Характеристика работ. Выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий. Очистка, доочистка картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений. Переборка зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля. Удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей. Мойка овощей, промывка их после очистки, доочистки. Нарезка хлеба, картофеля, овощей, зелени. Размораживание рыбы, мяса, птицы. Потрошение рыбы, птицы, дичи. Разделка сельди, кильки. Обработка субпродуктов.

Должен знать: правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них; правила нарезки хлеба; сроки и условия хранения очищенных овощей; устройство, правила регулирования и эксплуатации хлеборезательных машин разных марок; приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.

## § 22. Повар 3-го разряда

**Характеристика работ**. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков. Запекание овощных и крупяных изделий. Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

**Должен знать:** рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд; виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделии, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке; назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

**Повар 2-го разряда должен уметь:**

1. вести процесс механической кулинарной обработки сырья; овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывка, очистка, нарезка овощей и зелени; размораживание мяса, рыбы; потрошение дичи, сельскохозяйственной птицы, рыбы; разделка сельди, кильки; обработка субпродуктов); производить заправку сельскохозяйственной птицы для варки и жарки; подготавливать рыбу частиковых пород для тепловой обработки;
2. изготовлять блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
3. варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия, яйца.

**Повар 2-го разряда должен знать:**

1. правила механической кулинарной обработки сырья и продуктов, и требования к качеству полуфабрикатов из них;
2. виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности;
3. правила, приёмы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке;
4. основы физиологии питания, личной гигиены и санитарии.

**Квалификация** – 3-й разряд.

**Повар 3-го разряда должен уметь:**

производить механическую кулинарную обработку овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, мяса, рыбы, птицы, дичи, субпродуктов и др.:

1. промывать, очищать и нарезать овощи и зелень;
2. размораживать мясо, рыбу;
3. потрошить рыбу, птицу, дичь;
4. обрабатывать субпродукты и др.;
5. подготавливать сырьё для изготовления теста;
6. приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
7. варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия, яйца, каши;
8. формовать, панировать полуфабрикаты из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной);
9. жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики;
10. запекать овощные и крупяные изделия;
11. процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, начинять изделия;
12. приготавливать различные виды теста (дрожжевое, бездрожжевое), формовать пирожки, пончики, булочки, жарить и выпекать их;
13. приготавливать блюда из концентратов;
14. приготавливать бутерброды;
15. порционировать, раздавать блюда мясного спроса.

**Повар 3-го разряда должен знать:**

1. виды, свойства, кулинарное использование, признаки доброкачественности и способы органолептической оценки качества картофеля, овощей, круп, грибов, макаронных и бобовых изделий, муки, творога, яиц, мяса, рыбы, птицы, дичи, субпродуктов и др.
2. правила, приёмы и последовательность выполнения операций по механической кулинарной обработке овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, муки, мяса, рыбы, птицы, дичи, субпродуктов и др.;
3. рецептуру, технологию приготовления, требования к качеству, виды дефектов и способы их предупреждения и устранения при приготовлении блюд и кулинарных изделий;
4. ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной) и технологию приготовления блюд из неё;
5. правила раздачи (комплектования), сроки и условия хранения блюд и кулинарных изделий;
6. порядок пользования сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Разряды поваров расписаны в ЕКС: Первый разряд автоматически присваивается студенту училища или техникума. Повару с первым разрядом разрешают только посуду мыть и овощи чистить. Для получения второго и третьего разрядов требуется сдать определённые экзамены. Повар, которому присвоен второй разряд, должен знать правила кулинарной обработки продуктов, сроки их хранения. На кухне он выполняет всю вспомогательную работу: чистит овощи, нарезает хлеб, размораживает рыбу и мясо, разделывает их. Работник со вторым разрядом может стать помощником шефа. Повар третьего разряда готовит самые простые блюда: варка овощей, приготовление каш, яичницы. Также ему поручают жарить котлеты, печь блины. В его обязанности входит подготовка продуктов для приготовления сложных блюд. Это процеживание, перемешивание, измельчение, фаршировка. Комплектация и раздача готовых блюд также относятся к трудовым функциям этого повара.
Источник: https://znaybiz.ru/kadry/kadrovaya-politika/obshhie/professionalnyj-standart-povara.html

**Обобщенная профессия: повар**

**Профессия: повар ресторанной индустрии**

**Код по классификатору профессий: 001**

**Начальный квалификационный уровень повара**

Направление деятельности работников по профессии на начальном квалификационном уровне: подготовка производственных помещений и сырья к работе; нарезка продуктов; приготовление полуфабрикатов, отдельных компонентов блюд, простых блюд и изделий; эксплуатация и уборка технологического оборудования.

