ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

к проекту актуализированного профессионального стандарта

«Повар»

Содержание

[Раздел 1. Обоснование необходимости актуализации профессионального стандарта 3](#_Toc55294458)

[Раздел 2. Актуализация профессионального стандарта 6](#_Toc55294459)

[2.1. Основные этапы актуализации профессионального стандарта 6](#_Toc55294460)

[2.1.1. Информация об организациях, на базе которых проводились исследования 6](#_Toc55294461)

[2.1.2. Сведения о нормативно-правовых документах, регулирующих вид профессиональной деятельности, для которого разработан проект актуализированного профессионального стандарта 6](#_Toc55294462)

[2.1.3. Требования к экспертам, привлеченным к актуализации профессионального стандарта 6](#_Toc55294463)

[2.1.4. Этапы актуализации профессионального стандарта 8](#_Toc55294464)

[Раздел 3. Профессионально-общественное обсуждение профессионального стандарта 8](#_Toc55294465)

[3.1. Порядок обсуждения 8](#_Toc55294466)

[3.2. Организации и эксперты, привлеченные к обсуждению проекта актуализированного профессионального стандарта 8](#_Toc55294467)

[3.3. Данные о поступивших замечаниях и предложениях к проекту актуализированного профессионального стандарта 9](#_Toc55294468)

[Раздел 5. Согласование проекта профессионального стандарта 9](#_Toc55294469)

[Приложение 1 10](#_Toc55294470)

[Приложение 2 11](#_Toc55294471)

[Приложение 3 13](#_Toc55294472)

[Приложение 4 16](#_Toc55294473)

[Приложение 6 18](#_Toc55294474)

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-uvedomleniy-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 требований 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.  POS-решения для планшетов и смартфонов.  Работа с фронт-офисом программного обеспечения |
| 2 | B. 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)  Использование программного обеспечения оборудования. 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 рецептур |  |
| Использовать кухонных роботов при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий |  |
| 3 | C. Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров | Использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для координации выполнения заданий работниками кухни организации питания | Правила эксплуатации мобильных терминалов и специализированных приложений, программ учета и контроля | Сервисы автоматизации закупок для ресторана  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  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:  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. |  |  | https://profstandart.rosmintrud.ru/nationalnews/  https://www.vcot.info/news/dlya-spetsialistov-v-oblasti-elektronnogo-dokumentooborota-budet-razrabotan-profstandart/ |
| 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.  Организации: | Около 50 человек подключались он-лайн | https://frio.media/delivery2020/ |
| Заседание экспертной группы Центра компетенций федерального проекта «Кадры для цифровой экономики» национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации» | 10 июня 2020 г. |  |  | https://profstandart.rosmintrud.ru/nationalnews/86842/  https://www.vcot.info/news/sostoyalos-zasedanie-ekspertnoy-gruppy-po-profkvalifikatsiyam/ |
| Онлайн-конференция «Цифровизация ресторанного бизнеса». Сессия по профстандартам. | 7 июля 2020 г. | Представители ресторанного и гостиничного бизнеса из различных субъектов Российской Федерации.  Организации: | Около 100 человек подключались он-лайн | https://frio.media/cifrovizacija\_restorannogo\_biznesa/ |
| Заседание экспертной группы Центра компетенций федерального проекта «Кадры для цифровой экономики» национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации» | 21 июля 2020 г. |  |  | https://profstandart.rosmintrud.ru/nationalnews/87016/ |

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) |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Замечания и предложения к проекту профессионального стандарта | | | | |
| 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 ХАССР | Принято |
| 4 | Ушанов Юрий Васильевич | ФРиО, заместитель президента | В умения ТФ B/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 Константиновна | Бар «Кружка» и Гастрономического ателье «Груша», соучредитель | Добавить знания товароведения | Принято |
| 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 Валерьеви | 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, председатель | На 5 и 6 уровнях квалификации указать в умениях - Использование мобильных терминалов и специализированных приложений для координации выполнения заданий | Принято |
| 16 | Веретенников Андрей 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 Николаевич | Федерация Рестораторов и Отельеров Оренбургской области, председатель | Для C/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  43.02.15 Поварское и кондитерское дело  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 ОКПДТР | 16675 Повар  22101 Заведующий производством (шеф-повар) |
| Наименования должностей или профессий в соответствии с ЕКС или ЕТКС | Повар 3-го разряда, Повар 4-го разряда,  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 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 про-фессионального обучения по профессиям рабочих.  Среднее профессиональное образование – про-граммы подготовки специалистов среднего звена.  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 <https://trudvsem.ru>. |
| 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  (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:  56.1 Деятельность ресторанов и услуги по доставке продуктов питания  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».  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, B, C, D. |
| 10 | Требования к опыту практической работы | Изменены в ОТФ B, C, 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, B, C, 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:   * трудовые действия; * необходимые умения; * необходимые знания | В ТФ А/01.3, А/02.3, В/01.4, В/02.4, С/01.5, С/02.5, С/03.5, D/01.6, D/02.6, D/03.6:   * расширен и уточнен перечень трудовых действий. * требования к необходимым умениям изменены в соответствии с трудовыми действиями. * требования к необходимым знаниям изменены в соответствии с трудовыми действиями. |
| 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  ФГБУ «ВНИИ труда» Минтруда России, город Москва |