56.30                     | Подача напитков  |
| (код ОКВЭД <sup>2</sup> ) | (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                           | Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания               | 3                    | Прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос и доставку в организации питания  | А/01.3 | 3                                 |
|                             |   |                      | Обслуживание гостей в холле организации питания   | А/02.3 | 3                                 |
|                             |   |                      | Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания  | А/03.3 | 3                                 |
|                             |   |                      | Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания  | А/04.3 | 3                                 |
| В                           | Обслуживание гостей организации питания блюдами и напитками                               | 4                    | Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки  | В/01.4 | 4                                 |
|                             |   |                      | Обслуживание гостей в зале организации питания  | В/02.4 | 4                                 |
|                             |   |                      | Обслуживание гостей в баре организации питания  | В/03.4 | 4                                 |
|                             |   |                      | Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий  | В/04.4 | 4                                 |
|                             |   |                      | Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы   | В/05.4 | 4                                 |
| С                           | Руководство деятельностью официантов, барменов по обслуживанию гостей организации питания | 5                    | Заказ, получение, организация хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря в зале и баре организации питания | С/01.5 | 5                                 |
|                             |   |                      | Организация работы бригады  | С/02.5 | 5                                 |

|   |   |   |  |         |   |
|---|---|---|--|---------|---|
|   |   |   | официантов/барменов  |         |   |
|   |   |   | Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады официантов/барменов | C/03.5  | 5 |
| D | Организация процессов обслуживания гостей организации питания блюдами и напитками | 6 | Планирование процессов обслуживания гостей организации питания                           | D/01.6. | 6 |
|   |   |   | Организация и координация процессов обслуживания гостей организации питания              | D/02.6. | 6 |
|   |   |   | Контроль работы и оценка результатов процессов обслуживания гостей организации питания   | D/03.6. | 6 |

### III. Характеристика обобщенных трудовых функций

#### 3.1. Обобщенная трудовая функция

|              |   |     |   |                      |   |
|--------------|---|-----|---|----------------------|---|
| Наименование | Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания | Код | А | Уровень квалификации | 3 |
|--------------|---|-----|---|----------------------|---|

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

|  |  |
|--|--|
| Возможные наименования должностей, профессий | Помощник официанта<br>Помощник бармена<br>Хостес |
|--|--|

|  |  |
|--|--|
| Требования к образованию и обучению    | Профессиональное обучение – программы профессионального обучения по профессиям рабочих   |
| 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 <sup>3</sup><br>Для реализации и хранения вина, ликеро-водочной продукции и пива - возраст не меньше 18 лет <sup>4</sup> |
| Другие характеристики                  | -  |

#### Дополнительные характеристики

| Наименование документа | Код   | Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности     |
|------------------------|-------|--|
| ОКЗ                    | 5131  | Официанты  |
|                        | 5132  | Буфетчики (бармены)  |
|                        | 5246  | Работники прилавка, обслуживающие посетителей мест общественного питания |
| ЕТКС <sup>5</sup>      | § 18  | Официант 3-го разряда  |
|                        | § 3   | Буфетчик 3-го разряда  |
| ОКПДТР <sup>6</sup>    | 16399 | Официант   |
|                        | 11176 | Бармен   |
|                        | 11301 | Буфетчик   |

### 3.1.1. Трудовая функция

|              |  |     |        |                                   |   |
|--------------|--|-----|--------|-----------------------------------|---|
| Наименование | Прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос и доставку в организации питания | Код | A/01.3 | Уровень (подуровень) квалификации | 3 |
|--------------|--|-----|--------|-----------------------------------|---|

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

|                       |  |
|-----------------------|--|
| Трудовые действия     | Прием и оформление заказа на бронирование столика  |
|                       | Прием и оформление заказа на продукцию на вынос и на доставку                                |
|                       | Предоставление информации об организации питания   |
|                       | Ведение учета заказанных столиков в зале организации питания                                 |
| Необходимые умения    | Осуществлять прием заказов по телефону, через веб-ресурсы, мобильные приложения              |
|                       | Использовать мессенджеры, чат-боты для приема заказа и первичного консультирования           |
|                       | Вносить и редактировать данные в системе управления взаимоотношениями с клиентами            |
| Необходимые знания    | Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания |
|                       | Порядок и процедура приема заказа на бронирование столиков и продукции на вынос и доставку   |
|                       | Правила регистрации заказов на бронирование столиков и продукцию на вынос и доставку         |
|                       | Стандарты приема входящих звонков  |
|                       | Стандарты приема входящих сообщений, полученных через мессенджеры                            |
| Другие характеристики | Этикет телефонного разговора и общения в мессенджерах  |
|                       | -  |

### 3.1.2. Трудовая функция

|              |   |     |        |                                   |   |
|--------------|---|-----|--------|-----------------------------------|---|
| Наименование | Обслуживание гостей в холле организации питания | Код | A/02.3 | Уровень (подуровень) квалификации | 3 |
|--------------|---|-----|--------|-----------------------------------|---|

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

|                   |  |
|-------------------|--|
| Трудовые действия | Встреча и приветствие гостей в организации питания                           |
|                   | Информирование гостей о работе организации питания и предоставляемых услугах |
|                   | Размещение гостей за столом в зале организации питания                       |

|                       |  |
|-----------------------|--|
| Необходимые умения    | Презентовать гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания   |
|                       | Предоставлять первичную консультацию об особенностях кухни, специальных предложениях организации питания   |
|                       | Проводить гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей организации питания  |
|                       | Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для отслеживания свободных для рассадки гостей столов в организации питания |
|                       | Оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания   |
|                       | Создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания  |
|                       | Подавать гостям меню организации питания   |
| Необходимые знания    | Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания   |
|                       | Процедура встречи и приветствия гостей в организации питания   |
|                       | Приемы и техника перемещения в ограниченном пространстве в организации питания   |
|                       | Правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания   |
|                       | Правила подачи меню в организации питания  |
| Другие характеристики | -  |

### 3.1.3. Трудовая функция

|              |   |     |        |                                   |   |
|--------------|---|-----|--------|-----------------------------------|---|
| Наименование | Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале обслуживания организации питания | Код | A/03.3 | Уровень (подуровень) квалификации | 3 |
|--------------|---|-----|--------|-----------------------------------|---|

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

|                    |   |
|--------------------|---|
| Трудовые действия  | Подготовка зала обслуживания организации питания перед началом обслуживания гостей и перед закрытием зала |
|                    | Подготовка (досервировка, пересервировка) стола для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей      |
|                    | Подача блюд и напитков гостям организации питания   |
|                    | Сбор использованной столовой посуды и приборов со столов  |
|                    | Поддержание чистоты и порядка в зале обслуживания   |
| Необходимые умения | Расставлять мебель (столы и стулья) в зале обслуживания организации питания                               |
|                    | Подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, вспомогательные стойки к использованию  |

|                       |   |
|-----------------------|---|
|                       | Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации питания        |
|                       | Проверять качество и состояние столового белья в организации питания  |
|                       | Рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания |
|                       | Укладывать использованные столовые приборы на тарелку и лоток   |
|                       | Размещать использованную столовую посуду и приборы на сервировочной тележке и перевозить ее                                   |
|                       | Переносить использованную столовую посуду и приборы вручную и на подносе  |
|                       | Сортировать использованную столовую посуду и приборы  |
|                       | Эстетично и безопасно упаковывать блюда на вынос в организации питания  |
|                       |   |
| Необходимые знания    | Порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей   |
|                       | Правила и виды расстановки мебели в зале организации питания  |
|                       | Виды сервировки стола при обслуживании гостей   |
|                       | Виды и назначение ресторанных аксессуаров   |
|                       | Характеристика столовой посуды, приборов  |
|                       | Правила и техника подачи блюд и напитков  |
|                       | Правила уборки использованной столовой посуды и приборов со стола во время и после обслуживания гостей                        |
|                       | Способы и техника сбора использованной столовой посуды и приборов со столов   |
|                       | Правила расстановки использованной столовой посуды и приборов на подносе и сервировочной тележке и перевозки на ней           |
|                       | Способы и правила переноса использованной столовой посуды и приборов на подносе и в руках                                     |
|                       | Правила по охране труда, санитарии и гигиене, пожарной безопасности в организациях питания                                    |
| Другие характеристики | -   |

