

Профессиональный стандарт

"Повар"

(утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н)

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 *(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			Трудо
код	наименование	уровень квалификации	наименование
А	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под	3	Выполнение инструкций и заданий по организации рабочего места
			Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и г

	руководством повара		блюды, напитков и кулинарных изделий
В	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	4	Подготовка инвентаря, оборудования рабочего места повара к работе
			Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
С	Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	5	Обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
			Организация работы бригады поваров
			Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе поваров
D	Управление текущей деятельностью основного производства организации питания	6	Планирование процессов основного производства организации питания
			Организация и координация процессов основного производства организации питания
			Контроль и оценка эффективности 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	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 *(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	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	Код	A/01.3	Уровень (подуровень) квалификации	3
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал <input checked="" type="checkbox"/>	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
-------------------	---

Необходимые умения	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
	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
Необходимые знания	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
	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
Другие характеристики	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
	-

### 3.1.2. Трудовая функция

Наименование	Выполнение заданий повара по приготовлению,	Код	A/02.3	Уровень (подуровень) квалификации	3
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

презентации и продаже  
блюд, напитков и  
кулинарных изделий

Происхождение  
трудовой функции

Оригинал

Заимствовано  
из оригинала

Код  
оригинала

Регистрационный  
номер  
профессионального  
стандарта

Трудовые действия	Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара
	Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара
	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара
	Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара
	Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара
	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара
	Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара
	Приготовление блюд из яиц по заданию повара
	Приготовление блюд из творога по заданию повара
	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара
	Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара
	Приготовление горячих напитков по заданию повара
	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 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 <input checked="" type="checkbox"/>	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	Не менее года на третьем квалификационном уровне в

практической работы	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	V/01.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал <input checked="" type="checkbox"/>	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	В/02.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

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

Трудовые действия	Разработка меню/ассортимента 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

Необходимые умения	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
	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
	Необходимые знания
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

Другие характеристики	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
	-

### 3.3. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	Код	С	Уровень квалификации	5
--------------	---	-----	---	----------------------	---

Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		

Код оригинала      Регистрационный номер профессионального стандарта

Возможные наименования должностей, профессий	Шеф-повар Бригадир поваров
--	-------------------------------

Требования к образованию и обучению	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	Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных

допуска к работе	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 <input checked="" type="checkbox"/>	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
Необходимые умения	Организация обучения поваров на рабочих местах и с отрывом от производства
	Разрабатывать план работы бригады поваров
	Распределять работу между членами бригады поваров и

Необходимые знания	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
	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Методы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных организаций питания
	Технологии обучения на рабочих местах
Другие характеристики	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	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

Необходимые умения	подразделениями организации питания
	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
Другие характеристики	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, трудовой дисциплины
	-

### 3.3.3. Трудовая функция

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

Происхождение трудовой функции	Оригинал	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

Необходимые умения	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
	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	Уровень квалификации	6
--------------	---	-----	---	----------------------	---

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

Возможные наименования	Заведующий производством Управляющий производством
------------------------	---



должностей, профессий	
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)
*(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  Код  Уровень

основного производства  
организации питания

(подуровень)  
квалификации

Происхождение  
трудовой функции

Оригинал

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

Другие характеристики	питания
	-

### 3.4.2. Трудовая функция

Наименование	Организация и координация процессов основного производства организации питания	Код	V/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
Необходимые умения	Координация процессов основного производства организации питания с другими структурными подразделениями
	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
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

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

Необходимые умения	эффективности работы основного производства организации питания
	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
Необходимые знания	Использовать информационные технологии, применяемые организациями питания, для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы основного производства
	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
Другие характеристики	Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, публичных выступлений
	-

#### *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.*

**Профстандарт 33.011** / Профессиональные стандарты / Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) / **Повар**