

УТВЕРЖДЕН
приказом Министерства
труда и социальной защиты
Российской Федерации
от «__» _____ 2015 г. №__

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ

Повар

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	5
3.1. Обобщенная трудовая функция Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	5
3.2. Обобщенная трудовая функция Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	8
3.3. Обобщенная трудовая функция Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	11
3.4. Обобщенная трудовая функция Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	14
IV. Сведения об организациях – разработчиках профессионального стандарта	19

I. Общие сведения

Производство блюд, напитков и кулинарных изделий на предприятиях
общественного питания

(наименование вида профессиональной деятельности)

Код

Основная цель вида профессиональной деятельности:

Приготовление и презентация различных блюд, напитков и кулинарных изделий на
предприятиях общественного питания

Группа занятий:

512	Работники предприятий общественного питания
5122	Повара
1225	Руководители специализированных (производственно-эксплуатационных подразделений (служб)) предприятий общественного питания и гостиниц

(код ОКЗ¹) (наименование)

Отнесение к видам экономической деятельности:

56	Деятельность ресторанов и услуги по доставке продуктов питания
----	--

(код ОКВЭД²) (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	А/01.3	3
			Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	А/02.3	3
В	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	4	Организация своего рабочего места	В/01.4	4
			Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4	4
С	Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	5	Обеспечение бригады поваров необходимыми трудовыми и материальными ресурсами	С/01.5	5
			Организация работы бригады поваров	С/02.5	5
			Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров	С/03.5	5
Д	Управление текущей	6	Планирование процессов основного производства организации питания	Д/01.6.	6

деятельностью основного производства организации питания	Организация и координация процессов основного производства организации питания	D/02.6.	6
	Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания	D/03.6.	6

III. Характеристика обобщенных трудовых функций

3.1. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	Код	А	Уровень квалификации	3
--------------	--	-----	---	----------------------	---

Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал	Х	Займствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Возможные наименования должностей (профессий)	Помощник повара Младший повар
---	----------------------------------

Требования к образованию и обучению	Основные программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, переподготовки рабочих, программы повышения квалификации рабочих (до одного года)
Требования к опыту практической работы	-
Особые условия допуска к работе	Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством порядке ³ При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя - возраст не меньше 18 лет ⁴
Другие характеристики	-

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	5122	Повар
ЕТКС ⁵	Выпуск 51 § 22 § 23	Повар 3-го разряда Повар 4-го разряда
ОКПДТР ⁶	16675	Повар
ОКСО ⁷	-	-

3.1.1. Трудовая функция

Наименование	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	Код	A/01.3	Уровень (подуровень) квалификации	3
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

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

Трудовые действия	Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
	Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара
	Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара
	Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения по заданию повара
Необходимые умения	Проводить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания
	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
Необходимые знания	Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Рецептуры и основы технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Назначение, правила использования и правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой, используемой в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
Другие характеристики	-

3.1.2. Трудовая функция

Наименование	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	Код	A/02.3	Уровень (подуровень) квалификации	3
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение
трудовой функции

Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара
	Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара
	Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара
	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара
	Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара
	Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара
	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара
	Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара
	Приготовление блюд из яиц по заданию повара
	Приготовление блюд из творога по заданию повара
	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара
	Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара
	Приготовление горячих напитков по заданию повара
	Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара
	Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара
	Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара
	Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара
	Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара
	Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара
	Необходимые умения
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	
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

	<p>безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования и нормы техники безопасности</p> <p>Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты</p> <p>Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарных изделий на вынос</p>
Необходимые знания	Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условиям их хранения
	Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
	Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований качества
	Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
	Правила и технологии расчетов с потребителями
	Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
Другие характеристики	-

3.2. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента			Код	В	Уровень квалификации	4
Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал	Х	Займствовано из оригинала				
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта		
Возможные наименования должностей, профессий	Повар						
Требования к образованию и обучению	Образовательные программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих) Основные программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы повышения квалификации рабочих, служащих						

Требования к опыту практической работы	Не менее шести месяцев на третьем квалификационном уровне
Особые условия допуска к работе	Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством порядке При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя – возраст не менее 18 лет
Другие характеристики	-

