Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации

**МАКЕТ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО СТАНДАРТА**

(в ред. Приказа Минтруда России от 29.09.2014 N 665н)

 **ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ[[1]](#endnote-1)**

Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(наименование профессионального стандарта)

|  |
| --- |
| *33.011* |
| Регистрационный номер |

**Содержание**

I. Общие сведения

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

III. Характеристика обобщенных трудовых функций

3.1. Обобщенная трудовая функция «наименование»

3.2. Обобщенная трудовая функция «наименование»

IV. Сведения об организациях-разработчиках профессионального стандарта

1. **Общие сведения**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания |  | 33.011 |
| (наименование вида профессиональной деятельности) | Код |
| Основная цель вида профессиональной деятельности: |
| Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания |
| Группа занятий: |
| *1412* | Руководители ресторанов (вагонов-ресторанов) | 3434 | Шеф-повара |
| *5120* | Повара | - | - |
| (код ОКЗ[[2]](#endnote-2)) | (наименование) | (код ОКЗ) | (наименование) |
| Отнесение к видам экономической деятельности: |
| 56 | Деятельность по предоставлению продуктов питания и напитков |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| (код ОКВЭД[[3]](#endnote-3)) | (наименование вида экономической деятельности) |

|  |
| --- |
|  |
| **II. Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности)** |
|  |
| Обобщенные трудовые функции | Трудовые функции |
| код | наименование | уровень квалификации | наименование | код | уровень (подуровень) квалификации |
| А | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара | 3 | *Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места* | *A/01.3* | *3* |
| *Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий* | *A/02.3* | *3* |
| B | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента | 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* |
| C | Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров | 5 | *Обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом* | *C/01.5* | *5* |
| *Организация работы бригады поваров*  | *C/02.5* | *5* |
| *Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров* | *C/03.5* | *5* |
| D | Управление текущей деятельностью основного производства организации питания | 6 | *Планирование процессов основного производства организации питания* | *D/01.6* | *6* |
| *Организация и координация процессов основного производства организации питания* | *D/02.6* | *6* |
| *Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания* | *D/03.6* | *6* |

Рассмотреть добавление: кухонный работник (2 уровень квалификации)

|  |
| --- |
| **III.Характеристика обобщенных трудовых функций** |
| **3.1. Обобщенная трудовая функция** |
| Наименование | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара | Код | А | Уровень квалификации | 3 |
|  |
| Происхождение обобщенной трудовой функции | Оригинал | Х | Заимствовано из оригинала |  |  |
|  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |
|  |
| Возможные наименования должностей, профессий | Помощник повараМладший повар |
|  |
| Требования к образованию и обучению | Среднее общее образованиеПрофессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих |
| Требования к опыту практической работы | - |
| Особые условия допуска к работе | Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке <3>При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя возраст от 18 лет <4> |
| Другие характеристики | - |
| Дополнительные характеристики |
| Наименование документа | Код | Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности |
| ОКЗ | 5120 | Повара |
| ЕТКС[[4]](#endnote-4) или ЕКС[[5]](#endnote-5) | § 22 | Повар 3-го разряда |
| § 23 | Повар 4-го разряда |
| ОКПДТР[[6]](#endnote-6) | 16675 | Повар |
| ОКСО[[7]](#endnote-7), ОКСВНК[[8]](#endnote-8) |  |  |

|  |
| --- |
| **3.1.1. Трудовая функция** |
| Наименование | Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места | Код | A/01.3 | Уровень (подуровень) квалификации | 3 |
|  |
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | Х | Заимствовано из оригинала |  |  |
|  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |
|  |  |
| Трудовые действия | Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания |
| Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара |
| Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара |
| Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения |
| Необходимые умения | Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания |
| Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Необходимые знания | Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания |
| Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними |
| Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания |
| Другие характеристики | - |