Требования к практическому опыту работы: не предъявляются.

Требования к необходимости сертификации: подлежит добровольной сертификации.

Специфические требования к состоянию здоровья: наличие личной медицинской книжки.

Наименование должностей: младший повар, помощник повара.

Требуемый уровень профессионального образования и обучения: начальное профессиональное образование. Среднее (полное) общее образование. Основное общее образование. Профессиональное обучение.

*Перечень должностных обязанностей для повара начального квалификационного уровня:*

1.подготовка производственных цехов и рабочего места к работе;

2. работа с технологическим оборудованием;

3. механическая обработка сырья;

4. нарезка продуктов;

5. изготовление простых полуфабрикатов;

6. приготовление отдельных компонентов блюд;

7. приготовление бутербродов и салатов;

8. приготовление супов;

9. приготовление отдельных блюд из мяса, рыбы, птицы;

10. приготовление простых блюд и гарниров из овощей, бобовых, круп и макаронных изделий;

11. приготовление блюд из яиц и творога;

12. приготовление сладких блюд и напитков;

13. приготовление простых мучных изделий;

14. уборка и мойка оборудования и инвентаря;

15. хранение продуктов, посуды и инвентаря;

16. саморазвитие.

**3.011**

**Повар**

*Профессиональный стандарт
"Повар"
(утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н)*

|  |  |
| --- | --- |
|   | 557 |
|   | Регистрационныйномер |

*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 \*(1)) | (наименование) | (код ОКЗ) | (наименование) |

*Отнесение к видам экономической деятельности:*

|  |  |
| --- | --- |
| 56 | Деятельность по предоставлению продуктов питания и напитков |
| (код \*(2)) | (наименование вида экономической деятельности) |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Обобщенные трудовые функции | Трудовые функции |
| код | наименование | уровеньквалификации | 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 |
| В | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента | 4 | Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе | В/01.4 | 4 |
| Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий | В/02.4 |
| С | Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров | 5 | Обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом | С/01.5 | 5 |
| Организация работы бригады поваров | С/02.5 |
| Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров | С/03.5 |
| D | Управление текущей деятельностью основного производства организации питания | 6 | Планирование процессов основного производства организации питания | D/01.6 | 6 |
| Организация и координация процессов основного производства организации питания | D/02.6 |
| 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 | Уровеньквалификации | 3 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Возможныенаименованиядолжностей,профессий | Помощник повараМладший повар |
|   |
| Требования к образованию и обучению | Среднее общее образованиеПрофессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих |
| Требования к опыту практической работы | - |
| Особые условия допуска к работе | Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном \*(3)При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя возраст от 18 лет \*(4) |
| Другие характеристики | - |

*Дополнительные характеристики*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование документа | Код | Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности |
| ОКЗ | 5120 | Повара |
| \*(5) | §22 | Повар 3-го разряда |
| §23 | Повар 4-го разряда |
| \*(6) | 16675 | Повар |

*3.1.1. Трудовая функция*

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Происхождениетрудовой функции | Оригинал | X | Заимствовано из оригинала |   |   |
|   |   |   | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |

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

*3.1.2. Трудовая функция*

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Происхождениетрудовой функции | Оригинал | X | Заимствовано из оригинала |   |   |
|   |   |   | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |

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

*3.2. Обобщенная трудовая функция*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента | Код | В | Уровеньквалификации | 4 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Возможныенаименованиядолжностей,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 опытупрактическойработы | 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 порядкеПри производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя возраст от 18 лет |
| Другиехарактеристики | - |

*Дополнительные характеристики*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование документа | Код | Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности |
| ОКЗ | 5120 | Повара |
| ЕТКС | §24 | Повар 5-го разряда |
| ОКПДТР | 16675 | Повар |
| ОКСО | 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 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Происхождениетрудовой функции | Оригинал | X | Заимствовано из оригинала |   |   |
|   |   |   | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |

|  |  |
| --- | --- |
| Трудовые действия | Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, налитков и кулинарных изделий |
| Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Контроль выполнения помощником повара заданий |
| Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Необходимые умения | Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса |
| Производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале |
| Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения |
| Организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента |
| Необходимые знания | Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания |
| Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче 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 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 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Происхождениетрудовой функции | Оригинал | X | Заимствовано из оригинала |   |   |
|   |   |   | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |

|  |  |
| --- | --- |
| Трудовыедействия | 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 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 изделий из теста разнообразного ассортимента |
| Приготовление и оформление холодных и горячих десертов |
| Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд |
| Контроль хранения и расхода продуктов на производстве |
| Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям |
| Необходимые умения | Изготовлять блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь |
| Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения |
| Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу |
| Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления |
| Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия |
| Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия |
| Необходимые знания | Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность 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 |
| Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям |
| Требования охраны 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 | Уровеньквалификации | 5 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Возможныенаименованиядолжностей,профессий | Шеф-поварБригадир поваров |
|   |
| Требования к образованию и обучению | Среднее профессиональное образование - программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих)Дополнительные профессиональные программы по основному производству организаций питания |
| Требования к опыту практической работы | Не менее одного года на четвертом квалификационном уровне в основном производстве организаций питания |
| Особые условия допуска к работе | Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядкеПри производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя возраст не менее 18 лет |
| Другие характеристики | - |