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	5122	Повар
ЕТКС	Выпуск 51 § 24	Повар 5-го разряда
ОКПДТР	16675	Повар
ОКСО	19.01.17	Повар, кондитер
	19.02.10	Технология продукции общественного питания

3.2.1. Трудовая функция

Наименование	Организация своего рабочего места	Код	В/01.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
--------------	-----------------------------------	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Займствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Оценка наличия трудовых и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий
	Контроль выполнения помощником повара заданий
	Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
Необходимые умения	Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса
	Проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах

	Оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в соответствии с имеющимися условиями хранения
	Организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента
Необходимые знания	Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
	Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке
	Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий
	Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий
	Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах
Другие характеристики	-

3.2.2. Трудовая функция

Наименование	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	Код	В/02.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
Происхождение трудовой функции	Оригинал	Х	Займствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта
Трудовые действия	Разработка меню/ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий				
	Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий				
	Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий				
	Нарезка и формовка овощей и фруктов				
	Приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента				
	Приготовление и оформление холодных и горячих закусок				
	Приготовление и оформление холодных рыбных и мясных 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 изделия 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, качества приготовления и безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий
	Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий
	Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
Необходимые умения	Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь
	Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий
	Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения
	Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу
	Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления
	Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий
	Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия
	Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий
	Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия
Необходимые знания	Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания
	Организация питания, в том числе диетического
	Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов
	Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации
	Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям
	Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
Другие характеристики	-

3.3. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	Код	С	Уровень квалификации	5
--------------	---	-----	---	----------------------	---

Происхождение обобщенной трудовой	Оригинал	<input checked="" type="checkbox"/>	Займствовано из оригинала		
-----------------------------------	----------	-------------------------------------	---------------------------	--	--

функции			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта
Возможные наименования должностей, профессий	Шеф-повар Бригадир поваров			
Требования к образованию и обучению	Образовательные программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих) Основные программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы повышения квалификации рабочих, служащих Дополнительные профессиональные программы			
Требования к опыту практической работы	Не менее одного года на четвертом квалификационном уровне			
Особые условия допуска к работе	Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством порядке При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя - возраст не менее 18 лет			
Другие характеристики	-			

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	5122	Повар
ЕТКС	Выпуск 51 § 25	Повар 6-го разряда
ОКПДТР	16675	Повар
ОКСО	19.01.17	Повар, кондитер
	19.02.10	Технология продукции общественного питания

3.3.1. Трудовая функция

Наименование	Обеспечение бригады поваров необходимыми трудовыми и материальными ресурсами	Код	C/01.5	Уровень (подуровень) квалификации	5
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Займствовано 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
	Предупреждать факты хищений и других случаев нарушения членами бригады поваров трудовой дисциплины
	Готовить отчеты о работе бригады поваров
Необходимые знания	Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Основы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных организаций питания
	Технологии обучения на рабочих местах
	Основы трудовой дисциплины, охраны здоровья, санитарии и гигиены
Другие характеристики	-

3.3.2. Трудовая функция

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

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	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 и ставить задачи подчиненным
	Обучать членов бригады на рабочих местах современным технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	Управлять конфликтными ситуациями, возникающими в бригаде
Необходимые знания	Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента

	Требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения
	Основы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности сотрудников организаций питания
	Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы
	Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены, трудовой дисциплины
Другие характеристики	–

3.3.3. Трудовая функция

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

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

Трудовые действия	Оценка результатов работы бригады поваров за отчетный период
	Определение и использование форм контроля, соответствующих особенностям работ по производству блюд и напитков и кулинарных изделий
	Выявление отклонений от плана в работе бригады поваров и их причин
	Представление отчета о результатах работы бригады поваров за отчетный период
Необходимые умения	Организовывать и проводить входной, текущий и итоговый контроль работы членов бригады поваров
	Анализировать результаты работы бригады поваров за отчетный период и определять причины отклонений результатов работы бригады поваров от плана
	Разрабатывать меры по предупреждению невыполнения плана работ и контролировать их реализацию
	Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы бригады поваров
Необходимые знания	Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Современные технологии контроля организации деятельности сотрудников организаций питания
	Основы менеджмента и маркетинга, делопроизводства, подготовки отчетности организаций питания
Другие характеристики	-