К рассмотрению: добавить про подготовку оборудования для визуализации заказов и контроля их выполнения

|  |
| --- |
| **3.1.2. Трудовая функция** |
| Наименование | Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий | Код | A/02.3 | Уровень (подуровень) квалификации | 3 |
|  |
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | Х | Заимствовано из оригинала |  |  |
|  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |
|  |  |
| Трудовые действия | Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара |
| Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара |
| Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара |
| Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара |
| Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара |
| Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара |
| Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара |
| Приготовление блюд из яиц по заданию повара |
| Приготовление блюд из творога по заданию повара |
| Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара |
| Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара |
| Приготовление горячих напитков по заданию повара |
| Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара |
| Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара |
| Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара |
| Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара |
| Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара |
| Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара |
| Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации |
| Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара |
| Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара |
| Необходимые умения | Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара |
| Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда |
| Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его |
| Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты |
| Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос |
| Необходимые знания | Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания |
| Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения |
| Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству |
| Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям |
| Правила и технологии расчетов с потребителями |
| Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания |
| Другие характеристики | - |

Для рассмотрения: добавить про использование роботов, механизированных систем. Использование профессиональных систем с мониторами для визуализации заказов и контроля их выполнения

|  |
| --- |
| **3.2. Обобщенная трудовая функция** |
| Наименование | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента | Код | В | Уровень квалификации | 4 |
|  |
| Происхождение обобщенной трудовой функции | Оригинал | Х | Заимствовано из оригинала |  |  |
|  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |
|  |
| Возможные наименования должностей, профессий | Повар |
|  |
| Требования к образованию и обучению | Среднее профессиональное образование - программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих)Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих |
| Требования к опыту практической работы | Не менее года на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих профессиональное обучение (программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих)Не менее шести месяцев на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих среднее профессиональное образование |
| Особые условия допуска к работе | Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке <3>При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя возраст от 18 лет <4> |
| Другие характеристики | - |
| Дополнительные характеристики |
| Наименование документа | Код | Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности |
| ОКЗ | 5120 | Повара |
| ЕТКС[[9]](#endnote-9) или ЕКС[[10]](#endnote-10) | § 24 | Повар 5-го разряда |
| ОКПДТР[[11]](#endnote-11) | 16675 | Повар |
| ОКСО[[12]](#endnote-12), ОКСВНК[[13]](#endnote-13) | 260502 | Технология продукции общественного питания |
|  |  |

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

|  |
| --- |
| **3.2.2. Трудовая функция** |
| Наименование | Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий | Код | В/02.4 | Уровень (подуровень) квалификации | 4 |
|  |
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | Х | Заимствовано из оригинала |  |  |
|  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |
|  |  |
| Трудовые действия | Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Нарезка и формовка овощей и фруктов |
| Приготовление и оформление холодных и горячих закусок |
| Приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюд |
| Приготовление и оформление супов, отваров и бульонов |
| Приготовление и оформление горячих и холодных соусов |
| Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов |
| Приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных |
| Приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи |
| Приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий |
| Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента |
| Приготовление и оформление холодных и горячих десертов |
| Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд |
| Контроль хранения и расхода продуктов на производстве |
| Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям |
| Необходимые умения | Изготовлять блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь |
| Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения |
| Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу |
| Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления |
| Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия |
| Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия |
| Необходимые знания | Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания |
| Способы организации питания, в том числе диетического |
| Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов |
| Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации |
| Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям |
| Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания |
| Другие характеристики | - |

Для рассмотрения: добавить про использование роботов, механизированных систем. Использование профессиональных систем с мониторами для визуализации заказов и контроля их выполнения

|  |
| --- |
| **3.3. Обобщенная трудовая функция** |
| Наименование | Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров | Код | С | Уровень квалификации | 5 |
|  |
| Происхождение обобщенной трудовой функции | Оригинал | Х | Заимствовано из оригинала |  |  |
|  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |
|  |
| Возможные наименования должностей, профессий | Шеф-поварБригадир поваров |
|  |
| Требования к образованию и обучению | Среднее профессиональное образование - программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих)Дополнительные профессиональные программы по основному производству организаций питания |
| Требования к опыту практической работы | Не менее одного года на четвертом квалификационном уровне в основном производстве организаций питания |
| Особые условия допуска к работе | Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядкеПри производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя возраст не менее 18 лет |
| Другие характеристики | - |
| Дополнительные характеристики |
| Наименование документа | Код | Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности |
| ОКЗ | 5120 | Повара |
| 3434 | Шеф-повара |
| ЕТКС[[14]](#endnote-14) или ЕКС[[15]](#endnote-15) | § 25 | Повар 6-го разряда |
| ОКПДТР[[16]](#endnote-16) | 16675 | Повар |
| ОКСО[[17]](#endnote-17), ОКСВНК[[18]](#endnote-18) | 260502 | Технология продукции общественного питания |
|  |  |

