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 (функциональная карта вида профессиональной деятельности) …………………………….3

III. Характеристика обобщенных трудовых функций ………………………………...4

3.1. Обобщенная трудовая функция «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара» ……………………………………………………………4

3.2. Обобщенная трудовая функция «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий» ………………………………………………………………………………………….7

3.3. Обобщенная трудовая функция «Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров» ………………………………………………………………10

3.4. Обобщенная трудовая функция «Управление текущей деятельностью кухни организации питания» …………………………..……………………………………………..14

IV. Сведения об организациях-разработчиках профессионального стандарта …....19

1. **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[[1]](#endnote-1)) | (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[[2]](#endnote-2)) | (наименование вида экономической деятельности) | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **II. Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности)** | | | | | |
|  | | | | | |
| Обобщенные трудовые функции | | | Трудовые функции | | |
| код | наименование | уровень квалификации | наименование | код | уровень (подуровень) квалификации |
| А | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара | 3 | Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара | A/01.3 | 3 |
| Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий | A/02.3 | 3 |
| В | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | 4 | Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе | B/01.4 | 4 |
| Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий | B/02.4 | 4 |
| С | Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров | 5 | 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 | А | | Уровень квалификации | | 3 |
|  | | | | | | | | | | | |
| Происхождение обобщенной трудовой функции | | Оригинал | | X | Заимствовано из оригинала | | |  | |  | |
|  | |  | | | | | | Код оригинала | | Регистрационный номер профессионального стандарта | |
|  | | | | | | | | | | | |
| Возможные наименования должностей, профессий | | Помощник повара  Младший повар | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| Требования к образованию и обучению | | 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[[3]](#endnote-3) | | | | | | | | | |
| Другие характеристики | | - | | | | | | | | | |
| Дополнительные характеристики | | | | | | | | | | | |
| Наименование документа | | | Код | | Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности | | | | | | |
| ОКЗ | | | 5120 | | Повара | | | | | | |
| ЕТКС[[4]](#endnote-4) | | | § 22 | | Повар 3-го разряда | | | | | | |
| § 23 | | Повар 4-го разряда | | | | | | |
| ОКПДТР[[5]](#endnote-5) | | | 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 | | | | | | | |
| Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (ХАССП) на предприятиях общественного питания | | | | | | | |
| 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 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 блюда и гарниры из овощей | | | | | | | | |
| Готовить каши и гарниры из круп | | | | | | | | |
| Готовить блюда из яиц | | | | | | | | |
| Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий | | | | | | | | |
| Готовить блюда из бобовых | | | | | | | | |
| Готовить блюда из рыбы | | | | | | | | |
| Готовить блюда из морепродуктов | | | | | | | | |
| Готовить блюда из мяса и мясных продуктов | | | | | | | | |
| Готовить блюда из домашней птицы | | | | | | | | |
| Готовить мучные блюда | | | | | | | | |
| Готовить горячие напитки | | | | | | | | |
| Готовить 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 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 | | | | | | | | |
| Принципы ХАССП на предприятиях общественного питания | | | | | | | | |
| Другие характеристики | | - | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **3.2. Обобщенная трудовая функция** | | | | | | | | | | | |
| Наименование | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | | | | | Код | B | | 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[[6]](#endnote-6) | | | § 24 | | Повар 5-го разряда | | | | | | |
| ОКПДТР[[7]](#endnote-7) | | | 16675 | | Повар | | | | | | |
| ОКСО | | | 43.01.09 | | Повар, кондитер | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **3.2.1. Трудовая функция** | | | | | | | | | | |
| Наименование | Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе | | | | Код | B/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 | | | | | | | | |
| Принципы ХАССП на предприятиях общественного питания | | | | | | | | |
| 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 | | B/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 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Принципы ХАССП на предприятиях общественного питания | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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  Бригадир поваров | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Требования к образованию и обучению | | | | Среднее профессиональное образование – программы подготовки специалистов среднего звена или  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[[8]](#endnote-8) | | | | | § 25 | | | Повар 6-го разряда | | | | | | | | | | | | |
| ОКПДТР[[9]](#endnote-9) | | | | | 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 | C/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, поступаемых 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 | | | | | | | |
| Принципы ХАССП на предприятиях общественного 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 | C/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 с использованием современных технологий | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | | |
| Принципы ХАССП на предприятиях общественного питания | | | | | | | | |
| 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 | | 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 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 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Принципы ХАССП на предприятиях общественного питания | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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  Заведующий производством | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Требования к образованию и обучению | | | | Среднее профессиональное образование – программа подготовки специалистов среднего звена  или  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)  Начальник цеха (отдела) | | | | | | | | | | |
| ОКПДТР[[10]](#endnote-10) | | | | | 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 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Система анализа рисков и критические контрольные точки (ХАССП) на предприятиях общественного 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 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Правила по охране труда, санитарии и гигиене, пожарной безопасности в организациях питания | | | | | | | | | | | | | | | |
| Другие характеристики | | | - | | | | | | | | | | | | | | | |
| **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) | | | | | | | | | | | | | |
|  | Президент, Бухаров Игорь Олегович | | | | | | | |  | |  | | |
|  | (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 | | | | | | | | | | | | |

1. Общероссийский классификатор занятий. [↑](#endnote-ref-1)
2. Общероссийский классификатор видов экономической деятельности. [↑](#endnote-ref-2)
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" [↑](#endnote-ref-3)
4. Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих. [↑](#endnote-ref-4)
5. Общероссийский классификатор ОК 016-94 профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов. [↑](#endnote-ref-5)
6. Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих. [↑](#endnote-ref-6)
7. Общероссийский классификатор ОК 016-94 профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов. [↑](#endnote-ref-7)
8. Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих. [↑](#endnote-ref-8)
9. Общероссийский классификатор ОК 016-94 профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов. [↑](#endnote-ref-9)
10. Общероссийский классификатор ОК 016-94 профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов. [↑](#endnote-ref-10)