3.4. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Управление текущей деятельностью основного производства организации питания	Код	D	Уровень квалификации	6
--------------	---	-----	---	----------------------	---

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

Возможные наименования должностей, профессий	Заведующий производством Управляющий производством
--	---

Требования к образованию и обучению	Образовательные программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена Образовательные программы высшего образования – программы специалитета и бакалавриата Дополнительные профессиональные программы
Требования к опыту практической работы	Не менее трех лет на пятом квалификационном уровне - для специалистов, имеющих среднее специальное образование Не менее двух лет на пятом квалификационном уровне - для специалистов, имеющих высшее образование
Особые условия допуска к работе	Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством порядке При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя - возраст не менее 18 лет
Другие характеристики	-

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	1225	Руководители специализированных (производственно-эксплуатационных) подразделений (служб) предприятий общественного питания
ОКПДТР	-	-
ЕТКС	-	Руководитель (заведующий, начальник, директор, управляющий) структурного подразделения
ОКСО	19.01.17	Повар, кондитер
	19.02.10	Технология продукции общественного питания
	19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания

3.4.1. Трудовая функция

Наименование	Планирование процессов основного производства организации питания	Код	D/01.6	Уровень (подуровень) квалификации	6
Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		

Трудовые действия	Оценка факторов, влияющих на процессы основного производства организации питания
	Планирование потребностей основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах
	Разработка планов основного производства организации питания по отдельным видам процессов
	Разработка предложений по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания
Необходимые умения	Определять факторы, влияющие на процессы основного производства организации питания и давать их оценку
	Планировать отдельные виды процессов основного производства организации питания и необходимые для этого ресурсы
	Разрабатывать и вносить коррективы в планы основного производства организации питания в зависимости от изменения факторов, влияющих на них
Необходимые знания	Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания
	Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены
	Требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения
	Современные технологии производства блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	Специализированные информационные программы и технологии, используемые в процессе организации основного производства организации питания
	Основы менеджмента и маркетинга, управления персоналом на организации питания
Другие характеристики	-

3.4.2. Трудовая функция

Наименование	Организация и координация процессов основного производства организации питания	Код	D/02.6	Уровень (подуровень) квалификации и	6
Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта	

Трудовые действия	Проведение организационной диагностики, проектирования и регламентации процессов основного производства организации питания
	Распределение производственных заданий между бригадами основного производства организации питания в зависимости от их специализации и определение степени ответственности бригадиров
	Координация процессов основного производства организации питания с другими структурными подразделениями
Необходимые умения	Оценивать организацию процессов кондитерского производства
	Определять способы распределения производственных заданий между

	бригадами, передачи полномочий и ответственности
	Разрабатывать производственные регламенты и инструкции по процессам основного производства организации питания
	Координировать производственные и социальные процессы основного производства организации питания в соответствии с целями развития организации питания
	Согласовывать планы и процессы основного производства организации питания со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания
	Проводить собрания трудового коллектива основного производства организации питания
Необходимые знания	Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания
	Современные технологии организации питания
	Специализированные компьютерные программы и технологии, используемые организациями питания
	Основы менеджмента и маркетинга, управления персоналом организаций питания
	Основы деловых коммуникаций и публичных выступлений
Другие характеристики	-

3.4.3. Трудовая функция

Наименование	Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания	Код	D/03.6	Уровень (подуровень) квалификации	6
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

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

Трудовые действия	Контроль выполнения сотрудниками основного производства организации питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов и стандартов, принятых в организации
	Оценка результатов деятельности основного производства организации питания за отчетный период
	Выявление отклонений от плана в работе основного производства организации питания и их причин
	Подготовка отчетов о результатах работы основного производства организации питания за отчетный период
	Реализация мер по предупреждению хищений и других случаев нарушения сотрудниками основного производства организации питания трудовой дисциплины, регламентов и стандартов, принятых в организации
	Подготовка и реализация мер по повышению эффективности работы основного производства организации питания
Необходимые умения	Проводить входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания
	Выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля на основном производстве организации питания, прогнозировать их последствия, принимать меры по их исправлению и недопущению в будущем