### 3.1.4. Трудовая функция

|                                |  |   |                           |        |                                   |   |
|--------------------------------|--|---|---------------------------|--------|-----------------------------------|---|
| Наименование                   | Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания |   | Код                       | A/04.3 | Уровень (подуровень) квалификации | 3   |
| Происхождение трудовой функции | Оригинал   | X | Заимствовано из оригинала |        | Код оригинала                     | Регистрационный номер профессионального стандарта |
| Трудовые действия              | Подготовка мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара,                          |   |                           |        |                                   |   |

|                    |   |
|--------------------|---|
|                    | буфета к обслуживанию гостей  |
|                    | Приготовление заготовок для приготовления напитков  |
|                    | Приготовление свежевыжатых соков  |
|                    | Реализация готовых к употреблению безалкогольных напитков   |
|                    | Уборка использованной барной посуды со столов бара и барной стойки  |
| Необходимые умения | Расставлять мебель в баре, включать и настраивать к использованию оборудование бара   |
|                    | Проверять состояние (чистоту, наличие сколов, трещин) столовой посуды и приборов  |
|                    | Расставлять бутылки с напитками и барную посуду на барной стойке и витрине бара   |
|                    | Сортировать столовую посуду и приборы по виду и назначению  |
|                    | Подбирать оборудование, инвентарь, посуду необходимые для приготовления заготовок   |
|                    | Промывать, очищать, нарезать, измельчать зелень, фрукты и ягоды   |
|                    | Хранить приготовленные заготовки и украшения с учетом требований к безопасности пищевых продуктов   |
|                    | Выжимать сок из citrusовых, мягких и твердых плодов   |
|                    | Порционировать, сервировать и украшать свежевыжатые соки и безалкогольные напитки для подачи гостям организации питания                                       |
|                    | Открывать бутылки с газированными и негазированными безалкогольными напитками   |
|                    | Разливать газированные и негазированные безалкогольные напитки  |
|                    | Чистить, мыть и содержать в рабочем состоянии оборудование бара и барный инвентарь  |
| Необходимые знания | Эстетично и безопасно упаковывать напитки на вынос  |
|                    | Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания  |
|                    | Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок, десертов и напитков, условиям их хранения                        |
|                    | Правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию гостей  |
|                    | Методы подготовки плодов и пряностей: промывание, очистка, снятие цедры, нарезка, измельчение, предохранение от потемнения                                    |
|                    | Техника открывания бутылок с газированными и негазированными напитками и прочих упаковок с напитками  |
|                    | Методы сервировки и оформления для подачи свежееотжатых соков и безалкогольных напитков   |
|                    | Правила хранения приготовленных свежееотжатых соков и безалкогольных напитков в открытых упаковках и бутылках, предназначенных для последующего использования |
|                    | Виды барного оборудования и инвентаря   |
|                    | Характеристика столовой посуды, приборов в организации питания  |



|                       |  |
|-----------------------|--|
|                       | Правила по охране труда, санитарии и гигиене, пожарной безопасности в организациях питания |
| Другие характеристики | -  |

### 3.2. Обобщенная трудовая функция

|              |   |     |   |                      |   |
|--------------|---|-----|---|----------------------|---|
| Наименование | Обслуживание гостей организации питания блюдами и напитками | Код | В | Уровень квалификации | 4 |
|--------------|---|-----|---|----------------------|---|

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

|  |                    |
|--|--------------------|
| Возможные наименования должностей, профессий | Официант<br>Бармен |
|--|--------------------|

|  |  |
|--|--|
| Требования к образованию и обучению    | Профессиональное обучение – программы профессионального обучения по профессиям рабочих или<br>Среднее профессиональное образование – программы подготовки квалифицированных рабочих  |
| Требования к опыту практической работы | Не менее шести месяцев работы в организациях питания по выполнению вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания при наличии профессионального обучения   |
| 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<br>Для реализации и хранения вина, ликеро-водочной продукции и пива - возраст не меньше 18 лет |
| Другие характеристики                  | -  |

#### Дополнительные характеристики

| Наименование документа | Код   | Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности |
|------------------------|-------|--|
| ОКЗ                    | 5131  | Официанты  |
|                        | 5132  | Буфетчики (бармены)  |
| ЕТКС <sup>7</sup>      | § 19  | Официант 4-го разряда  |
|                        | § 1   | Бармен 4-го разряда  |
|                        | § 4   | Буфетчик 4-го разряда  |
| ОКПДТР <sup>8</sup>    | 16399 | Официант   |
|                        | 11176 | Бармен   |
|                        | 11301 | Буфетчик   |

|      |          |                  |
|------|----------|------------------|
| ОКСО | 43.01.01 | Официант, бармен |
|------|----------|------------------|

### 3.2.1. Трудовая функция

|              |  |     |        |                                   |   |
|--------------|--|-----|--------|-----------------------------------|---|
| Наименование | Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки | Код | В/01.4 | Уровень (подуровень) квалификации | 4 |
|--------------|--|-----|--------|-----------------------------------|---|

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

|                    |  |
|--------------------|--|
| Трудовые действия  | Прием, оформление и уточнение заказа гостей организации питания  |
|                    | Рекомендация гостям организации питания по выбору блюд и напитков  |
|                    | Передача заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания                                |
|                    | Досервировка стола в соответствие с заказом гостей организации питания   |
| Необходимые умения | Подавать меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей |
|                    | Выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков                                     |
|                    | Давать пояснения гостям по блюдам и напиткам   |
|                    | Консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами                                     |
|                    | Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки     |
|                    | Заносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания                  |
|                    | Использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания  |
| Необходимые знания | Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания                   |
|                    | Характеристика блюд и напитков, включенных в меню  |
|                    | Правила сочетаемости напитков и блюд   |
|                    | Классификация алкогольных и безалкогольных напитков  |
|                    | Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и джестивов                              |
|                    | Классификация чая по степени ферментации. Методы заваривания чая   |
|                    | Нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности  |
|                    | Классификация кофе по видам и степени обжарки  |
|                    | Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами   |
|                    | Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания                     |

|                       |   |
|-----------------------|---|
|                       | Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов |
|                       | Порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар  |
|                       | Виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей                                  |
|                       | Техника продаж и презентации блюд и напитков  |
|                       | Правила по охране труда, санитарии и гигиене, пожарной безопасности в организациях питания              |
| Другие характеристики | -   |

### 3.2.2. Трудовая функция

|              |  |     |        |                                   |   |
|--------------|--|-----|--------|-----------------------------------|---|
| Наименование | Обслуживание гостей в зале организации питания | Код | В/02.4 | Уровень (подуровень) квалификации | 4 |
|--------------|--|-----|--------|-----------------------------------|---|

Происхождение трудовой функции

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

|                    |  |
|--------------------|--|
| Трудовые действия  | Получение блюд и напитков с кухни и бара организации питания   |
|                    | Подача блюд и напитков гостям организации питания  |
|                    | Замена использованной посуды, приборов и столового белья   |
| Необходимые умения | Проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков |
|                    | Досервировать, пересервировать стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков                                |
|                    | Подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков  |
|                    | Презентовать гостям блюда и напитки при подаче   |
|                    | Проводить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей   |
|                    | Порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей   |
|                    | Разрешать конфликтные ситуации   |
| Необходимые знания | Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания   |
|                    | Правила и очередность подачи блюд и напитков   |
|                    | Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков  |
|                    | Правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей  |
|                    | Правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря   |
|                    | Правила и техника подачи блюд  |

|                       |  |
|-----------------------|--|
|                       | Правила и техника подачи вина  |
|                       | Правила и техника подачи пива  |
|                       | Правила и техника подачи коктейлей   |
|                       | Правила и техника подачи крепких спиртных напитков   |
|                       | Правила и техника подачи чая и кофе  |
|                       | Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов                |
|                       | Методы разрешения конфликтных ситуаций   |
|                       | Правила по охране труда, санитарии и гигиене, пожарной безопасности в организациях питания |
|                       |  |
| Другие характеристики | -  |

### 3.2.3. Трудовая функция

|              |  |     |        |                                   |   |
|--------------|--|-----|--------|-----------------------------------|---|
| Наименование | Обслуживание гостей в баре организации питания | Код | В/03.4 | Уровень (подуровень) квалификации | 4 |
|--------------|--|-----|--------|-----------------------------------|---|