|  |
| --- |
| **3.3.1. Трудовая функция** |
| Наименование | Обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом | Код | С/01.5 | Уровень (подуровень) квалификации | 5 |
|  |
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | Х | Заимствовано из оригинала |  |  |
|  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |
|  |  |
| Трудовые действия | Оценка потребности в материальных и других ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады поваров |
| Определение потребности членов бригады поваров в обучении |
| Организация обучения поваров на рабочих местах и с отрывом от производства |
| Необходимые умения | Разрабатывать план работы бригады поваров |
| Распределять работу между членами бригады поваров и ставить задачи подчиненным |
| Обучать членов бригады на рабочих местах современным технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Контролировать текущую деятельность членов бригады поваров и своевременно выявлять отклонения в их работе |
| Заполнять отчеты по контролю работы членов бригады поваров |
| Необходимые знания | Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания |
| Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке |
| Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Методы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных организаций питания |
| Требования трудовой дисциплины, охраны труда, санитарии и гигиены |
| Технологии наставничества и обучения на рабочих местах |
| Другие характеристики | - |

|  |
| --- |
| **3.3.2. Трудовая функция** |
| Наименование | Организация работы бригады поваров | Код | С/02.5 | Уровень (подуровень) квалификации | 5 |
|  |
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | Х | Заимствовано из оригинала |  |  |
|  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |
|  |  |
| Трудовые действия | Проведение вводного и текущего инструктажа членов бригады поваров |
| Распределение заданий между работниками бригады поваров в зависимости от их умений и компетенции, определение их степени ответственности |
| Координация выполнения членами бригады поваров производственных заданий |
| Координация работы бригады поваров с деятельностью службы обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания |
| Необходимые умения | Разрабатывать план работы бригады поваров |
| Распределять работу между членами бригады поваров и ставить задачи подчиненным |
| Обучать членов бригады на рабочих местах современным технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Управлять нестандартными ситуациями, возникающими в ходе работы |
| Необходимые знания | Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания |
| Современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| Требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения |
| Методы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности сотрудников организаций питания |
| Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы |
| Требования охраны труда, санитарии и гигиены, трудовой дисциплины |
| Другие характеристики | - |

|  |
| --- |
| **3.3.3. Трудовая функция** |
| Наименование | Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров | Код | С/03.5 | Уровень (подуровень) квалификации | 5 |
|  |
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | Х | Заимствовано из оригинала |  |  |
|  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |
|  |  |
| Трудовые действия | Оценка результатов работы бригады поваров за отчетный период |
| Определение и использование форм контроля, соответствующих особенностям работ по производству блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Выявление отклонений от плана в работе бригады поваров и их причин |
| Необходимые умения | Организовывать и производить входной, текущий и итоговый контроль работы членов бригады поваров |
| Разрабатывать меры по предупреждению невыполнения плана работ и контролировать их реализацию |
| Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы бригады поваров |
| Необходимые знания | Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания |
| Современные технологии контроля организации деятельности сотрудников организаций питания |
| Методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности организаций питания |
| Другие характеристики | - |