	<p>Владеть навыками делового общения, проведения собраний в коллективе, с учетом особенностей деятельности организаций питания</p> <p>Использовать информационные технологии, применяемые организациями питания, для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы основного производства</p>
Необходимые знания	Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	Основы экономики, менеджмента и маркетинга, делопроизводства, подготовки отчетности организации питания
	Теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, публичных выступлений
Другие характеристики	-

IV. Сведения об организациях – разработчиках профессионального стандарта

4.1. Ответственная организация-разработчик

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение дополнительного профессионального образования «Государственный институт новых форм обучения», г. Москва.

И.О. Ректора

Мельниченко Леся Николаевна

4.2. Наименования организаций – разработчиков

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

¹Общероссийский классификатор занятий

²Общероссийский классификатор видов экономической деятельности

³Приказ Минздравсоцразвития России от 12 апреля 2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»

⁴Постановление Правительства РФ от 25 февраля 2000 г. N 163. "Об утверждении перечня тяжелых работ и работ с вредными или опасными условиями труда, при выполнении которых запрещается применение труда лиц моложе восемнадцати лет" (в редакции от 20 июня 2011 г.)

⁵Единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и служащих

⁶Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов

⁷Общероссийский классификатор специальностей по образованию

Оглавление

Раздел 1 Общая характеристика вида профессиональной деятельности, трудовых функций	2
Раздел 2 Основные этапы разработки проекта профессионального стандарта	10
Раздел 3 Обсуждение проекта профессионального стандарта	18
Приложение № 1	20
Сведения об организациях, привлеченных к разработке и согласованию проекта профессионального стандарта	20
Приложение № 2.	23
Сведения об организациях и экспертах, привлеченных к обсуждению проекта профессионального стандарта	23
Приложение № 3.	26
Сводные данные о поступивших замечаниях и предложениях к проекту профессионального стандарта	26

Раздел 1 Общая характеристика вида профессиональной деятельности, трудовых функций

Информация о перспективах развития вида профессиональной деятельности. На данный момент в России насчитывается более 60 000 кафе, ресторанов и других предприятий общественного питания различного формата. Однако, в развитых странах их количество намного выше, например, в одном только Лос-Анжелесе количество кафе и ресторанов достигает 25 000, а в Нью-Йорке число заведений общественного питания приближается к 20 000. Лидерами по числу заведений общепита разного формата были и остаются Москва и Санкт-Петербург. По статистике, за последние 2012-2013 годы количество таковых в двух городах увеличилось на 20%. Аналогичная динамика была по всем регионам Российской Федерации. К сожалению, кризисные явления в экономике в 2014-2015 года привели к тому, что некоторая часть предприятий питания закрылась. Однако есть все основания считать это временное явление, аналогичное тому. Что было в 2009-2009 годах, после чего индустрия питания восстановилась, и ее развитие продолжилось высокими темпами.

В настоящее время индустрия питания, также, как и многие другие отрасли народного хозяйства, испытывает большие трудности в связи с ухудшением экономической ситуации в стране, следствием чего стало снижение платежеспособности населения. Прогнозы развития индустрии питания и соответственно данного вида профессиональной деятельности в конце 2014 года были даже хуже, чем в целом по

российской экономике. Предварительные итоги первого квартала 2015 года свидетельствуют о том, что индустрия питания будет развиваться более высокими темпами, чем темпы роста российской экономики в целом, что объясняется большей эластичностью спроса на данную продукцию и услуги. Соответственно, перспективы развития рассматриваемого вида профессиональной деятельности достаточно высоки, т.к. основной производственный персонал любого предприятия питания – это, прежде всего, повара.

Регулирование профессиональной деятельности осуществляется на основе ряда нормативных правовых актов федерального уровня, органов исполнительной власти, в части деятельности поваров нормативных правовых актов Минтруда, национальных стандартов и корпоративных профессиональных стандартов, регламентирующих деятельность поваров.