Происхождение трудовой функции

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

|                    |   |
|--------------------|---|
| Трудовые действия  | Оформление витрины и барной стойки  |
|                    | Прием, оформление и уточнение заказа на напитки и барную продукцию организации питания                                |
|                    | Рекомендация гостям бара организации питания по выбору напитков и барной продукции                                    |
|                    | Приготовление и подача алкогольных, безалкогольных коктейлей и напитков   |
|                    | Приготовление и подача чая, кофе  |
|                    | Составление документации, отчетов посредством специализированных программ   |
|                    | Поддержание в чистоте и порядке столов в баре, барной стойки, барного инвентаря, посуды и оборудования                |
| Необходимые умения | Подавать карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей              |
|                    | Использовать электронное меню, интерактивный бар  |
|                    | Консультировать гостей по выбору напитков и барной продукции  |
|                    | Эксплуатировать оборудование бара   |
|                    | Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию |
|                    | Заносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах   |
|                    | Подготавливать барную стойку и барные столики для подачи напитков и барной продукции                                  |
|                    | Осуществлять проверку наличия маркировки алкогольной  |

|                    |   |
|--------------------|---|
|                    | продукции, а также наличия сопроводительной документации (товарно-транспортные накладные, сертификаты, декларации)                                |
|                    | Сканировать акцизную марку посредством 2D-сканера и оформлять списание алкогольной продукции  |
|                    | Осуществлять процедуру списания алкогольной продукции при бое, порче, краже в специализированных программах учета                                 |
|                    | Готовить, оформлять и подавать алкогольные и безалкогольные коктейли  |
|                    | Готовить и подавать свежавыжатые соки   |
|                    | Готовить, оформлять и подавать чай, кофе  |
|                    | Подавать вино, пиво, крепкие спиртные напитки   |
|                    | Проводить операции по подготовке напитков к презентации в присутствии гостей  |
|                    | Разрешать конфликтные ситуации  |
|                    | Проводить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок  |
|                    | Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления напитков и закусок |
|                    | Презентовать напитки с элементами шоу   |
|                    | Составлять отчеты специализированных программах учета о выполненных заказах и реализованной продукции в баре                                      |
|                    | Ставить задачи и контролировать их выполнение по выполнению вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре                                   |
|                    | Составлять заявки на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок   |
| Необходимые знания | Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания  |
|                    | Методы и техника обслуживания гостей за барной стойкой и столиками бара   |
|                    | Правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, барного оборудования и инвентаря                     |
|                    | Классификация алкогольных и безалкогольных напитков   |
|                    | Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и диджестивов   |
|                    | Классификация чая по степени ферментации. Методы заваривания чая  |
|                    | Нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности   |
|                    | Классификация кофе по видам и степени обжарки   |
|                    | Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами  |
|                    | Правила и техника подачи вина   |
|                    | Правила и техника подачи пива   |
|                    | Правила и техника приготовления и подачи коктейлей  |
|                    | Правила и техника подачи крепких спиртных напитков  |
|                    | Правила и техника приготовления и подачи чая, кофе  |
|                    | Порядок и правила составления документации по приготовлению коктейлей   |

|  |   |
|--|---|
|  | Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов                   |
|  | Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов   |
|  | Культура потребления алкогольных напитков   |
|  | Правила этикета при обслуживании гостей в баре  |
|  | Правила безопасной эксплуатации оборудования бара   |
|  | Виды и классификации баров, планировочные решения баров   |
|  | Правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации бара  |
|  | Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов |
|  | Условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре  |
|  | Методы разрешения конфликтных ситуаций  |
|  | Техника продаж и презентации напитков   |
|  | Технологии наставничества и обучения на рабочих местах  |
|  | Правила по охране труда, санитарии и гигиене, пожарной безопасности в организациях питания                                |
|  | Другие характеристики   |
|  | -   |

### 3.2.4. Трудовая функция

|              |  |     |        |                                   |   |
|--------------|--|-----|--------|-----------------------------------|---|
| Наименование | Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий | Код | В/04.4 | Уровень (подуровень) квалификации | 4 |
|--------------|--|-----|--------|-----------------------------------|---|

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

|                    |   |
|--------------------|---|
| Трудовые действия  | Подготовка зала и инвентаря для обслуживания мероприятий в организациях питания                               |
|                    | Подготовка помещения и инвентаря для обслуживания гостей на выездных мероприятиях                             |
|                    | Сервировка столов с учетом вида мероприятия   |
|                    | Подача блюд и напитков гостям на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях                  |
| Необходимые умения | Встречать, принимать гостей на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях                    |
|                    | Соблюдать время, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия |
|                    | Использовать различные стили обслуживания гостей, соответствующие виду мероприятия                            |
|                    | Выдерживать температуру подачи блюд и напитков при обслуживании гостей на мероприятиях                        |
|                    | Сервировать, досервировывать, пересервировывать столы в   |

|                       |   |
|-----------------------|---|
|                       | соответствии с заказанными блюдами, напитками и последовательностью их подачи                 |
| Необходимые знания    | Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания  |
|                       | Виды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания                               |
|                       | Порядок и правила обслуживания гостей на мероприятиях   |
|                       | Правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании |
|                       | Правила по охране труда, санитарии и гигиене, пожарной безопасности в организациях питания    |
| Другие характеристики | -   |

### 3.2.5. Трудовая функция

|              |   |     |        |                                   |   |
|--------------|---|-----|--------|-----------------------------------|---|
| Наименование | Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы | Код | В/05.4 | Уровень (подуровень) квалификации | 4 |
|--------------|---|-----|--------|-----------------------------------|---|

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

|                    |  |
|--------------------|--|
| Трудовые действия  | Подготовка контрольно-кассового оборудования к началу принятия и оформления платежей   |
|                    | Проведение кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ   |
| Необходимые умения | Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приёма к оплате платёжных карт (POS терминалами) |
|                    | Проводить оформление счета для оплаты  |
|                    | Применять скидки и наценки при проведении расчета в специализированных программах  |
|                    | Предоставлять счет гостям организации питания  |
|                    | Принимать оплату в наличной и безналичной формах   |
|                    | Оформлять возврат оформленных платежей   |
|                    | Формировать кассовые отчеты в специализированных программах  |
| Необходимые знания | Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания   |
|                    | Порядок оформления счетов и расчета по ним с гостями организации питания   |
|                    | Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов  |
|                    | Правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты  |
|                    | Порядок проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей организации питания                                    |
|                    | Порядок получения, выдачи и хранения денежных средств  |

|                       |                           |
|-----------------------|---------------------------|
|                       | Правила возврата платежей |
| Другие характеристики | -                         |

### 3.3. Обобщенная трудовая функция

|              |   |     |   |                      |   |
|--------------|---|-----|---|----------------------|---|
| Наименование | Руководство деятельностью официантов, барменов по обслуживанию гостей организации питания | Код | С | Уровень квалификации | 5 |
|--------------|---|-----|---|----------------------|---|

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

|  |  |
|--|--|
| Возможные наименования должностей, профессий | Старший официант<br>Бригадир официантов<br>Старший бармен<br>Бригадир барменов<br>Бар-менеджер |
|--|--|

|  |  |
|--|--|
| Требования к образованию и обучению    | Среднее профессиональное образование – программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих)<br>Или<br>Среднее профессиональное образование – программы подготовки специалистов среднего звена   |
| Требования к опыту практической работы | Не менее одного года работы в организациях питания по обслуживанию гостей организации питания блюдами и напитками при наличии среднего профессионального образования (программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих))   |
| 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<br>Для реализации и хранения вина, ликеро-водочной продукции и пива - возраст не меньше 18 лет |
| Другие характеристики                  | Программы повышения квалификации   |

#### Дополнительные характеристики

| Наименование документа | Код  | Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности |
|------------------------|------|--|
| ОКЗ                    | 5131 | Официанты  |
|                        | 5132 | Буфетчики (бармены)  |
| ЕТКС <sup>9</sup>      | § 20 | Официант 5-го разряда  |



|                      |          |   |
|----------------------|----------|---|
| ОКПДТР <sup>10</sup> | § 2      | Бармен 5-го разряда                             |
|                      | § 5      | Буфетчик 5-го разряда                           |
|                      | 16399    | Официант  |
|                      | 11176    | Бармен  |
| ОКСО                 | 11301    | Буфетчик  |
|                      | 43.01.01 | Официант, бармен                                |
|                      | 43.02.01 | Организация обслуживания в общественном питании |

### 3.3.1. Трудовая функция

|              |   |     |        |                                   |   |
|--------------|---|-----|--------|-----------------------------------|---|
| Наименование | Заказ, получение, организация хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря в зале и баре организации питания | Код | С/01.5 | Уровень (подуровень) квалификации | 5 |
|--------------|---|-----|--------|-----------------------------------|---|

Происхождение трудовой функции

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

|                    |   |
|--------------------|---|
| Трудовые действия  | Проведение инвентаризации бара  |
|                    | Организация приема, хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря бара и зала организации питания                 |
|                    | Контроль условий хранения и соблюдения норм расхода напитков, барной продукции  |
|                    | Контроль эксплуатации оборудования и инвентаря  |
| Необходимые умения | Формировать отчеты по использованию продуктов, сырья в специализированных программах учета  |
|                    | Прогнозировать потребность в заказе продуктов, сырья, инвентаря, необходимых для бесперебойного обслуживания гостей организации питания |
|                    | Составление заявок на продукты, сырье, оборудование и инвентарь для бара и зала организации питания                                     |
| Необходимые знания | Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания  |
|                    | Инструменты планирования, организации и контроля деятельности подчиненных   |
|                    | Условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре  |
|                    | Условия хранения столовой посуды, столовых приборов   |
|                    | Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов               |
|                    | Правила безопасной эксплуатации оборудования и инвентаря в организации питания  |
|                    | Правила по охране труда, санитарии и гигиене, пожарной безопасности в организациях питания  |
| Другие             | -   |

|                |  |
|----------------|--|
| характеристики |  |
|----------------|--|

