

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ 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

Зарегистрировано в Минюсте РФ 29 сентября 2015 г.  
Регистрационный N 39023

ГАРАНТ:

См. [справку](#) о профессиональных стандартах

**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<br>(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 |
| А                           | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара     | 3                    | Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места                                  | А/01.3 | 3                                 |
|                             |  |                      | Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий | А/02.3 |                                   |
| В                           | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента | 4                    | Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе                                   | В/01.4 | 4                                 |
|                             |  |                      | Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий                           | В/02.4 |                                   |
| С                           | Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров                                      | 5                    | Обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом                         | С/01.5 | 5                                 |
|                             |  |                      | Организация работы бригады поваров  | С/02.5 |                                   |
|                             |  |                      | Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров                          | С/03.5 |                                   |
| D                           | Управление текущей деятельностью основного производства организации питания                      | 6                    | Планирование процессов основного производства организации питания                                     | D/01.6 | 6                                 |
|                             |  |                      | Организация и координация процессов основного производства организации питания                        | D/02.6 |                                   |
|                             |  |                      | Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания                  | D/03.6 |                                   |

### III. Характеристика обобщенных трудовых функций

#### 3.1. Обобщенная трудовая функция

|  |   |   |                           |               |   |   |
|--|---|---|---------------------------|---------------|---|---|
| Наименование                                 | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара  |   | Код                       | 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<br>Младший повар  |   |                           |               |   |   |
| Требования к образованию и обучению          | Среднее общее образование<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)<br>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<br>§23 | Повар 3-го разряда<br>Повар 4-го разряда                             |
| ОКПДТР *(6)            | 16675      | Повар  |

#### 3.1.1. Трудовая функция

|              |                         |     |        |         |   |
|--------------|-------------------------|-----|--------|---------|---|
| Наименование | Выполнение инструкций и | Код | A/01.3 | Уровень | 3 |
|--------------|-------------------------|-----|--------|---------|---|

заданий повара по  
организации рабочего места

(подуровень)  
квалификации

Происхождение  
трудоустройства

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

Код оригинала  
Регистрационный номер профессионального стандарта

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

### 3.1.2. Трудовая функция

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

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

|   |   |
|---|---|
| Трудовые действия   | Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий |
|   | Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара   |
|   | Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара   |
|   | Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара   |
|   | Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара   |
|   | Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара  |
|   | Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара  |
|   | Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара  |
|   | Приготовление блюд из яиц по заданию повара   |
|   | Приготовление блюд из творога по заданию повара   |
|   | Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара   |
|   | Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара  |
|   | Приготовление горячих напитков по заданию повара  |
|   | Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара   |
|   | Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара  |
|   | Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара  |
|   | Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара  |
|   | Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара   |
|   | Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара   |
| Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их |   |

|                       |   |
|-----------------------|---|
|                       | презентации   |
|                       | Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара  |
|                       | Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара   |
| Необходимые умения    | Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара  |
|                       | Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий   |
|                       | Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции  |
|                       | Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий                                  |
|                       | Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда  |
|                       | Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его   |
|                       | Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты   |
|                       | Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос  |
| Необходимые знания    | Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания   |
|                       | Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  |
|                       | Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения  |
|                       | Правила пользования сборниками 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 | Код | В | Уровень квалификации | 4 |
|--------------|--|-----|---|----------------------|---|

продукции разнообразного  
ассортимента



Происхождение  
обобщенной трудовой  
функции

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

Код  
оригинала

Регистрационный  
номер  
профессионального  
стандарта

|   |   |
|---|---|
| Возможные<br>наименования<br>должностей,<br>профессий | Повар   |
| Требования к<br>образованию и обучению                | Среднее профессиональное образование - программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих)<br>Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих  |
| Требования к опыту<br>практической<br>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)<br>Не менее шести месяцев на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих среднее профессиональное образование |
| Особые условия допуска<br>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 <a href="#">порядке</a><br>При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя возраст от 18 лет   |
| Другие<br>характеристики                              | -   |

Дополнительные характеристики

| Наименование документа | Код                    | Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности |
|------------------------|------------------------|--|
| <a href="#">ОКЗ</a>    | <a href="#">5120</a>   | Повара   |
| <a href="#">ЕТКС</a>   | <a href="#">§24</a>    | Повар 5-го разряда   |
| <a href="#">ОКПДТР</a> | <a href="#">16675</a>  | Повар  |
| <a href="#">ОКСО</a>   | <a href="#">260502</a> | 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 функции | Оригинал | X | Заимствовано из оригинала |               |   |
|                                |          |   |                           | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |

|                    |  |
|--------------------|--|
| Трудовые действия  | Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий   |
|                    | Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  |
|                    | Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий  |
|                    | Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий  |
|                    | Контроль выполнения помощником повара заданий  |
|                    | Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий   |
| Необходимые умения | Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса   |
|                    | Производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале   |
|                    | Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения |
|                    | Организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  |
|                    | Осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента                                    |
| Необходимые знания | Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания  |
|                    | Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента                      |
|                    | Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента   |
|                    | Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий                                |
|                    | Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке  |
|                    | Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и   |

|                       |   |
|-----------------------|---|
|                       | кулинарных изделий  |
|                       | Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий |
|                       | Технологии наставничества и обучения на рабочих местах  |
| Другие характеристики | -   |