Необходимость стандартизации деятельности повара на национальном уровне будет способствовать развитию этой профессии. Этому способствуют экономические условия: увеличение количества предприятий питания в РФ, востребованность этого вида профессиональной деятельности и увеличение количества рабочих мест для специалистов данной профессии различной квалификации на территории большинства субъектов Российской Федерации; увеличение потока туристов, возрастание сложности и востребованности технологий, возрастает техническая оснащенность деятельности, появляется большое разнообразие сырья, растет требовательность потребителей. Деятельность профессионального повара значительно изменилась и приобрела черты творческого и высокотехнологичного труда. Созданы организационные возможности внедрения профессионального стандарта в практику в лице ФРиО и других некоммерческих партнерств (саморегулируемых негосударственных организаций), объединяющих профессионалов данного вида деятельности.

Данный стандарт подготовлен во исполнение Указа Президента РФ от 07.05.2012 №597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики», постановления Правительства РФ от 22.01.2013 N 23 "О Правилах разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов"; распоряжения Правительства РФ от 31.03.2014 № 487-р «Об утверждении комплексного плана мероприятий по разработке профессиональных стандартов, их независимой профессионально-общественной экспертизе и применению на 2014 - 2016 годы», приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12.04.2013 № 147н, от 12.04.2013 №148н и от 29 апреля 2013 г. № 170н.

Следует отметить, что движение Союз «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Ворлдскиллс Россия» имеет в своем активе и накопило практику передовых технологий в данной профессии. Стандарты WSR послужили одной из основ для текста проекта данного профессионального стандарта. Учитывая международный характер направленности движения WS, массовость мероприятий и профориентационный эффект распространения стандартов WS в профессиональном стандарте отражены трудовые функции, учитывающие требования стандартов WS и WSR.

Следовательно, профессиональный стандарт и, его обновление на основе лучших практик международных и национальных чемпионатов движения WS, позволит внедрять в деятельность данных

специалистов новейшие способы и технологии работы, пропагандировать творческий характер этого высокотехнологичного вида профессиональной деятельности.

Нормативно-правовое регулирование вида профессиональной деятельности поваров Российской Федерации в настоящее время осуществляется на основе профессиональных стандартов НП Федерация рестораторов и отельеров (далее ФРиО), а также корпоративных стандартов и регламентов.

Необходимость стандартизации деятельности повара на национальном уровне состоит в том, что разработка современного и актуального профессионального стандарта в соответствии с требованиями Министерства труда и социального развития будет способствовать дальнейшему развитию и совершенствованию этой профессии. Этому способствуют экономические условия: увеличение количества предприятий питания в РФ, востребованность этого вида профессиональной деятельности и увеличение количества рабочих мест для специалистов данной профессии различной квалификации на территории большинства субъектов Российской Федерации, увеличение потока туристов, растет сложность и востребованность технологий и оснащенность инструментария. Деятельность профессионального повара значительно изменилась и приобрела черты творческого и высокотехнологичного труда. Также созданы организационные возможности внедрения профессионального стандарта в практику в лице ФРиО и других некоммерческих партнерств (саморегулируемых негосударственных организаций), объединяющих профессионалов данного вида деятельности.

Данный стандарт подготовлен во исполнение Указ Президента РФ от 07.05.2012 №597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики», постановления Правительства Российской Федерации от 22.01.2013 г. № 23, распоряжение Правительства Российской Федерации от 31.03.2014 № 487-р «Об утверждении комплексного плана мероприятий по разработке профессиональных стандартов, их независимой профессионально-общественной экспертизе и применению на 2014 - 2016 годы», приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12.04.2013 № 147н, от 12.04.2013 №148н и от 29 апреля 2013 г. № 170н.

При разработке стандарта также использовался положительный опыт WorldSkills, движение которого в России (WSR) накопило значительную практику передовых технологий в данном виде профессиональной деятельности. Стандарты WSR послужили одной из основ для текста проекта данного профессионального стандарта. Учитывая международный характер направленности движения WS, массовость мероприятий и профориентационный эффект распространения стандартов WS в профессиональном стандарте отражены трудовые функции, учитывающие требования стандартов WS и WSR.