### 3.3.2. Трудовая функция

|              |   |     |        |                                   |   |
|--------------|---|-----|--------|-----------------------------------|---|
| Наименование | Организация работы бригады официантов /барменов | Код | С/02.5 | Уровень (подуровень) квалификации | 5 |
|--------------|---|-----|--------|-----------------------------------|---|

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

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Трудовые действия     | Разработка текущих и оперативных планов работы по обслуживанию гостей в зале организации питания      |
|                       | Разработка текущих и оперативных планов работы по обслуживанию гостей в баре организации питания      |
|                       | Координация выполнения заданий работниками бригады официантов, барменов                               |
| Необходимые умения    | Разрабатывать график работы членов бригады официантов, барменов                                       |
|                       | Проводить вводный и текущий инструктаж членов бригады официантов, барменов                            |
|                       | Распределять задания между работниками бригады официантов, барменов                                   |
|                       | Определять потребность работниками бригады официантов, барменов в обучении                            |
|                       | Использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для координации выполнения заданий   |
|                       | Проводить обучение членов бригады официантов/барменов на рабочем месте                                |
|                       | Управлять конфликтными ситуациями с гостями организации питания                                       |
| Необходимые знания    | Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания          |
|                       | Технологии и стили обслуживания гостей в организациях питания   |
|                       | Инструменты планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных             |
|                       | Теории межличностного и делового общения, общения с гостями, переговоров, конфликтологии малой группы |
|                       | Методы разрешения конфликтных ситуаций  |
|                       | Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов                                     |
|                       | Правила эксплуатации мобильных терминалов и специализированных приложений, программ учета и контроля  |
| Другие характеристики | Правила по охране труда, санитарии и гигиене, пожарной безопасности в организациях питания            |
|                       | -   |

### 3.3.3. Трудовая функция

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

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

|                       |  |
|-----------------------|--|
| Трудовые действия     | Контроль качества обслуживания гостей организации питания  |
|                       | Разработка мероприятий по повышению качества обслуживания и эффективности работы подчиненных     |
|                       | Формирование отчетов о результатах выполнения текущих и оперативных планов за отчетный период    |
| Необходимые умения    | Проводить входной, текущий и итоговый контроль работы по обслуживанию гостей организации питания |
|                       | Пользоваться компьютером с применением специализированного программного обеспечения              |
|                       | Использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для контроля выполнения заданий |
|                       | Выявлять отклонения от плана в работе и определение причин их возникновения                      |
| Необходимые знания    | Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания     |
|                       | Технологии контроля посредством специализированного программного обеспечения                     |
|                       | Технологии управления персоналом   |
|                       | Технологии управления изменениями в организации  |
|                       | Правила по охране труда, санитарии и гигиене, пожарной безопасности в организациях питания       |
| Другие характеристики | -  |

### 3.4. Обобщенная трудовая функция

|              |   |     |   |                      |   |
|--------------|---|-----|---|----------------------|---|
| Наименование | Организация процессов обслуживания гостей организации питания блюдами и напитками | Код | D | Уровень квалификации | 6 |
|--------------|---|-----|---|----------------------|---|

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

|                        |                                  |
|------------------------|----------------------------------|
| Возможные наименования | Администратор зала<br>Метрдотель |
|------------------------|----------------------------------|

|                       |               |
|-----------------------|---------------|
| должностей, профессий | Менеджер зала |
|-----------------------|---------------|

|  |  |
|--|--|
| Требования к образованию и обучению    | Среднее профессиональное образование - программы подготовки специалистов среднего звена<br>или<br>Высшее образование – бакалавриат   |
| Требования к опыту практической работы | При наличии среднего профессионального образования не менее одного года работы в организациях питания по руководству деятельностью бригады официантов, барменов по обслуживанию гостей организации питания при наличии среднего профессионального образования  |
| 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<br>Для реализации и хранения вина, ликеро-водочной продукции и пива - возраст не меньше 18 лет |
| Другие характеристики                  | Рекомендуется дополнительное профессиональное образование – программы повышения квалификации-  |

## Дополнительные характеристики

| Наименование документа | Код      | Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности   |
|------------------------|----------|--|
| ОКЗ                    | 1225     | Руководители специализированных (производственно-эксплуатационных) подразделений (служб) предприятий общественного питания |
| ЕКС <sup>11</sup>      | -        | Администратор  |
| ОКПДТР <sup>12</sup>   | 24107    | Метрдотель (администратор торгового зала)  |
| ОКСО                   | 43.02.01 | Организация обслуживания в общественном питании  |
|                        | 43.03.03 | Гостиничное дело   |

## 3.4.1. Трудовая функция

|              |  |     |        |                                   |   |
|--------------|--|-----|--------|-----------------------------------|---|
| Наименование | Планирование процессов обслуживания гостей 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 | Планирование потребностей организации питания в трудовых и материальных ресурсах для обслуживания гостей в зале и баре |
|-------------------|--|

|                       |   |
|-----------------------|---|
|                       | организации питания   |
|                       | Разработка планов службы обслуживания организации питания по отдельным видам процессов  |
|                       | Проведение организационной диагностики, проектирования и регламентации процессов обслуживания гостей организаций питания          |
|                       | Разработка предложений по ценообразованию, ассортиментной политике организации питания  |
|                       | Разработка мероприятий по стимулированию продаж блюд и напитков   |
| Необходимые умения    | Производить расчеты при расчете потребности в работниках зала и бара организации питания и материальных затрат на оплату их труда |
|                       | Разрабатывать планы работ службы обслуживания организации питания по основным направлениям деятельности                           |
|                       | Проводить опросы гостей о качестве блюд, напитков и качестве обслуживания   |
|                       | Выявлять изменение потребительских предпочтений в отношении блюд, напитков, технологий обслуживания                               |
|                       | Рассчитывать бюджет расходов на совершенствование процесса обслуживания гостей  |
|                       | Составлять прогноз по реализации блюд, напитков в организации питания   |
| Необходимые знания    | Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания                                      |
|                       | Факторы, влияющие на процессы обслуживания гостей организаций питания   |
|                       | Современные технологии обслуживания в организациях питания  |
|                       | Методы расчетов расходов на проведение мероприятий по стимулированию продаж   |
|                       | Экономика, менеджмент и маркетинг, делопроизводство, подготовка отчетности организаций питания                                    |
|                       | Теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, публичных выступлений                                      |
|                       | Специализированное программное обеспечение и технологии, используемые в процессе обслуживания в организации питания               |
|                       | Теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, публичных выступлений                                      |
|                       | Правила по охране труда, санитарии и гигиене, пожарной безопасности в организациях питания  |
| Другие характеристики | -   |

### 3.4.2. Трудовая функция

|              |   |     |        |                                   |   |
|--------------|---|-----|--------|-----------------------------------|---|
| Наименование | Организация и координация процессов обслуживания потребителей организаций 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     | Координация деятельности персонала в процессе обслуживания гостей организации питания                                     |   |
|                       | Координация процессов службы обслуживания гостей и бара организации питания с другими службами организации питания        |   |
|                       | Проведение мероприятий по стимулированию продаж блюд и напитков в организации питания                                     |   |
|                       | Проведение мероприятий по адаптации новых работников зала и бара организации питания                                      |   |
| Необходимые умения    | Разрабатывать регламенты работы и критерии эффективности работы на каждом рабочем месте в зале и баре организации питания |   |
|                       | Определять способы распределения заданий между сотрудниками, передачи полномочий и ответственности                        |   |
|                       | Презентовать программы акций и мероприятий по стимулированию продаж блюд и напитков в организации питания                 |   |
|                       | Обеспечивать обратную связь с работниками и гостями организации питания   |   |
|                       | Разрешать конфликтные ситуации  |   |
| Необходимые знания    | Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания                              |   |
|                       | Современные способы обслуживания в организациях питания   |   |
|                       | Экономика, менеджмент и маркетинг, делопроизводство, подготовка отчетности организаций питания                            |   |
|                       | Теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, публичных выступлений                              |   |
|                       | Правила по охране труда, санитарии и гигиене, пожарной безопасности в организациях питания                                |   |
| Другие характеристики | -   |   |