|  |
| --- |
| **3.4. Обобщенная трудовая функция** |
| Наименование | Управление текущей деятельностью основного производства организации питания | Код | D | Уровень квалификации | 6 |
|  |
| Происхождение обобщенной трудовой функции | Оригинал | Х | Заимствовано из оригинала |  |  |
|  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |
|  |
| Возможные наименования должностей, профессий | Заведующий производствомУправляющий производством |
|  |
| Требования к образованию и обучению | Образовательные программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звенаилиОбразовательные программы высшего образования - программы бакалавриатаДополнительные профессиональные программы по основному производству и управлению организациями питания |
| Требования к опыту практической работы | Не менее трех лет на пятом квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для специалистов, имеющих среднее профессиональное образованиеНе менее двух лет на пятом квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для специалистов, имеющих высшее образование |
| Особые условия допуска к работе | Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядкеПри производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя возраст не менее 18 лет |
| Другие характеристики | - |
| Дополнительные характеристики |
| Наименование документа | Код | Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности |
| ОКЗ | 1412 | Руководители ресторанов (вагонов-ресторанов) |
| 3434 | Шеф-повара |
| ЕТКС[[19]](#endnote-19) или ЕКС[[20]](#endnote-20) | - | Заведующий производством (шеф-повар) |
| ОКПДТР[[21]](#endnote-21) | 16675 | Повар |
| ОКСО[[22]](#endnote-22), ОКСВНК[[23]](#endnote-23) | 260501 | Технология продукции общественного питания |
|  |  |

|  |
| --- |
| **3.4.1. Трудовая функция** |
| Наименование | Планирование процессов основного производства организации питания | Код | D/01.6 | Уровень (подуровень) квалификации | 6 |
|  |
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | Х | Заимствовано из оригинала |  |  |
|  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |
|  |  |
| Трудовые действия | Анализ процессов основного производства организации питания |
| Планирование потребностей основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах |
| Разработка планов основного производства организации питания по отдельным видам процессов |
| Разработка и совершенствование ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания |
| Необходимые умения | Определять факторы, влияющие на процессы основного производства организации питания, и давать их оценку |
| Планировать отдельные виды процессов основного производства организации питания и необходимые для этого ресурсы |
| Разрабатывать и вносить коррективы в планы основного производства организации питания в зависимости от изменения факторов, влияющих на них |
| Необходимые знания | Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания |
| Требования охраны труда, санитарии и гигиены |
| Требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения |
| Современные технологии производства блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| Специализированные информационные программы и технологии, используемые в процессе организации основного производства организации питания |
| Методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности в организациях питания |
| Методы проведения маркетинговых исследований в организациях питания |
| Другие характеристики | - |

|  |
| --- |
| **3.4.2. Трудовая функция** |
| Наименование | Организация и координация процессов основного производства организации питания | Код | D/02.6 | Уровень (подуровень) квалификации | 6 |
|  |
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | Х | Заимствовано из оригинала |  |  |
|  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |
|  |  |
| Трудовые действия | Проведение организационной диагностики, проектирования и регламентации процессов основного производства организации питания |
| Разработка системы мотивации работников основного производства организации питания |
| Распределение производственных заданий между бригадами основного производства организации питания в зависимости от их специализации и определение степени ответственности бригадиров |
| Координация процессов основного производства организации питания с другими структурными подразделениями |
| Необходимые умения | Оценивать организацию процессов основного производства организаций питания |
| Определять способы распределения производственных заданий между бригадами, передачи полномочий и степень ответственности |
| Разрабатывать производственные регламенты и инструкции по процессам основного производства организации питания |
| Координировать производственные и социальные процессы основного производства организации питания в соответствии с целями развития организации питания |
| Составлять планы и координировать процессы основного производства организации питания со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания |
| Выстраивать взаимодействие работников основного производства организации питания |
| Необходимые знания | Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания |
| Современные технологии организации питания |
| Специализированные компьютерные программы и технологии, используемые организациями питания |
| Методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности в организациях питания |
| Технологии маркетинговых исследований в организациях питания |
| Методы деловых коммуникаций и публичных выступлений |
| Другие характеристики | - |

