

Редакция от 11 окт 2015

Приказ Минтруда России от 08.09.2015 № 610н

## **Об утверждении профессионального стандарта "Повар"**

**Зарегистрировано в Минюсте России 29 сентября 2015 года №  
39023**

**Министерство труда и социальной защиты Российской  
Федерации**

**Приказ  
от 8 сентября 2015 года № 610н**

### **Об утверждении профессионального стандарта "Повар"**

В соответствии с пунктом 16 [Правил](#) разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 22 января 2013 г. № 23 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 4, ст. 293; 2014, № 39, ст. 5266), приказываю:

Утвердить прилагаемый [профессиональный стандарт](#) "Повар".

Министр  
М.А. Топилин

Утвержден  
приказом Министерства труда  
и социальной защиты  
Российской Федерации  
от 8 сентября 2015 г. № 610н

### **Профессиональный стандарт Повар**

557

Регистрационный номер

#### **I. 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 <a href="#">ОКЗ</a> <sup>1)</sup> )	(наименование)	(код ОКЗ)	(наименование)

Отнесение к видам экономической деятельности:

56	Деятельность по предоставлению продуктов питания и напитков
(код <a href="#">ОКВЭД</a> <sup>2)</sup> )	(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	A/02.3	

В	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	4	кулинарных изделий	В/01.4	4
			Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе		
С	Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	5	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4	5
			Обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом	С/01.5	
			Организация работы бригады поваров	С/02.5	
D	Управление текущей деятельностью основного производства организации питания	6	Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров	С/03.5	6
			Планирование процессов основного производства организации питания	D/01.6	
			Организация и координация процессов основного производства организации питания	D/02.6	

		Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания	D/03.6	
--	--	--	--------	--

### 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  Заимствовано из оригинала

Код оригинала  
Регистрационный номер профессионального стандарта

Возможные наименования должностей, профессий		Помощник повара Младший повар
Требования к образованию и обучению	Среднее общее образование Профессиональное 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 <sup>3</sup> При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя возраст от 18 лет <sup>4</sup>	

Другие  
характеристики

-

#### Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
<a href="#">ОКЗ</a>	5120	Повара
<a href="#">ЕТКС</a> <sup>5</sup>	§ 22	Повар 3-го разряда
	§ 23	Повар 4-го разряда
<a href="#">ОКПДТР</a> <sup>6</sup>	16675	Повар

### 3.1.1. Трудовая функция

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

Происхождение  
трудовой  
функции

Оригинал  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
<p>Необходимые умения</p> <p>Необходимые знания</p> <p>Другие характеристики</p>	<p>Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>-</p>

### 3.1.2. Трудовая функция

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

Происхождение  
трудовой  
функции

Оригинал  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

	<p>Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара</p> <p>Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара</p> <p>Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара</p> <p>Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара</p> <p>Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара</p> <p>Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара</p> <p>Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации</p> <p>Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара</p> <p>Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара</p>
<p>Необходимые умения</p>	<p>Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда</p>



Необходимые знания	<p>Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его</p> <p>Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты</p> <p>Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос</p> <p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p> <p>Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Правила и технологии расчетов с потребителями</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>
Другие характеристики	-

### 3.2. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой	Код	В	Уровень квалификации	4
--------------	--	-----	---	----------------------	---

продукции ассортимента	разнообразного				
---------------------------	----------------	--	--	--	--

Происхождение  
обобщенной  
трудовой  
функции

Оригинал  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 При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя возраст от 18 лет	
Другие характеристики	-	

#### Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
<a href="#">ОКЗ</a>	5120	Повара

<a href="#">ЕТКС</a>	§ 24	Повар 5-го разряда
<a href="#">ОКПДТР</a>	16675	Повар
<a href="#">ОКСО</a>	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  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

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

**3.2.2. Трудовая функция**

Наименование	Приготовление, оформление и презентация блюд,	Код	В/02.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

напитков и кулинарных изделий				
-------------------------------	--	--	--	--

Происхождение  
трудовой  
функции

Оригинал  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 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 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

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

Необходимые умения

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

Необходимые знания	Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия
	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации 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
Другие характеристики	Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
	-

### 3.3. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	Код	С	Уровень квалификации	5
Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал <input checked="" type="checkbox"/> Заимствовано из оригинала				
		Код оригинала		Регистрационный номер профессионального стандарта	
Возможные наименования должностей, профессий				Шеф-повар Бригадир 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 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
<a href="#">ОКЗ</a>	5120	Повара
	3434	Шеф-повара
<a href="#">ЕТКС</a>	§ 25	Повар 6-го разряда
<a href="#">ОКПДТР</a>	16675	Повар
<a href="#">ОКСО</a>	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  Заимствовано из оригинала