### 3.4.3. Трудовая функция

|              |  |     |        |                                   |   |
|--------------|--|-----|--------|-----------------------------------|---|
| Наименование | Контроль процессов обслуживания гостей организаций 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 регламентов и стандартов сотрудниками службы обслуживания организации питания |  |
|                   | Выявление отклонений от плана в работе службы обслуживания организации питания и их причин        |  |

|                       |  |
|-----------------------|--|
|                       | Разработка и применение мер по повышению эффективности работы службы обслуживания организации питания  |
|                       | Подготовка отчетов о результатах работы службы обслуживания организации питания за отчетный период   |
| Необходимые умения    | Проводить входной, текущий и итоговый контроль работы службы обслуживания организации питания  |
|                       | Выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля в службе обслуживания организации питания, прогнозировать их последствия, принимать меры по их исправлению и недопущению в будущем |
|                       | Пользоваться компьютером с применением специализированного программного обеспечения для формирования отчетов   |
|                       | Использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для контроля выполнения заданий   |
| Необходимые знания    | Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания   |
|                       | Современные способы обслуживания в организациях питания  |
|                       | Экономика, менеджмент и маркетинг, делопроизводство, подготовка отчетности организаций питания   |
|                       | Теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, публичных выступлений   |
|                       | Правила по охране труда, санитарии и гигиене, пожарной безопасности в организациях питания   |
| Другие характеристики | -  |

#### IV. Сведения об организациях-разработчиках профессионального стандарта

##### 4.1. Ответственная организация-разработчик

|  |
|--|
| АРО «Федерация Рестораторов и Отельеров», город Москва |
| (наименование организации)                             |
| Президент, Бухаров Игорь Олегович                      |
| (должность и Ф. И. О. руководителя)                    |

##### 4.2. Наименования организаций-разработчиков

|   |  |
|---|--|
| 1 | ООО «Барменская ассоциация России», город Москва |
| 2 | ФГБУ «ВНИИ труда» Минтруда России, город Москва  |

<sup>1</sup> Общероссийский классификатор занятий.

<sup>2</sup> Общероссийский классификатор видов экономической деятельности.

<sup>3</sup> Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н (ред. от 18.05.2020) "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".

<sup>4</sup> 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"

<sup>5</sup> Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих.

<sup>6</sup> Общероссийский классификатор ОК 016-94 профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов.

<sup>7</sup> Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих.

<sup>8</sup> Общероссийский классификатор ОК 016-94 профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов.

<sup>9</sup> Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих.

<sup>10</sup> Общероссийский классификатор ОК 016-94 профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов.

<sup>11</sup> Единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих (ЕКС).

<sup>12</sup> Общероссийский классификатор ОК 016-94 профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов.



**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**  
**к проекту актуализированного профессионального стандарта**  
**«Официант, бармен»**

## Содержание

|  |    |
|--|----|
| Раздел 1. Обоснование необходимости актуализации профессионального стандарта.....  | 3  |
| Раздел 2. Актуализация профессионального стандарта.....  | 7  |
| 2.1. Основные этапы актуализации профессионального стандарта.....  | 7  |
| 2.1.1. Информация об организациях, на базе которых проводились исследования.....   | 7  |
| 2.1.2. Сведения о нормативно-правовых документах, регулирующих вид профессиональной деятельности, для которого разработан проект актуализированного профессионального стандарта..... | 7  |
| 2.1.3. Требования к экспертам, привлеченным к актуализации профессионального стандарта.....  | 7  |
| 2.1.4. Этапы актуализации профессионального стандарта.....   | 9  |
| Раздел 3. Профессионально-общественное обсуждение профессионального стандарта.....   | 9  |
| 3.1. Порядок обсуждения.....   | 9  |
| 3.2. Организации и эксперты, привлеченные к обсуждению проекта актуализированного профессионального стандарта.....   | 9  |
| 3.3. Данные о поступивших замечаниях и предложениях к проекту актуализированного профессионального стандарта.....  | 10 |
| Раздел 5. Согласование проекта профессионального стандарта.....  | 10 |
| Приложение 1.....  | 11 |
| Приложение 2.....  | 12 |
| Приложение 3.....  | 14 |
| Приложение 4.....  | 17 |
| Приложение 6.....  | 21 |

Профессиональный стандарт «Официант, бармен» актуализирован в целях реализации Указов Президента РФ от 07.05.2012 N 596 «О долгосрочной государственной экономической политике» и № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики», в соответствии с которыми, в целях повышения темпов и обеспечения устойчивости экономического роста, необходимо создать и модернизировать к 2020 году 25 млн. высокопроизводительных рабочих мест, и обеспечить указанные рабочие места высококвалифицированными кадрами.

Актуализируемый профессиональный стандарт «Официант, бармен» был разработан в 2015 году.

## **Раздел 1. Обоснование необходимости актуализации профессионального стандарта**

Актуализации профессионального стандарта вызвана необходимостью внесения изменений в соответствии с замечаниями, поступившими от предприятий общественного питания, и результатами мониторинга практики применения профессионального стандарта, учетом информационных технологий, используемых в данном виде профессиональной деятельности (таблица 1).

Уведомление об актуализации проекта профессионального стандарта размещено на сайте «Профессиональные стандарты» (<http://profstandart.rosmintrud.ru/>):

[https://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/reestr-uvedomleniy-o-razrabotke-peresmotre-professionalnykh-standartov/index.php?ELEMENT\\_ID=104127](https://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/reestr-uvedomleniy-o-razrabotke-peresmotre-professionalnykh-standartov/index.php?ELEMENT_ID=104127)

В разделе II произведена корректировка обобщенных трудовых функций и отдельных трудовых функций. В обобщенной трудовой функции «Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания» выделены новые трудовые функции «Прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос и доставку», «Обслуживание гостей в холле организации питания».

В обобщенной трудовой функции «Обслуживание гостей организации питания блюдами и напитками» исключена трудовая функция «Сервировка столов организации питания», как дублирующая трудовые действия других трудовых функций.

В разделе III уточнены требования к образованию и опыту профессиональной деятельности, необходимых для реализации обобщенных трудовых функций.

В трудовых функциях произведена корректировка описания трудовых действий, уточнение формулировок требований к необходимым умениям и знаниям.

В трудовых функциях добавлены описания трудовых действий, требований к необходимым умениям и знаниям с учетом цифровых технологий.

Во всем профессиональном стандарте исправлены терминологические ошибки и неточности.

В профессиональном стандарте приведены в соответствие с современными классификаторами коды ОКВЭД, ОКЗ, ОКСО.

Таблица 1

**Информация об учете цифровых технологий в профессиональных стандартах**

| № п/п | Обобщенная трудовая функция (код и наименование)                            | Необходимые умения, обеспечивающие \определяющие использование цифровых технологий при выполнении данной функции   | Необходимые знания, обеспечивающие \определяющие использование цифровых технологий при выполнении данной функции | Примеры цифровых технологий, используемых в профессиональной деятельности  |
|-------|---|--|--|--|
| 1     | Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания | Осуществлять прием заказов по телефону, через веб-ресурсы, мобильные приложения  | Порядок и процедура приема заказа на бронирование столиков и продукции на вынос и доставку                       | Использование мессенджеров, чат-ботов, форм заказов на веб-ресурсах.<br><br>Использование специализированных приложений: маркетплейсы, агрегаторы заказа и доставки.       |
|       |   | Использовать мессенджеры, чат-боты для приема заказа и первичного консультирования   | Правила регистрации заказов на бронирование столиков и продукцию на вынос и доставку                             |  |
|       |   | Вносить и редактировать данные в системе управления взаимоотношениями с клиентами  | Стандарты приема входящих сообщений, полученных через мессенджеры  |  |
|       |   | Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для отслеживания свободных для рассадки гостей столов в организации питания | Этикет телефонного разговора и общения в мессенджерах  |  |
| 2     | Обслуживание гостей организации питания блюдами и напитками                 | Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки   | Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов          | Использование специализированных приложений. Интерактивный стол. Интерактивный бар.<br><br>Электронное меню.<br><br>Использование мобильных терминалов.<br><br>POS-решения |
|       |   | Заносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах  | Правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара   |  |
|       |   | Использовать электронное меню, интерактивный стол  | Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов  |  |

|   |   |  |   |   |
|---|---|--|---|---|
|   |   | Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию                  |   | для планшетов и смартфонов.<br><br>Использование сервиса ЕГАИС  |
|   |   | Сканировать акцизную марку посредством 2D-сканера и оформлять списание алкогольной продукции   |   |   |
|   |   | Осуществлять процедуру списания алкогольной продукции при бое, порче, краже в специализированных программах учета                      |   |   |
|   |   | Составлять отчеты специализированных программ учета о выполненных заказах и реализованной продукции в баре                             |   |   |
|   |   | Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платёжных карт (POS терминалами) |   |   |
|   |   | Применять скидки и наценки при проведении расчета в специализированных программах  |   |   |
|   |   | Формировать кассовые отчеты в специализированных программах  |   |   |
| 3 | Руководство деятельностью официантов, барменов по обслуживанию гостей организации питания | Формировать отчеты по использованию продуктов, сырья в специализированных программах учета   | Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов | Использование мобильных терминалов и специализированных приложений.<br>ERP системы.<br><br>Специализированные программ- |
|   |   | Использовать мобильные терминалы и специализированные прило-   | Правила эксплуатации мобильных терминалов и специализированных    |   |

|   |   |   |   |  |
|---|---|---|---|--|
|   |   | жения для координации выполнения заданий  | приложений, программ учета и контроля   | мы учета и контроля.   |
|   |   | Пользоваться компьютером с применением специализированного программного обеспечения   |   |  |
|   |   | Использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для контроля выполнения заданий                                  |   |  |
| 4 | Организация процессов обслуживания гостей организации питания блюдами и напитками | Производить расчеты при расчете потребности в работниках зала и бара организации питания и материальных затрат на оплату их труда | Специализированное программное обеспечение и технологии, используемые в процессе обслуживания в организации питания | Использование мобильных терминалов и специализированных приложений. ERP системы.<br><br>Специализированные программы учета и контроля. |
|   |   | Пользоваться компьютером с применением специализированного программного обеспечения для формирования отчетов                      |   |  |
|   |   | Использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для контроля выполнения заданий                                  |   |  |

