Зарегистрировано в Минюсте России 29 сентября 2015 г. N 39023

МИНИСТЕРСТВО ТРУДА И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРИКАЗ
от 8 сентября 2015 г. N 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. N 23 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, N 4, ст. 293; 2014, N 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. N 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 ОКЗ <1>) (наименование) (код ОКЗ) (наименование)

Отнесение к видам экономической деятельности:

56	Деятельность по предоставлению продуктов питания и напитков

(код ОКВЭД <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	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
A	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	3	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	A/01.3	3
			Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	A/02.3	
B	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	4	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	B/01.4	4
			Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	B/02.4	
C	Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	5	Обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом	C/01.5	5
			Организация работы бригады поваров	C/02.5	
			Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров	C/03.5	
D	Управление текущей деятельностью основного производства	6	Планирование процессов основного производства организации питания	D/01.6	6
			Организация и координация	D/02.6	

	организации питания		процессов основного производства организации питания		
			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	A	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	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 <3> При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя возраст от 18 лет <4>
Другие характеристики	-

Дополнительные характеристики

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

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 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	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 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	B	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	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
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	B/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 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	B/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 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
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	C	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	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
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

Происхождение трудовой 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

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	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	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, 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	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 или Образовательные программы высшего образования - программы бакалавриата Дополнительные 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 образование Не 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 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
ОКЗ	1412	Руководители ресторанов (вагонов-ресторанов)
ЕКС <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	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	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	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 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	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 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> Приказ Минздравсоцразвития России от 12 апреля 2011 г. N 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 N 22111), с изменениями, внесенными приказами Минздрава России от 15 мая 2013 г. N 296н (зарегистрирован Минюстом России 3 июля 2013 г., регистрационный N 28970) и от 5 декабря 2014 г. N 801н (зарегистрирован Минюстом России 3 февраля 2015 г., регистрационный N 35848).

<4> Постановление Правительства Российской Федерации 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" (Собрание

законодательства Российской Федерации, 2000, N 10, ст. 1131; 2001, N 26, ст. 2685; 2011, N 26, ст. 3803); 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.