*Дополнительные характеристики*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование документа | Код | Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности |
| ОКЗ | 5120 | Повара |
| 3434 | Шеф-повара |
| ЕТКС | §25 | Повар 6-го разряда |
| ОКПДТР | 16675 | Повар |
| ОКСО | 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 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Происхождениетрудовой функции | Оригинал | X | Заимствовано из оригинала |   |   |
|   |   |   | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |

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

*3.3.2. Трудовая функция*

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Происхождениетрудовой 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 | Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания |
| Современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| Требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения |
| Методы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности сотрудников организаций питания |
| Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы |
| Требования охраны труда, санитарии и гигиены, трудовой дисциплины |
| Другие характеристики | - |

*3.3.3. Трудовая функция*

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

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

*3.4. Обобщенная трудовая функция*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Управление текущей деятельностью основного производства организации питания | Код | В | Уровеньквалификации | 6 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Возможныенаименованиядолжностей,профессий | Заведующий производствомУправляющий производством |
|   |
| Требования к образованию и обучению | Образовательные программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звенаилиОбразовательные программы высшего образования - программы бакалавриатаДополнительные профессиональные программы по основному производству и управлению организациями питания |
| Требования к опыту практической работы | Не менее трех лет на пятом квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для специалистов, имеющих среднее профессиональное образованиеНе менее двух лет на пятом квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для специалистов, имеющих высшее образование |
| Особые условия допуска к работе | Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядкеПри производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя возраст от 18 лет |
| Другие характеристики | - |

*Дополнительные характеристики*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование документа | Код | Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности |
| ОКЗ | 1412 | Руководители ресторанов (вагонов-ресторанов) |
| \*(7) | - | Заведующий производством (шеф-повар) |
| ОКПДТР | 24684 | Начальник отдела (на предприятиях общественного питания и в гостиницах) |
| ОКСО | 260501 | Технология продуктов общественного питания |
| 260505 | Технология детского и функционального питания |

*3.4.1. Трудовая функция*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Планирование процессов основного производства организации питания | Код | В/01.6 | Уровень(подуровень)квалификации | 6 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Происхождениетрудовой 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 | Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания |
| Требования охраны труда, санитарии и гигиены |
| Требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения |
| Современные технологии производства блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| Специализированные информационные программы и технологии, используемые в процессе организации основного производства организации питания |
| Методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности в организациях питания |
| Технологии маркетинговых исследований в организациях питания |
| Другие характеристики | - |

*3.4.2. Трудовая функция*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Организация и координация процессов основного производства организации питания | Код | В/02.6 | Уровень(подуровень)квалификации | 6 |

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

*3.4.3. Трудовая функция*

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Происхождениетрудовой функции | Оригинал | X | Заимствовано из оригинала |   |   |
|   |   |   | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |

|  |  |
| --- | --- |
| Трудовые действия | Контроль выполнения работниками основного производства организации питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов и стандартов, принятых в организации |
| Оценка результатов деятельности основного производства организации питания за отчетный период |
| Выявление отклонений от плана в работе основного производства организации питания и их причин |
| 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 | Производить входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания |
| Выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля на основном производстве организации питания, прогнозировать их последствия, принимать меры по их решению и недопущению в будущем |
| Проводить собрания работников с учетом особенностей деятельности организаций питания |
| Использовать информационные технологии, применяемые организациями питания, для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы основного производства |
| Необходимые знания | Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания |
| Современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| Методы экономических расчетов и оценки эффективности организаций питания |
| Методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности в организациях питания |
| Технологии маркетинговых исследований в организациях питания |
| Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, публичных выступлений |
| 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 |

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*\*(1) Общероссийский классификатор занятий.*

*\*(2) Общероссийский классификатор видов экономической деятельности.*

*\*(3) от 5 декабря 2014 г. N 801н (зарегистрирован Минюстом России 3 февраля 2015 г., регистрационный N 35848).*

*\*(4) статья 265 Трудового кодекса Российской Федерации (Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, N 1, ст. 3; 2006, N 27, ст. 2878; 2013, N 14, ст. 1666).*

*\*(5) Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, выпуск N 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.*