## **Раздел 2. Актуализация профессионального стандарта**

### **2.1. Основные этапы актуализации профессионального стандарта**

#### **2.1.1. Информация об организациях, на базе которых проводились исследования**

В соответствии с Правилами разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов, утв. постановлением Правительства РФ от 22.01.2013 г., № 23, профессиональный стандарт актуализирован Ассоциацией рестораторов и отельеров «Федерация Рестораторов и Отельеров», Общероссийской общественной организацией «Барменская ассоциация России» с участием ФГБУ «ВНИИ труда» Минтруда России, представителей работодателей, ведущих образовательных организаций высшего и среднего профессионального образования. Перечень организаций, сведения об уполномоченных лицах, участвовавших в актуализации профессионального стандарта, приведены в приложении 1.

#### **2.1.2. Сведения о нормативно-правовых документах, регулирующих вид профессиональной деятельности, для которого разработан проект актуализированного профессионального стандарта**

Профессиональная деятельность официантов, барменов регулируется следующими федеральными и отраслевыми нормативно-правовыми актами.

1. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 № 197-ФЗ (ред. от 31.07.2020).
2. Федеральный закон "О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции" от 22.11.1995 N 171-ФЗ

3. Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н (ред. от 18.05.2020) "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"

4. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 N 31 (ред. от 10.06.2016) "О введении в действие санитарных правил" (вместе с "СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001)

#### **2.1.3. Требования к экспертам, привлеченным к актуализации профессионального стандарта**

В целях актуализации профессионального стандарта была сформирована рабочая группа экспертов, в состав которой были включены специалисты в области разработки профессиональных стандартов, специалисты в области сервиса, оказания услуг населению, специалисты в области управления, обучения и развития персонала в организациях питания.

Эксперты в рабочую группу выбирались исходя из следующих требований:

- требования к представителю профессионального сообщества – высшее образование, стаж работы в профессиональной области не менее 8 лет;
- требования к представителю образовательного сообщества – высшее образование, стаж педагогической деятельности по профильным дисциплинам не менее 5 лет, стаж работы в профессиональной области не менее 5 лет.

Все эксперты рабочей группы должны знать:

- Трудовой кодекс РФ в части, регламентирующей трудовые отношения в области образования, разработку и применение профессиональных стандартов и иных квалификационных характеристик;
- методические рекомендации по разработке профессионального стандарта, утвержденные приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29.04.2013 г. N 170н, а также другие нормативные, правовые и иные акты и документы, регулирующие процесс разработки и утверждения профессиональных стандартов, включая законы, подзаконные акты, локальные нормативные акты;
- уровни квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов, утвержденные приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12.04.2013 N 148н;
- содержание и структуру профессиональной деятельности в рамках предметной области профессионального стандарта, трудовые функции и действия, выполняемые работниками, профессиональные знания и умения, которыми должны они обладать;
- зарубежную и отечественную практику разработки профессиональных стандартов и иных инструментов определения квалификационных требований;
- методы эффективной командной работы, приемы эффективных коммуникаций.

Все эксперты рабочей группы должны уметь:

- собирать, агрегировать и декомпозировать исходные сведения;
- анализировать информацию, включая функциональный анализ сферы профессиональной деятельности;
- формулировать дефиниции, классификации и атрибуты в целях разработки профессионального стандарта;
- взаимодействовать с другими экспертами, работать в команде.

Все эксперты рабочей группы должны обладать навыками:

- оформление документации в соответствии с принятыми (установленными) нормами и правилами;
- эффективная коммуникация с использованием современных средств связи/ИКТ;
- подготовка и представление презентационных материалов.

Кроме того, при отборе экспертов учитывались требования, не связанные с профессиональными компетенциями, но необходимые для разработки профессиональных стандартов:

- независимость;
- широкий кругозор;
- способность формировать и отстаивать точку зрения.



Сведения об экспертах, привлеченных к разработке и согласованию проекта профессионального стандарта, приведены в Приложении 1 к пояснительной записке.

#### **2.1.4. Этапы актуализации профессионального стандарта**

1 этап: анализ квалификационных требований и разработка концепции профессионального стандарта в области сервиса, оказания услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

2 этап: анализ действующего профессионального стандарта «Официант / бармен».

3 этап: разработка проекта актуализированного профессионального стандарта.

4 этап: обсуждение проекта актуализированного профессионального стандарта, сбор отзывов, доработка проекта с учетом поступивших замечаний.

### **Раздел 3. Профессионально-общественное обсуждение профессионального стандарта**

#### **3.1. Порядок обсуждения**

Обсуждение проекта актуализированного профессионального стандарта «Официант, бармен» с заинтересованными организациями проводилось следующим путем:

- размещение проекта профессионального стандарта на сайте Федерации Рестораторов и Отельеров, Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации, и других Интернет-ресурсов:
  - <https://frio.ru/projects/spk-kadry-frio/>;
  - <https://www.vcot.info/standards/developer-digital>
  - <http://profstandart.rosmintrud.ru/>;
- проведение круглых столов;
- размещение информации о разработанном проекте стандарта и его публичном обсуждении на сайтах Минтруда РФ;
- направление информации о разработанном проекте стандарта и его публичном обсуждении в более чем 500 предприятий и организаций;
- организация сбора отзывов и предложений на сайте разработчика.

Профессиональный стандарт согласован с Советом по профессиональным квалификациям в сфере гостеприимства, Федерацией Рестораторов и Отельеров, Барменской ассоциацией России, Российской ассоциацией сомелье.

#### **3.2. Организации и эксперты, привлеченные к обсуждению проекта актуализированного профессионального стандарта**

Участники фокус-групп и выборка респондентов, принимавших участие в экспертных опросах, формировались из числа специалистов, обладающих знанием специфики данного вида трудовой деятельности, квалификационных требований, предъявляемых к работникам (эксперты двух категорий: представители профессиональных сообществ, специалисты по работе с персоналом).

Данные об организациях и экспертах, привлеченных к обсуждению проекта профессионального стандарта, приведены в Приложении 2.

### **3.3. Данные о поступивших замечаниях и предложениях к проекту актуализированного профессионального стандарта**

Поступило более 20 отзывов (ряд отзывов по существу повторялись) от организаций из 15 регионов Российской Федерации В том числе:

- обсуждение на Интернет-площадках в режиме онлайн: свыше 150 подключившихся онлайн, 10 – предложений и замечаний;
- заочные мероприятия: свыше 500 адресов рассылки, 12 – предложений и замечаний;

Сводные данные по результатам публичного обсуждения, поступивших замечаниях и предложениях к проекту актуализированного профессионального стандарта приведены в Приложении 3.

АРО «Федерация Рестораторов и Отельеров» в соответствии с требованиями, содержащимися в постановлении Правительства Российской Федерации от 22 января 2013 г. № 23 «О правилах разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов» и приказах Минтруда России от 12 апреля 2013 г. № 147н «Об утверждении Макета профессионального стандарта» и № 148н «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов», провели доработку профессионального стандарта «Официант, бармен».

## **Раздел 5. Согласование проекта профессионального стандарта**

В проекте актуализированного профессионального стандарта трудовые функции, особо регулируемые законодательством и требующие проведения согласования, отсутствуют.

Проект актуализированного профессионального стандарта «Официант, бармен» вносится в Министерство труда и социальной защиты Российской Федерации для утверждения в установленном порядке.