Код  
оригинала

Регистрационный  
номер  
профессионального  
стандарта

Трудовые действия	<p>Оценка потребности в материальных и других ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады поваров</p> <p>Определение потребности членов бригады поваров в обучении</p> <p>Организация обучения поваров на рабочих местах и с отрывом от производства</p>
Необходимые умения	<p>Разрабатывать план работы бригады поваров</p> <p>Распределять работу между членами бригады поваров и ставить задачи подчиненным</p> <p>Обучать членов бригады на рабочих местах современным технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Контролировать текущую деятельность членов бригады поваров и своевременно выявлять отклонения в их работе</p> <p>Предупреждать факты хищений и других случаев нарушения членами бригады поваров трудовой дисциплины</p> <p>Готовить отчеты о работе бригады поваров</p>
Необходимые знания	<p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Методы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных организаций питания</p> <p>Технологии обучения на рабочих местах</p> <p>Требования трудовой дисциплины, охраны труда, санитарии и гигиены</p>
Другие характеристики	-

### 3.3.2. Трудовая функция

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

Происхождение трудовой функции

Оригинал  Заимствовано из оригинала

Код оригинала

Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	<p>Проведение вводного и текущего инструктажа членов бригады поваров</p> <p>Распределение заданий между работниками бригады поваров в зависимости от их умений и компетенции, определение их степени ответственности</p> <p>Координация выполнения членами бригады поваров производственных заданий</p> <p>Координация работы бригады поваров с деятельностью службы обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания</p>
Необходимые умения	<p>Разрабатывать план работы бригады поваров</p> <p>Распределять работу между членами бригады и ставить задачи подчиненным</p> <p>Обучать членов бригады на рабочих местах современным технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Управлять конфликтными ситуациями, возникающими в бригаде</p> <p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p>
Необходимые знания	<p>Современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения</p>

	<p>Методы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности сотрудников организаций питания</p> <p>Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, трудовой дисциплины</p>
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  Заимствовано из оригинала

Код оригинала

Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	<p>Оценка результатов работы бригады поваров за отчетный период</p> <p>Определение и использование форм контроля, соответствующих особенностям работ по производству блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Выявление отклонений от плана в работе бригады поваров и их причин</p> <p>Представление отчета о результатах работы бригады поваров за отчетный период</p>
Необходимые умения	Организовывать и производить входной, текущий и итоговый контроль работы членов бригады поваров

Необходимые знания	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
	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Современные технологии контроля организации деятельности сотрудников организаций питания
Другие характеристики	Методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности организаций питания
	Технологии маркетинговых исследований в организациях питания
	-

### 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	<p>Образовательные программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена или Образовательные программы высшего образования - программы бакалавриата Дополнительные профессиональные программы по основному производству и управлению организациями питания</p>
Требования к опыту практической работы	<p>Не менее трех лет на пятом квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для специалистов, имеющих среднее профессиональное образование Не менее двух лет на пятом квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для специалистов, имеющих высшее образование</p>
Особые условия допуска к работе	<p>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 При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя возраст от 18 лет</p>
Другие характеристики	-

#### Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
<a href="#">ОКЗ</a>	1412	Руководители ресторанов (вагонов-ресторанов)
<a href="#">ЕКС</a> <sup>7</sup>	-	Заведующий производством (шеф-повар)
<a href="#">ОКПДТР</a>	24684	Начальник отдела (на предприятиях общественного питания и в гостиницах)
<a href="#">ОКСО</a>	260501	Технология продуктов общественного питания
<a href="#">ОКСО</a>	260505	Технология детского и функционального 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  Заимствовано из оригинала

Код оригинала

Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	<p>Оценка факторов, влияющих на процессы основного производства организации питания</p> <p>Планирование потребностей основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах</p> <p>Разработка планов основного производства организации питания по отдельным видам процессов</p> <p>Разработка предложений по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания</p>
Необходимые умения	<p>Определять факторы, влияющие на процессы основного производства организации питания, и давать их оценку</p> <p>Планировать отдельные виды процессов основного производства организации питания и необходимые для этого ресурсы</p> <p>Разрабатывать и вносить коррективы в планы основного производства организации питания в зависимости от изменения факторов, влияющих на них</p> <p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания</p>
Необходимые знания	<p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены</p> <p>Требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения</p> <p>Современные технологии производства блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>