Следовательно, профессиональный стандарт и, его актуализация на основе лучших практик международных и национальных чемпионатов движения WS, позволит внедрять в этот вид профессиональной деятельности новейшие способы и технологии работы, пропагандировать творческий характер этого высокотехнологичного вида профессиональной деятельности.

Описание обобщенных трудовых функций, входящих в вид профессиональной деятельности, и обоснование их отнесения к конкретным уровням квалификации.

В процессе работы по выявлению обобщенных трудовых функций Поварабыли использованы следующие нормативно-правовые документы:

- Постановление Правительства Российской Федерации «О Правилах разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов». №23от 22.01.2013 г.
- Приказ Минтруда «Об утверждении Макета профессионального стандарта» № 147н от 12.04.2013 г.
- Приказ Минтруда «Об утверждении Методических рекомендаций по разработке профессионального стандарта» № 170н от 29.04.2013 г.
- Постановление Правительства РФ «О внесении изменений в Правила разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов» N 970 от 23.09.2014 г.
- Приказ Минтруда «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов» № 148н от 12.04.2014 г.
- Постановление Минтруда РФ «Квалификационные требования (профессиональные стандарты) к основным должностям работников туристской индустрии» N 71 от 10.10.2002 г.
- Профессиональные стандарты индустрии питания. М.: Издание ООО «Информационная группа «Ресторанные ведомости», 2013 г.
- Проект профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания» http://regulation.gov.ru/project/20430.html?point=view_project&stage=2&stage_id=14312
- и другие нормативно-правовые документы.

Обобщенные трудовые функции, входящие в данный вид профессиональной деятельности, выделены в соответствии с её основной целью: обеспечение качества готовых блюд, напитков и кулинарных изделий.

Достижение цели осуществляются поэтапно, через выполнение профессионалами обобщенных трудовых функции, указанных в таблице 1.

Таблица 1. Перечень обобщенных трудовых функций Повара различных квалификационных уровней

Возможные наименования должностей	Наименование ОТФ
Помощник повара, младший повар	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара

Повар	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента
Шеф-повар, бригадир поваров	Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров
Заведующий производством, управляющий производством	Управление текущей деятельностью основного производства организации питания

Обобщенные трудовые функции были выделены и сформулированы на основе анализа основных этапов профессиональной деятельности. Выделенные ОТФ описывают замкнутый цикл реализации групп логически связанных трудовых задач, исполняемых последовательно специалистами разной квалификации в совместном трудовом процессе (бизнес процессе). В каждом этапе деятельности, т.е. обобщенной трудовой функции, разделение трудовых задач по уровням сложности и ответственности фиксируется в форме конкретных трудовых функций, в соответствии со сложившейся в данной профессии практики деятельности.

Таблица 2. Описание обобщенных трудовых функций Повара различных квалификационных уровней

Наименование ОТФ	Описание ОТФ
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	Сущность данной ОТФ состоит в реализации основных функций исполнителя (помощника повара) с небольшим опытом работы на предприятиях питания или без опыта работы в основном производстве предприятий питания
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	Сущность данной ОТФ состоит в реализации основных функций исполнителя (квалифицированного повара) с опытом работы и навыками по приготовлению блюд, напитков и других кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	Сущность данной ОТФ состоит в реализации всех основных функций управления деятельностью поваров и их помощников на линейном уровне, т.е. уровне руководителя группы сотрудников, в подчинении у которого находятся только исполнители.
Управление текущей деятельностью основного производства организации питания	Сущность данной ОТФ состоит в реализации всех основных функций управления деятельностью групп поваров (повара горячего цеха, повара холодного цеха и др.) на уровне руководителя структурного подразделения, в подчинении у которого находятся не только исполнители, но и линейные руководители (бригадиры, старшие смены и т.д.)

Описание состава трудовых функций и обоснование их отнесения к конкретным уровням (подуровням) квалификации.

В результате обсуждения ОТФ в профессиональном сообществе разработки проекта профессионального стандарта «Повар» были выявлены следующие ТФ и определены уровни квалификации по ним (Таблица 3).