Приложение 1  
к пояснительной записке к проекту актуализированного профессионального стандарта  
«Официант, бармен»

**Сведения об организациях и экспертах, привлеченных к актуализации и согласованию профессионального стандарта**

| № п/п                                    | Организация  | Субъект Российской Федерации |
|--|--|------------------------------|
| Разработка профессионального стандарта   |  |                              |
| 1  | Ассоциация рестораторов и отельеров «Федерация Рестораторов и Отельеров»                                       | город Москва                 |
| 2  | Общероссийская общественная организация «Барменская ассоциация России»   | город Москва                 |
| 3  | ООО «КОМПАНИЯ ЮСИЭС»   | город Москва                 |
| Согласование профессионального стандарта |  |                              |
| 1  | Совет по профессиональным квалификациям в сфере гостеприимства   | город Москва                 |
| 2  | На согласовании:<br>Союз «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров „Ворлдскиллс Россия“» | город Москва                 |

Приложение 2  
к пояснительной записке к проекту  
актуализированного профессионального  
стандарта «Официант, бармен»

**Сведения о мероприятиях профессионально-общественного обсуждения проекта актуализированного  
профессионального стандарта**

| Мероприятие  | Дата проведения | Наименования организаций, участвующих в мероприятии (с указанием субъекта Российской Федерации)                | Общее количество участников мероприятия | URL-адрес Интернет-ресурса, содержащего информацию о проведенном мероприятии   |
|--|-----------------|--|---|--|
| Заседание экспертной группы по профессиональным квалификациям при рабочей группе Центра компетенций федерального проекта «Кадры для цифровой экономики» национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации» | 12 мая 2020 г.  |  |   | <a href="https://profstandart.rosmintrud.ru/nationalnews/">https://profstandart.rosmintrud.ru/nationalnews/</a><br><a href="https://www.vcot.info/news/dlya-spetsialistov-v-oblasti-elektronnogo-dokumentoooborota-budet-razrabotan-profstandart/">https://www.vcot.info/news/dlya-spetsialistov-v-oblasti-elektronnogo-dokumentoooborota-budet-razrabotan-profstandart/</a> |
| Онлайн-конференция «Доставка 2020 - практическое руководство к действию». Сессия по профстандартам.  | 27 мая 2020 г.  | Представители ресторанного и гостиничного бизнеса из различных субъектов Российской Федерации.<br>Организации: | Около 50 человек подключались онлайн    | <a href="https://frio.media/delivery2020/">https://frio.media/delivery2020/</a>  |
| Заседание экспертной группы Центра компетенций федерального проекта «Кадры для   | 10 июня 2020 г. |  |   | <a href="https://profstandart.rosmintrud.ru/nationalnews/86842/">https://profstandart.rosmintrud.ru/nationalnews/86842/</a><br><a href="https://www.vcot.info/news/sostoyalos-zasedanie-ekspertnoy-gruppy-po-">https://www.vcot.info/news/sostoyalos-zasedanie-ekspertnoy-gruppy-po-</a>   |

| Мероприятие   | Дата проведения | Наименования организаций, участвующих в мероприятии (с указанием субъекта Российской Федерации)                | Общее количество участников мероприятия | URL-адрес Интернет-ресурса, содержащего информацию о проведенном мероприятии  |
|---|-----------------|--|---|---|
| цифровой экономики» национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации»  |                 |  |   | profkvalifikatsiyam/  |
| Онлайн-конференция «Цифровизация ресторанного бизнеса». Сессия по профстандартам.   | 7 июля 2020 г.  | Представители ресторанного и гостиничного бизнеса из различных субъектов Российской Федерации.<br>Организации: | Около 100 человек подключались онлайн   | <a href="https://frio.media/cifrovizacija_restorannogo_biznesa/">https://frio.media/cifrovizacija_restorannogo_biznesa/</a> |
| Заседание экспертной группы Центра компетенций федерального проекта «Кадры для цифровой экономики» национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации» | 21 июля 2020 г. |  |   | <a href="https://profstandart.rosmintrud.ru/nationalnews/87016/">https://profstandart.rosmintrud.ru/nationalnews/87016/</a> |

Приложение 3  
к пояснительной записке к проекту  
актуализированного профессионального  
стандарта «Официант, бармен»

**Сводные данные о поступивших замечаниях и предложениях к проекту актуализированного профессионального стандарта «Официант, бармен», проектам квалификаций и описанию профессий для Справочника профессий**

| № п/п  | ФИО эксперта                   | Организация, должность  | Замечание, предложение   | Принято, отклонено, частично принято (с обоснованием) |
|--|--------------------------------|---|--|---|
| <b>Замечания и предложения к проекту профессионального стандарта</b> |                                |   |  |   |
| 1  | Веретенников Андрей Николаевич | Ассоциация рестораторов Хабаровского края, председатель                         | Добавить трудовую функцию по обслуживанию гостей в холле организации питания   | Принято   |
| 2  | Веретенников Андрей Николаевич | Ассоциация рестораторов Хабаровского края, председатель                         | Добавить трудовую функцию по приему заказа на бронирование столика и продукцию на вынос и доставку в организации питания                   | Принято   |
| 3  | Веретенников Андрей Николаевич | Федерация Рестораторов и Отельеров Оренбургской области, председатель           | Во вспомогательные работы по обслуживанию гостей в баре добавить в умения - разливать газированные и негазированные безалкогольные напитки | Принято   |
| 4  | Ломакина Ольга Константиновна  | Ресторатор, совладелец пивного бара «Кружка» и Гастрономического ателье «Груша» | Добавить в умения – упаковку блюд и напитков take away и для доставки  | Принято   |
| 5  | Ломакина Ольга Константиновна  | Ресторатор, совладелец пивного бара «Кружка» и Гастрономического ателье «Груша» | Для официантов добавить умения по работе с электронным меню, интерактивными столами  | Принято   |
| 6  | Ломакина Ольга Кон-            | Ресторатор, совладелец  | Для барменов добавить умения по работе с   | Принято   |

| № п/п | ФИО эксперта                   | Организация, должность  | Замечание, предложение   | Принято, отклонено, частично принято (с обоснованием)   |
|-------|--------------------------------|---|--|---|
|       | стантиновна                    | пивного бара «Кружка» и Гастрономического ателье «Груша»                        | электронным меню, интерактивными столами   |   |
| 7     | Ломакина Ольга Константиновна  | Ресторатор, совладелец пивного бара «Кружка» и Гастрономического ателье «Груша» | Официант должен знать виды алкоголя, чайных и кофейных напитков  | Принято   |
| 8     | Хорольский Сергей Владимирович | Бирюзовый Чай, генеральный директор   | Для бармена также необходимы знания по нечаяным чаям   | Принято   |
| 9     | Миронов Сергей Константинович  | Рестораны «Мясо&Рыба», учредитель   | Помимо знаний правил по созданию заказа в специализированных программах необходимы знания редактирования заказа в случае изменения заказа или ошибки при создании заказа | Принято   |
| 10    | Миронов Сергей Константинович  | Рестораны «Мясо&Рыба», учредитель   | При обслуживании гостей в зале организации питания необходимы умения в разрешении конфликтных ситуаций   | Принято   |
| 11    | Миронов Сергей Константинович  | Рестораны «Мясо&Рыба», учредитель   | В ТФ С/01.5 добавить ТД по инвентаризации бара   | Принято   |
| 12    | Вальде Анастасия Геннадьевна   | Ассоциация "Гостеприимства Амурской области", председатель                      | Снизить требования к образованию, опыту работы и снизить уровень квалификации для ОТФ D  | Частично принято по результатам профессионально-общественным обсуждениям. В требованиях к образованию предусмотрено несколько траекторий. |
| 13    | Котюсов Александр Николаевич   | Группа компаний «ПИР», президент  | В возможные наименования должностей, профессий ОТФ D добавить метрдотеля   | Принято   |
| 14    | Котюсов Александр Николаевич   | Группа компаний «ПИР», президент  | Для помощника бармена, бармена добавить в умения – приготовление свежавыжатых соков  | Принято   |

| №<br>п/п | ФИО эксперта              | Организация, должность                              | Замечание, предложение  | Принято, отклонено, частично<br>принято (с обоснованием) |
|----------|---------------------------|---|---|--|
| 15       | Макогон Нина Владимировна | Основатель кадрового агентства<br>Rabotarestoran.Ru | При использовании мессенджеров необходимо добавить в знания - этикет общения в мессенджерах | Принято  |



Приложение 4  
к пояснительной записке к проекту  
актуализированного профессионального  
стандарта «Официант, бармен»

