

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

3434

Шеф-повара

(вагонов-ресторанов)

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

| код | наименование                                                                                 | уровень<br>квалификации | наименование                                                         | код    | уровень<br>(подуровень)<br>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                                       |

|   |                                                                                                                                    |   |                                                                                                                                            |        |   |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---|
|   |                                                                                                                                    |   | Выполнени<br>е заданий<br>повара по<br>приготовл<br>ению,<br>презентац<br>ии и<br>продаже<br>блюд,<br>напитков и<br>кулинарны<br>х изделий | А/02.3 |   |
| В | Приготовл<br>ение блюд,<br>напитков и<br>кулинарны<br>х изделий<br>и другой<br>продукции<br>разнообра<br>зного<br>ассортиме<br>нта | 4 | Подготовк<br>а<br>инвентаря<br>,<br>оборудова<br>ния и<br>рабочего<br>места<br>повара к<br>работе                                          | В/01.4 | 4 |
|   |                                                                                                                                    |   | Приготовл<br>ение,<br>оформлени<br>е и<br>презентац<br>ия блюд,<br>напитков и<br>кулинарны<br>х изделий                                    | В/02.4 |   |
| С | Организац<br>ия и<br>контроль<br>текущей<br>деятельно<br>сти<br>бригады<br>поваров                                                 | 5 | Обеспечен<br>ие бригады<br>поваров<br>необходим<br>ыми<br>материаль<br>ными<br>ресурсами<br>и<br>персонало<br>м                            | С/01.5 | 5 |

|   |                                                                                                         |   |                                                                                                                    |        |   |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---|
|   |                                                                                                         |   | Организац<br>ия работы<br>бригады<br>поваров                                                                       | C/02.5 |   |
|   |                                                                                                         |   | Контроль<br>работы<br>подчиненн<br>ых и<br>подготовк<br>а<br>отчетност<br>и о работе<br>бригады<br>поваров         | C/03.5 |   |
| D | Управлени<br>е текущей<br>деятельно<br>стью<br>основного<br>производс<br>тва<br>организац<br>ии питания | 6 | Планирова<br>ние<br>процессов<br>основного<br>производс<br>тва<br>организац<br>ии питания                          | D/01.6 | 6 |
|   |                                                                                                         |   | Организац<br>ия и<br>координац<br>ия<br>процессов<br>основного<br>производс<br>тва<br>организац<br>ии питания      | D/02.6 |   |
|   |                                                                                                         |   | Контроль и<br>оценка<br>эффективн<br>ости<br>процессов<br>основного<br>производс<br>тва<br>организац<br>ии питания | D/03.6 |   |

### III. Характеристика обобщенных трудовых функций

#### 3.1. Обобщенная трудовая функция

|                                              |                                                                                              |     |                                                                                                                                                                                           |                      |                                                   |
|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---------------------------------------------------|
| Наименование                                 | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара | Код | А                                                                                                                                                                                         | Уровень квалификации | 3                                                 |
| Происхождение обобщенной трудовой функции    | Оригинал                                                                                     | X   | Заимствовано из оригинала                                                                                                                                                                 |                      |                                                   |
|                                              |                                                                                              |     |                                                                                                                                                                                           | Код оригинала        | Регистрационный номер профессионального стандарта |
| Возможные наименования должностей, профессий |                                                                                              |     | Помощник повара<br>Младший повар                                                                                                                                                          |                      |                                                   |
| Требования к образованию и обучению          |                                                                                              |     | Среднее общее образование<br><br>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 | Код | А/01.3 | Уровень | 3 |
|--------------|------------|-----|--------|---------|---|

|     |                                                                                       |                                      |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| ние | е<br>инструкци<br>й и<br>заданий<br>повара по<br>организац<br>ии<br>рабочего<br>места | (подурове<br>нь)<br>квалифика<br>ции |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

|                                              |          |   |                                  |
|----------------------------------------------|----------|---|----------------------------------|
| Происхожд<br>ение<br>трудо<br>вой<br>функции | Оригинал | X | Заимствов<br>ано из<br>оригинала |
|----------------------------------------------|----------|---|----------------------------------|

|                  |                                                                    |
|------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Код<br>оригинала | Регистрац<br>ионный<br>номер<br>профессио<br>нального<br>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,<br/>производственного инвентаря,<br/>инструмента,<br/>весоизмерительных приборов<br/>основного производства<br/>организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых</p> |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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 условиям 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

А/02.3      Уровень      3  
(подуровень)  
квалификации

Происхождение  
Оригинал      X  
трудовой  
функции

Заимствовано из  
оригинала

Код      Регистрационный  
оригинала      номер

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, протираание,  
замешивание, измельчение,  
фарширование, начинка  
продукции по заданию повара

Порционирование  
(комплектация), раздача блюд,  
напитков и кулинарных изделий

по заданию повара

Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации

Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара

Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара

#### Необходимые умения

Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара

Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции

Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда

Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его

Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты

Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос

#### Необходимые знания

Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения

Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий

Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству

Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям

Правила и технологии расчетов с потребителями

Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

Другие характеристики -

### 3.2. Обобщенная трудовая функция

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

|                                           |          |   |                           |
|-------------------------------------------|----------|---|---------------------------|
| Происхождение обобщенной трудовой функции | Оригинал | X | Заимствовано из оригинала |
|-------------------------------------------|----------|---|---------------------------|