|  |
| --- |
| **3.4.2. Трудовая функция** |
| Наименование | Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания | Код | D/03.6 | Уровень (подуровень) квалификации | 6 |
|  |
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | Х | Заимствовано из оригинала |  |  |
|  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |
|  |  |
| Трудовые действия | Контроль выполнения работниками основного производства организации питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов и стандартов, принятых в организации |
| Оценка результатов деятельности основного производства организации питания за отчетный период |
| Выявление отклонений от плана в работе основного производства организации питания и их причин, и их решение |
| Ведение и контроль отчетов о результатах работы основного производства организации питания за отчетный период |
| Реализация мер по предупреждению случаев нарушения сотрудниками основного производства организации питания трудовой дисциплины, регламентов и стандартов, принятых в организации |
| Подготовка и реализация мер по повышению эффективности работы основного производства организации питания |
| Разработка стратегии повышения эффективности работы основного производства организации питания |
| Необходимые умения | Производить входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания |
| Выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля на основном производстве организации питания, прогнозировать их последствия, принимать меры по их решению и недопущению в будущем |
| Использовать информационные технологии, применяемые организациями питания, для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы основного производства |
| Необходимые знания | Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания |
| Современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| Методы экономических расчетов и оценки эффективности организаций питания |
| Методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности в организациях питания |
| Технологии маркетинговых исследований в организациях питания |
| Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, публичных выступлений, командообразования. |
| Другие характеристики | - |

*Дополнительно рассмотреть для добавления:*

*1. СанПиН, ХАССП,*

*2. Работа с потребителем,*

*3. Технологические карты, документация,*

*4. Знания по эксплуатации оборудования,*

*5. Эргономика,*

*6. Основы охраны труда, пожарной безопасности, ТК,*

*7. Органолептика*

*8. Товароведение*

*9. Системы автоматизации закупок*

|  |
| --- |
| **IV. Сведения об организациях-разработчиках** **профессионального стандарта** |
| 4.1. Ответственная организация-разработчик |
|  |
| (наименование организации) |
|  |  |  |  |
|  | (должность и Ф. И. О. руководителя) |  |  |
| 4.2. Наименования организаций-разработчиков |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

1. Профессиональный стандарт оформляется в соответствии с методическими рекомендациями по разработке профессионального стандарта, утвержденными приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 апреля 2013 г. № 170н (в соответствии с письмом Министерства юстиции Российской Федерации от 23 июля 2013 г. не нуждается в государственной регистрации). [↑](#endnote-ref-1)
2. Общероссийский классификатор занятий. [↑](#endnote-ref-2)
3. Общероссийский классификатор видов экономической деятельности. [↑](#endnote-ref-3)
4. Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих. [↑](#endnote-ref-4)
5. Единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и служащих. [↑](#endnote-ref-5)
6. Общероссийский классификатор ОК 016-94 профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов. [↑](#endnote-ref-6)
7. Общероссийский классификатор специальностей по образованию. [↑](#endnote-ref-7)
8. Общероссийский классификатор специальностей высшей научной квалификации. [↑](#endnote-ref-8)
9. Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих. [↑](#endnote-ref-9)
10. Единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и служащих. [↑](#endnote-ref-10)
11. Общероссийский классификатор ОК 016-94 профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов. [↑](#endnote-ref-11)
12. Общероссийский классификатор специальностей по образованию. [↑](#endnote-ref-12)
13. Общероссийский классификатор специальностей высшей научной квалификации. [↑](#endnote-ref-13)
14. Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих. [↑](#endnote-ref-14)
15. Единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и служащих. [↑](#endnote-ref-15)
16. Общероссийский классификатор ОК 016-94 профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов. [↑](#endnote-ref-16)
17. Общероссийский классификатор специальностей по образованию. [↑](#endnote-ref-17)
18. Общероссийский классификатор специальностей высшей научной квалификации. [↑](#endnote-ref-18)
19. Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих. [↑](#endnote-ref-19)
20. Единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и служащих. [↑](#endnote-ref-20)
21. Общероссийский классификатор ОК 016-94 профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов. [↑](#endnote-ref-21)
22. Общероссийский классификатор специальностей по образованию. [↑](#endnote-ref-22)
23. Общероссийский классификатор специальностей высшей научной квалификации. [↑](#endnote-ref-23)