

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 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	

В	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	4	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	V/01.4	4
			Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	V/02.4	
			Обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом	C/01.5	
С	Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	5	Организация работы бригады поваров	C/02.5	5
			Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров	C/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	D/03.6	

процессов основного производства организации питания
--

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 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	Повар 3-го разряда
	§ 23	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 Заимствовано из оригинала

Код оригинала
Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>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>Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при</p>

	<p>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>Необходимые знания</p>	
<p>Другие характеристики</p>	<p>-</p>

3.1.2. Трудовая функция

<p>Наименование</p>	<p>Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>Код</p>	<p>A/02.3</p>	<p>Уровень (подуровень) квалификации</p>	<p>3</p>
<p>Происхождение трудовой функции</p>	<p>Оригинал <input checked="" type="checkbox"/> Заимствовано из оригинала</p>		<p>Код оригинала</p>	<p>Регистрационный номер профессионального стандарта</p>	

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

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 рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий

Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований 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	Уровень квалификации	4
--------------	--	-----	---	----------------------	---

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
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
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой Оригинал Заимствовано

функции

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

	<p>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>
Другие характеристики	-

3.2.2. Трудовая функция

Наименование	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	Код	В/02.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
Происхождение трудовой функции	Оригинал <input type="checkbox"/> Заимствовано из оригинала <input checked="" type="checkbox"/>		Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта	
Трудовые действия	<p>Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p>				

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

Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия

Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания

Способы организации питания, в том числе диетического

Необходимые знания

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	Уровень квалификации	5
--------------	---	-----	---	----------------------	---

Происхождение обобщенной трудовой функции

Оригинал 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 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</p>

Необходимые знания	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
	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Методы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных организаций питания
Другие характеристики	Технологии обучения на рабочих местах
	Требования трудовой дисциплины, охраны труда, санитарии и гигиены
	-

3.3.2. Трудовая функция

Наименование	Организация работы бригады поваров	Код	C/02.5	Уровень (подуровень) квалификации	5
Происхождение трудовой функции	Оригинал <input checked="" type="checkbox"/> 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				

	<p>Координация выполнения членами бригады поваров производственных заданий</p>
<p>Необходимые умения</p> <p>Необходимые знания</p> <p>Другие характеристики</p>	<p>Координация работы бригады поваров с деятельностью службы обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания</p> <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> <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> <p>-</p>

3.3.3. Трудовая функция

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

Происхождение
трудовой
функции

Оригинал 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

Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

Необходимые
знания

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 <input type="checkbox"/> Заимствовано из оригинала <input checked="" type="checkbox"/>				
		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	Определять факторы, влияющие на процессы основного производства организации питания, и давать их оценку

Необходимые знания	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
	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 производства питания	Код	D/02.6	Уровень (подуровень) квалификации	6
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции
 Оригинал Заимствовано из оригинала

Код
 Регистрационный номер

<p>Трудовые действия</p>	<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>
<p>Необходимые умения</p>	<p>Оценивать организацию процессов основного производства организаций питания</p> <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>Необходимые знания</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>

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 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

	<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>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Методы экономических расчетов и оценки эффективности организаций питания</p> <p>Методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности в организациях питания</p> <p>Технологии маркетинговых исследований в организациях питания</p> <p>Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, публичных выступлений</p>
Необходимые знания	
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. [№ 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.