Таблица 3. Состав трудовых функций Повара и их отнесение к конкретным уровням квалификации

ОТФ	ТФ	Уровень квалификации
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	3
	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	3
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	Организация своего рабочего места	4
	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	4
Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	Обеспечение бригады поваров необходимыми трудовыми и материальными ресурсами	5
	Организация работы бригады поваров	5
	Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров	5
Управление текущей деятельностью основного производства организации питания	Планирование процессов основного производства организации питания	6
	Организация и координация процессов основного производства организации питания	6
	Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания	6

Названия трудовых функций выполнены в формате формулирования трудовых задач, понятными как специалистам, так и не специалистами в данном виде профессиональной деятельности (для руководителей, смежных специалистов, потребителей, специалистов государственных организаций и т.д.).

Обоснование отнесения трудовых функций, входящих в вид профессиональной деятельности, к конкретным уровням (подуровням) квалификации проводилось на основании требований Приказ Минтруда «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов» № 148н от 12.04.2014 г. (Таблица 4).

Таблица 4. Соотнесение трудовых функций, входящих в вид профессиональной деятельности Повара к конкретным уровням (подуровням) квалификации

Требования к полномочиям и ответственности по Приказу Минтруда «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов» № 148н от 12.04.2014 г.	Обоснование отнесения ТФ к данному уровню квалификации
ТРЕТИЙ УРОВЕНЬ: Деятельность под руководством с проявлением самостоятельности при решении типовых практических задач. Планирование собственной деятельности исходя из поставленных руководителем задачи. <u>Индивидуальная ответственность</u>	К данному уровню квалификации отнесены ТФ помощника повара, которые выполняют следующие функции: «Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места», «Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий»
ЧЕТВЕРТЫЙ УРОВЕНЬ: Деятельность под руководством с проявлением самостоятельности при решении практических задач, требующих анализа ситуации и ее изменений. Планирование собственной деятельности и/или группы работников исходя из поставленных задач. <u>Ответственность за решение поставленных задач или результат деятельности группы сотрудников</u>	К данному уровню квалификации отнесены ТФ повара, которые выполняют следующие функции: «Организация своего рабочего места», «Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий». Так как в обязанности повара входит работа в качестве наставника для помощников повара, то он несет ответственность за результат их деятельности.
ПЯТЫЙ УРОВЕНЬ: Самостоятельная деятельность по решению практических задач, требующих самостоятельного анализа ситуации и ее изменений. Участие в управлении решением поставленных задач в рамках подразделения. <u>Ответственность за решение поставленных задач или результат деятельности группы работников или подразделения</u>	К данному уровню квалификации отнесены ТФ бригадира поваров, т.е. линейного менеджера, в подчинении которого находятся только исполнители (повара и их помощники). Он выполняет следующие функции: «Обеспечение бригады поваров необходимыми трудовыми и материальными ресурсами», «Организация работы бригады поваров», «Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров»
ШЕСТОЙ УРОВЕНЬ: Самостоятельная деятельность, предполагающая определение задач собственной работы и/или подчиненных по достижению цели. Обеспечение взаимодействия сотрудников и смежных подразделений. <u>Ответственность за результат выполнения работ на уровне подразделения или организации</u>	К данному уровню квалификации отнесены все ТФ управляющего производством, в подчинении у которого находятся не только исполнители, но и линейные руководители (бригадиры, старшие смены и т.д.). Он выполняет следующие функции: «Планирование процессов основного производства организации питания», «Организация и координация процессов основного производства организации питания», «Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания»

Особые условия допуска к работе. С учетом Постановления Правительства РФ от 25 февраля 2000 г. N 163. "Об утверждении перечня тяжелых работ и работ с вредными или опасными условиями труда, при выполнении которых запрещается применение труда лиц моложе восемнадцати лет" (в редакции от 20 июня 2011 г.), в котором указана работа пекаря, было принято решение об отражении в особых условиях допуска Повара к работе, помимо стандартного для предприятий питания требования о личной медицинской книжке, ввести еще требование об ограничении по возрасту – не менее 18 лет, но не по всем видам работ, а только по тем, которые связаны с приготовлением блюд, напитков и кулинарных изделий, в которых используется алкоголь.