Код Регистрац

оригинала    ионный  
номер  
профессио  
нального  
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<br>продукции<br>общественного<br>питания                  |

#### 3.2.1. Трудовая функция

|              |                                                     |     |        |                                   |   |
|--------------|-----------------------------------------------------|-----|--------|-----------------------------------|---|
| Наименование | Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места | Код | В/01.4 | Уровень (подуровень) квалификации | 4 |
|--------------|-----------------------------------------------------|-----|--------|-----------------------------------|---|

повара к  
работе

Происхождение  
Оригинала  
трудовой  
функции

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

В/02.4

Уровень  
(подуровень)  
квалификации

4

х изделий

Происхождение  
Оригинал  
трудовой  
функции

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

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

Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия

Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий

Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия

#### Необходимые знания

Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания

Способы организации питания, в том числе диетического

Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов

Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации

Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям

Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

Другие характеристики -

### 3.3. Обобщенная трудовая функция

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

|                                           |          |   |                           |
|-------------------------------------------|----------|---|---------------------------|
| Происхождение обобщенной трудовой функции | Оригинал | X | Заимствовано из оригинала |
|-------------------------------------------|----------|---|---------------------------|

|               |                                                   |
|---------------|---------------------------------------------------|
| Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |
|---------------|---------------------------------------------------|

|                                              |                               |
|----------------------------------------------|-------------------------------|
| Возможные наименования должностей, профессий | Шеф-повар<br>Бригадир поваров |
|----------------------------------------------|-------------------------------|

|                                     |                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Требования к образованию и обучению | Среднее профессиональное образование – программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих)<br><br>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<br>документа | Код    | Наименование<br>базовой группы,<br>должности<br>(профессии) или<br>специальности |
|---------------------------|--------|----------------------------------------------------------------------------------|
| ОКЗ                       | 5120   | Повара                                                                           |
|                           | 3434   | Шеф-повара                                                                       |
| ЕТКС                      | § 25   | Повар 6-го разряда                                                               |
| ОКПДТР                    | 16675  | Повар                                                                            |
| ОКСО                      | 260502 | Технология<br>продукции                                                          |

### 3.3.1. Трудовая функция

Наименование  
Обеспечение бригады  
поваров  
необходимыми  
материальными  
ресурсами  
и  
персоналом

С/01.5

Уровень  
(подуровень)  
квалификации

5

Происхождение  
Оригинал  
трудовой  
функции

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  
Код бригады  
поваров

С/02.5      Уровень      5  
(подуровень)  
квалификации

Происхождение  
Оригинал      X  
трудовой  
функции

Заимствовано из  
оригинала

Код      Регистрационный  
оригинала      номер  
профессионального  
стандарта

Трудовые действия

Проведение вводного и текущего инструктажа членов бригады поваров

Распределение заданий между работниками бригады поваров в зависимости от их умений и компетенции, определение их степени ответственности

Координация выполнения членами бригады поваров производственных заданий

Координация работы бригады поваров с деятельностью службы обслуживания и другими

структурными подразделениями  
организации питания

#### Необходимые умения

Разрабатывать план работы  
бригады поваров

Распределять работу между  
членами бригады и ставить  
задачи подчиненным

Обучать членов бригады на  
рабочих местах современным  
технологиям приготовления  
блюд, напитков и кулинарных  
изделий разнообразного  
ассортимента

Управлять конфликтными  
ситуациями, возникающими в  
бригаде

#### Необходимые знания

Нормативные правовые акты  
Российской Федерации,  
регулирующие деятельность  
организаций питания

Современные технологии  
приготовления блюд, напитков и  
кулинарных изделий  
разнообразного ассортимента

Требования к безопасности  
пищевых продуктов, условиям их  
хранения

Методы планирования,  
организации, стимулирования и  
контроля деятельности  
сотрудников организаций  
питания

Теория межличностного и  
делового общения,  
переговоров, конфликтологии

малой группы

Требования охраны труда,  
санитарии и гигиены, трудовой  
дисциплины

Другие характеристики -

### 3.3.3. Трудовая функция

|              |                                                                              |     |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Наименование | Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров | Код |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------|-----|

|        |                                   |   |
|--------|-----------------------------------|---|
| С/03.5 | Уровень (подуровень) квалификации | 5 |
|--------|-----------------------------------|---|

|                                |          |   |
|--------------------------------|----------|---|
| 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  
Управления  
Код  
текущей  
деятельности  
основного  
производства  
организации  
питания

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<br>трудовой<br>функции | Оригинал | X | Заимствовано из<br>оригинала |
|--------------------------------------|----------|---|------------------------------|

|                  |                                                            |
|------------------|------------------------------------------------------------|
| Код<br>оригинала | Регистрационный<br>номер<br>профессионального<br>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              | <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</p> |     |                           |                                                                      |

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 | Оригинал | X | Заимствовано из оригинала |
|------------------------|----------|---|---------------------------|

## функции

Код Регистрац  
оригинала ионный  
номер  
профессио  
нального  
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.