Другие характеристики	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
	Технологии маркетинговых исследований в организациях питания
	-

### 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	Займствовано из оригинала		
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта	
Трудовые действия	<p>Проведение организационной диагностики, проектирования и регламентации процессов основного производства организации питания</p> <p>Распределение производственных заданий между бригадами основного производства организации питания в зависимости от их специализации и определение степени ответственности бригадиров</p> <p>Координация процессов основного производства организации питания с другими структурными подразделениями</p>				
Необходимые умения	Оценивать организацию процессов основного производства организаций питания				

	<p>Определять способы распределения производственных заданий между бригадами, передачи полномочий и степень ответственности</p> <p>Разрабатывать производственные регламенты и инструкции по процессам основного производства организации питания</p> <p>Координировать производственные и социальные процессы основного производства организации питания в соответствии с целями развития организации питания</p> <p>Согласовывать планы и процессы основного производства организации питания со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания</p> <p>Проводить собрания работников основного производства организации питания</p> <p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания</p> <p>Современные технологии организации питания</p> <p>Специализированные компьютерные программы и технологии, используемые организациями питания</p> <p>Методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности в организациях питания</p> <p>Технологии маркетинговых исследований в организациях питания</p> <p>Методы деловых коммуникаций и публичных выступлений</p>
Необходимые знания	
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	Займствовано из оригинала		



Код  
оригинала

Регистрационный  
номер  
профессионального  
стандарта

<p>Трудовые действия</p>	<p>Контроль выполнения работниками основного производства организации питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов и стандартов, принятых в организации</p> <p>Оценка результатов деятельности основного производства организации питания за отчетный период</p> <p>Выявление отклонений от плана в работе основного производства организации питания и их причин</p> <p>Подготовка отчетов о результатах работы основного производства организации питания за отчетный период</p> <p>Реализация мер по предупреждению хищений и других случаев нарушения сотрудниками основного производства организации питания трудовой дисциплины, регламентов и стандартов, принятых в организации</p> <p>Подготовка и реализация мер по повышению эффективности работы основного производства организации питания</p>
<p>Необходимые умения</p>	<p>Производить входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания</p> <p>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</p> <p>Проводить собрания работников 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>
<p>Необходимые знания</p>	<p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p>

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

Другие  
характеристики -

#### **IV. Сведения об организациях – разработчиках профессионального стандарта**

##### **4.1. Ответственная организация-разработчик**

ФГБОУ ДПО "Государственный институт новых форм обучения", город Москва

И. о. ректора

Мельниченко Леся Николаевна

##### **4.2. Наименования организаций-разработчиков**

1 НП "Федерация рестораторов и отельеров", город Москва

2 Союз "Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Ворлдскиллс Россия", город Москва

<sup>1</sup> Общероссийский [классификатор](#) занятий.

<sup>2</sup> Общероссийский [классификатор](#) видов экономической деятельности.

<sup>3</sup> 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" (зарегистрирован Минюстом России 21 октября 2011 г., регистрационный № 22111), с изменениями, внесенными

приказами Минздрава России от 15 мая 2013 г. [№ 296н](#) (зарегистрирован Минюстом России 3 июля 2013 г., регистрационный № 28970) и от 5 декабря 2014 г. [№ 801н](#) (зарегистрирован Минюстом России 3 февраля 2015 г., регистрационный № 35848).

4 Постановление Правительства Российской Федерации от 25 февраля 2000 г. [№ 163](#) "Об утверждении перечня тяжелых работ и работ с вредными или опасными условиями труда, при выполнении которых запрещается применение труда лиц моложе восемнадцати лет" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 10, ст. 1131; 2001, № 26, ст. 2685; 2011, № 26, ст. 3803); [статья 265](#) Трудового кодекса Российской Федерации (Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, № 1, ст. 3; 2006, № 27, ст. 2878; 2013, № 14, ст. 1666).

5 Единый тарифно-квалификационный [справочник](#) работ и профессий рабочих, выпуск № 51, раздел "Торговля и общественное питание".

6 Общероссийский [классификатор](#) профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов.

7 Единый квалификационный [справочник](#) должностей руководителей, специалистов и других служащих.

© Материал из КСС «Система Кадры»

Готовые решения для службы персонала на [www.1kadry.ru](http://www.1kadry.ru)

Дата копирования: 18.07.2017