

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	18

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
D	Управление текущей деятельностью основного производства	6	Планирование процессов основного производства организации питания	D/01.6.	6
			Организация и координация процессов основного производства организации питания	D/02.6.	6

	организации питания		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	X	Заимствовано 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 ними					
	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, протираание, 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 нормы техники безопасности
	Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
	Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарных изделий на вынос
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 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 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	-

Наименование	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента			Код	В	Уровень квалификации	4
Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала	Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта		
Возможные наименования должностей, профессий	Повар						
Требования к образованию и обучению	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 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	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 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	X	Заимствовано 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 блюда					
	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 функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
			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 деятельности 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		
	Код оригинала		Регистрационный номер профессионального стандарта		

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	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
	Владеть навыками делового общения, проведения собраний в коллективе, с учетом особенностей деятельности организаций питания
	Использовать информационные технологии, применяемые организациями питания, для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы основного производства
Необходимые	Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие

знания	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»

¹ Общероссийский классификатор занятий

² Общероссийский классификатор видов экономической деятельности

³ Приказ 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»

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

⁵ Единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и служащих

⁶ Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов

⁷ Общероссийский классификатор специальностей по образованию