### 3.2.2. Трудовая функция

|              |   |     |        |                                   |   |
|--------------|---|-----|--------|-----------------------------------|---|
| Наименование | Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий | Код | V/02.4 | Уровень (подуровень) квалификации | 4 |
|--------------|---|-----|--------|-----------------------------------|---|

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

|   |  |
|---|--|
| Трудовые действия   | Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий                                  |
|   | Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий                      |
|   | Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий |
|   | Нарезка и формовка овощей и фруктов  |
|   | Приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента                               |
|   | Приготовление и оформление холодных и горячих закусок  |
|   | Приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюд   |
|   | Приготовление и оформление супов, отваров и бульонов   |
|   | Приготовление и оформление горячих и холодных соусов   |
|   | Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов   |
|   | Приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных  |
|   | Приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи                        |
|   | Приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий   |
|   | Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента   |
|   | Приготовление и оформление холодных и горячих десертов   |
|   | Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд                              |
|   | Контроль хранения и расхода продуктов на производстве  |
| Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий |  |
| Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий   |  |

|   |   |
|---|---|
|   | Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям  |
| Необходимые умения  | 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  |
| 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>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 <a href="#">порядке</a><br>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                       | C/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  |
|                       | Организация обучения поваров на рабочих местах и с отрывом от производства   |
| Необходимые умения    | Разрабатывать план работы бригады поваров  |
|                       | Распределять работу между членами бригады поваров и ставить задачи подчиненным                                     |
|                       | Обучать членов бригады на рабочих местах современным технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий |
|                       | Контролировать текущую деятельность членов бригады поваров и своевременно выявлять отклонения в их работе          |
|                       | Предупреждать факты хищений и других случаев нарушения членами бригады поваров трудовой дисциплины                 |
|                       | Готовить отчеты о работе бригады поваров   |
| Необходимые знания    | Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания                      |
|                       | Методы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных организаций питания           |
|                       | Технологии обучения на рабочих местах  |
|                       | Требования трудовой дисциплины, охраны труда, санитарии и гигиены  |
| Другие характеристики | -  |

### 3.3.2. Трудовая функция

|              |                                    |     |        |                                   |   |
|--------------|------------------------------------|-----|--------|-----------------------------------|---|
| Наименование | Организация работы бригады поваров | Код | 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 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 | 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 должностей, профессий | Заведующий производством<br>Управляющий производством |
|--|---|

|  |   |
|--|---|
| Требования к образованию и обучению    | Образовательные программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена или<br>Образовательные программы высшего образования - программы бакалавриата<br>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<br>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 <a href="#">порядке</a><br>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 | V/01.6 | Уровень (подуровень) квалификации | 6 |
|--------------|---|-----|--------|-----------------------------------|---|

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

|                    |  |
|--------------------|--|
| Трудовые действия  | Оценка факторов, влияющих на процессы основного производства организации питания   |
|                    | Планирование потребностей основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах  |
|                    | Разработка планов основного производства организации питания по отдельным видам процессов  |
|                    | Разработка предложений по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания |
| Необходимые умения | Определять факторы, влияющие на процессы основного производства организации питания, и давать их оценку  |
|                    | Планировать отдельные виды процессов основного производства организации питания и необходимые для этого ресурсы                                  |
|                    | Разрабатывать и вносить коррективы в планы основного производства организации питания в зависимости от изменения факторов, влияющих на них       |
| Необходимые знания | Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания  |
|                    | Требования охраны труда, санитарии и гигиены   |
|                    | Требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения  |
|                    | Современные технологии производства блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента  |

|                       |  |
|-----------------------|--|
|                       | Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента   |
|                       | Специализированные информационные программы и технологии, используемые в процессе организации основного производства организации питания |
|                       | Методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности в организациях питания   |
|                       | Технологии маркетинговых исследований в организациях питания   |
| Другие характеристики | -  |

### 3.4.2. Трудовая функция

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

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

|                    |  |
|--------------------|--|
| Трудовые действия  | Проведение организационной диагностики, проектирования и регламентации процессов основного производства организации питания  |
|                    | Распределение производственных заданий между бригадами основного производства организации питания в зависимости от их специализации и определение степени ответственности бригадиров |
|                    | Координация процессов основного производства организации питания с другими структурными подразделениями  |
| Необходимые умения | Оценивать организацию процессов основного производства организаций питания   |
|                    | Определять способы распределения производственных заданий между бригадами, передачи полномочий и степень ответственности   |
|                    | Разрабатывать производственные регламенты и инструкции по процессам основного производства организации питания   |
|                    | Координировать производственные и социальные процессы основного производства организации питания в соответствии с целями развития организации питания                                |
|                    | Согласовывать планы и процессы основного производства организации питания со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания                         |
|                    | Проводить собрания работников основного производства организации питания   |
| Необходимые знания | Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания  |
|                    | Современные технологии организации питания   |

|                       |  |
|-----------------------|--|
|                       | Специализированные компьютерные программы и технологии, используемые организациями питания |
|                       | Методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности в организациях питания         |
|                       | Технологии маркетинговых исследований в организациях питания                               |
|                       | Методы деловых коммуникаций и публичных выступлений  |
| Другие характеристики | -  |

### 3.4.3. Трудовая функция

|              |  |     |        |                                   |   |
|--------------|--|-----|--------|-----------------------------------|---|
| Наименование | Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания | Код | 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 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.