**Форма описания (актуализации описания) профессии/специальности,  
соответствующей актуализированному профессиональному стандарту  
«Официант, бармен», для Справочника профессий**

| <b>Параметры описания профессии</b>  | <b>Описание профессии</b>  |
|--|--|
| Наименование профессии   | Официант   |
| Область профессиональной деятельности  | Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)  |
| Наименование профессионального стандарта   | Официант, бармен   |
| Должность (профессия рабочего)   | Помощник официанта, официант, старший официант, бригадир официантов  |
| ФГОС   | 43.01.01 Официант, бармен  |
| Отнесение к списку 50 наиболее востребованных на рынке труда новых и перспективных профессий, требующих среднего профессионального образования | Нет  |
| Стандарты и компетенции Ворлдскиллс Россия   | 35 Restaurant Service (Ресторанный сервис)   |
| Код начальной группы (XXXX) и ее наименование в соответствии с ОКЗ (только один код)   | 5131 Официанты   |
| 5-значный код и наименование одной или нескольких должностей (профессий) по ОК-ПДТР  | 16399 Официант<br>11176 Бармен, 11301 Буфетчик   |
| Наименования должностей или профессий в соответствии с ЕКС или ЕТКС  | Официант 3-го разряда, Официант 4-го разряда, Официант 5-го разряда  |
| Профильный совет по профессиональным квалификациям   | Совет по профессиональным квалификациям в сфере гостеприимства   |
| Особые условия допуска к профессии   | 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. Для реализации и хранения вина, ликеро-водочной продукции и пива - возраст не меньше 18 лет |

| Параметры описания профессии  | Описание профессии  |
|---|---|
| Возможности прохождения независимой оценки квалификации                               | Возможно при утверждении ПС и соответствующих квалификаций  |
| Зарубежные аналоги (при наличии информации)   | Имеются   |
| Обобщенное описание профессиональной деятельности                                     | Подача блюд и напитков в организациях питания   |
| Профессиональное образование и обучение   | Профессиональное обучение – программы профессионального обучения по профессиям рабочих.<br>Среднее профессиональное образование – программы подготовки квалифицированных рабочих.   |
| Сфера применения профессии  | Предприятия общественного питания, гостиницы и иные средства размещения   |
| Родственные профессии   | Бармен  |
| Возможности получения образования   | Образование по профессии «Официант» могут получить лица, имеющие образование не ниже основного общего образования или среднего общего образования, в профессиональных образовательных организациях или в организациях, осуществляющих обучение, в т.ч. в учебных центрах профессиональной квалификации и на производстве. |
| Возможности трудоустройства   | Трудоустройство в организации общественного питания, гостиницы, кейтеринговые компании. Подробнее с вакансиями можно ознакомиться на сайте <a href="https://trudvsem.ru">https://trudvsem.ru</a> .  |
| Примерная заработная плата по профессии, руб.:<br><br>минимальная –<br>максимальная – | 12 130 руб.<br>40 000 руб.  |
| Востребованность, перспективы развития профессии и занятости                          | Профессия «Официант» останется востребованной в долгосрочной перспективе.   |
| Ключевые слова  | Сервис, организации общественного питания   |

| Параметры описания профессии             | Описание профессии  |
|--|---|
| Наименование профессии                   | Бармен  |
| Область профессиональной деятельности    | Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) |
| Наименование профессионального стандарта | Официант, бармен  |

| Параметры описания профессии   | Описание профессии  |
|--|---|
| Должность (профессия рабочего)   | Помощник бармена, бармен, старший бармен, бригадир барменов, бар-менеджер   |
| ФГОС   | 43.01.01 Официант, бармен   |
| Отнесение к списку 50 наиболее востребованных на рынке труда новых и перспективных профессий, требующих среднего профессионального образования | Нет   |
| Стандарты и компетенции Ворлдскиллс Россия   | 35 Restaurant Service (Ресторанный сервис)  |
| Код начальной группы (XXXX) и ее наименование в соответствии с ОКЗ (только один код)   | 5132 Буфетчики (бармены)  |
| 5-значный код и наименование одной или нескольких должностей (профессий) по ОК-ПДТР  | 11176 Бармен,<br>11301 Буфетчик   |
| Наименования должностей или профессий в соответствии с ЕКС или ЕТКС  | Буфетчик 3-го разряда, Бармен 4-го разряда,<br>Буфетчик 4-го разряда, Бармен 5-го разряда<br>Буфетчик 5-го разряда  |
| Профильный совет по профессиональным квалификациям   | Совет по профессиональным квалификациям в сфере гостеприимства  |
| Особые условия допуска к профессии   | 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. Для реализации и хранения вина, ликероводочной продукции и пива - возраст не меньше 18 лет |
| Возможности прохождения независимой оценки квалификации  | Возможно при утверждении ПС и соответствующих квалификаций  |
| Зарубежные аналоги (при наличии информации)  | Имеются   |
| Обобщенное описание профессиональной деятельности  | Подача блюд и напитков в организациях питания   |
| Профессиональное образование и обучение  | Профессиональное обучение – программы профессионального обучения по профессиям рабочих.<br><br>Среднее профессиональное образование – программы подготовки квалифицированных рабочих.   |
| Сфера применения профессии   | Предприятия общественного питания, гостиницы и иные средства размещения   |
| Родственные профессии  | Официант  |
| Возможности получения образования  | Образование по профессии «Бармен» могут полу-   |

| Параметры описания профессии   | Описание профессии  |
|--|---|
|  | чить лица, имеющие образование не ниже основного общего образования или среднего общего образования, в профессиональных образовательных организациях или в организациях, осуществляющих обучение, в т.ч. в учебных центрах профессиональной квалификации и на производстве. |
| Возможности трудоустройства  | Трудоустройство в организации общественного питания, гостиницы, кейтеринговые компании. Подробнее с вакансиями можно ознакомиться на сайте <a href="https://trudvsem.ru">https://trudvsem.ru</a> .  |
| Примерная заработная плата по профессии, руб.:<br><br><div style="text-align: right;">минимальная –</div> <div style="text-align: right;">максимальная –</div> | 12 130 руб.<br><br>40 000 руб.  |
| Востребованность, перспективы развития профессии и занятости   | Профессия «Бармен» останется востребованной в долгосрочной перспективе.   |
| Ключевые слова   | Сервис, организации общественного питания   |

Приложение 6  
к пояснительной записке к проекту  
актуализированного профессионального  
стандарта «Официант, бармен»

### Паспорт актуализации профессионального стандарта «Официант, бармен»

| п/п                                    | Раздел/подраздел профессионального стандарта  | Вносимые изменения<br>(краткое описание)   |
|--|---|--|
| 1                                      | Официант / бармен   | Изменено наименование на «Официант, бармен»  |
| Раздел I профессионального стандарта   |   |  |
| 2                                      | Наименование ВПД  | Не изменено  |
| 3                                      | Цели ВПД  | Не изменено  |
| 4                                      | Сведения по ОКЗ   | Не изменено  |
| 5                                      | Сведения по ОКВЭД   | Не изменено  |
| Раздел II профессионального стандарта  |   |  |
| 6                                      | Обобщенные трудовые функции   | Изменено наименование ОТФ А: «Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания».<br><br>Изменено наименование ОТФ С: «Руководство деятельностью официантов, барменов по обслуживанию гостей организации питания».<br><br>Изменено наименование ОТФ D: «Организация процессов обслуживания гостей организации питания блюдами и напитками» |
| 7                                      | Трудовые функции  | Изменены наименования ТФ: А/01.3, А/02.3, В/01.4, В/02.4, В/03.4, В/05.4<br><br>Добавлены ТФ: А/03.3, А/04.3   |
| Раздел III профессионального стандарта |   |  |
| 8                                      | Перечень возможных наименований должностей, профессий   | Изменены в ОТФ А, С, D.  |
| 9                                      | Требования к образованию и обучению   | Изменены в ОТФ В, С, D.  |
| 10                                     | Требования к опыту практической работы  | Изменены в ОТФ В, D.   |
| 11                                     | Особые условия допуска к работе   | Не изменено.   |
| 12                                     | Другие характеристики   | Не изменено  |
| 13                                     | Дополнительные характеристики   | Не изменено.   |
| 14                                     | Трудовые функции: <ul style="list-style-type: none"> <li>• трудовые действия;</li> <li>• необходимые умения;</li> <li>• необходимые знания</li> </ul> | В ТФ А/01.3, А/02.3, А/03.3, А/04.3, В/01.4, В/02.4, В/03.4, В/04.4, В/05.4, С/01.5, С/02.5, С/03.5, D/01.6, D/02.6, D/03.6: <ul style="list-style-type: none"> <li>• расширен и уточнен перечень трудовых действий.</li> </ul>  |

| п/п                                   | Раздел/подраздел профессионального стандарта | Вносимые изменения<br>(краткое описание)   |
|---------------------------------------|--|--|
|                                       |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• требования к необходимым умениям изменены в соответствии с трудовыми действиями.</li> <li>• требования к необходимым знаниям изменены в соответствии с трудовыми действиями.</li> </ul> |
| Раздел IV профессионального стандарта |  |  |
| 15                                    | Ответственная организация-разработчик        | АРО «Федерация Рестораторов и Отельеров», город Москва   |
| 16                                    | Организации-разработчики                     | ООО «Барменская ассоциация России», город Москва<br>ФГБУ «ВНИИ труда» Минтруда России, город Москва  |