

**МИНИСТЕРСТВО ТРУДА И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ПРИКАЗ**  
**от 8 сентября 2015 г. N 610н**

**ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО СТАНДАРТА "ПОВАР"**

В соответствии с [пунктом 16](#) Правил разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 22 января 2013 г. N 23 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, N 4, ст. 293; 2014, N 39, ст. 5266), приказываю:

Утвердить прилагаемый профессиональный [стандарт](#) "Повар".

Министр  
М.А.ТОПИЛИН

Утвержден  
приказом Министерства труда  
и социальной защиты  
Российской Федерации  
от 8 сентября 2015 г. N 610н

**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ**

**ПОВАР**

557

Регистрационный  
номер

I. Общие сведения

Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания

33.011

(наименование вида профессиональной деятельности)

Код

Основная цель вида профессиональной деятельности:

Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания

Группа занятий:

|      |  |      |            |
|------|--|------|------------|
| 1412 | Руководители ресторанов (вагонов-ресторанов) | 3434 | Шеф-повара |
| 5120 | Повара                                       | -    | -          |

(код ОКЗ <1>)

(наименование)

(код ОКЗ)

(наименование)

Отнесение к видам экономической деятельности:

|    |   |
|----|---|
| 56 | Деятельность по предоставлению продуктов питания и напитков |
|----|---|

(код ОКВЭД <2>)

(наименование вида экономической деятельности)

II. Описание трудовых функций, входящих  
в профессиональный стандарт (функциональная карта вида  
профессиональной деятельности)

| Обобщенные трудовые функции |  |                             | Трудовые функции  |        |   |
|-----------------------------|--|-----------------------------|---|--------|---|
| код                         | наименование   | уровень<br>квалифи<br>кации | наименование  | код    | уровень<br>(подуровень)<br>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   | С/03.5 |   |

|   |   |   |  |        |   |
|---|---|---|--|--------|---|
|   |   |   | подготовка отчетности о работе бригады поваров                                       |        |   |
| 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 | Повар 3-го разряда   |

|            |       |                    |
|------------|-------|--------------------|
|            | § 23  | Повар 4-го разряда |
| ОКПДТР <6> | 16675 | Повар              |

### 3.1.1. Трудовая функция

|                                |  |     |                           |   |   |
|--------------------------------|--|-----|---------------------------|---|---|
| Наименование                   | Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места | Код | A/01.3                    | Уровень (подуровень) квалификации                 | 3 |
| Происхождение трудовой функции | Оригинал   | Х   | 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 | Х | 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  |



|  |   |
|--|---|
|  | 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   | Х | Заимствовано из оригинала |   |                      |   |
|   |  |   | Код оригинала             | Регистрационный номер профессионального стандарта |                      |   |

|  |       |
|--|-------|
| Возможные наименования должностей, профессий | Повар |
|--|-------|

|  |   |
|--|---|
| Требования к образованию и обучению    | Среднее профессиональное образование - программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих)<br>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)<br>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<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                    | 5120   | Повара   |
| ЕТКС                   | § 24   | Повар 5-го разряда   |
| ОКПДТР                 | 16675  | Повар  |
| ОКСО                   | 260502 | Технология продукции общественного питания                           |

### 3.2.1. Трудовая функция

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

|                                |          |   |                           |  |  |
|--------------------------------|----------|---|---------------------------|--|--|
| Происхождение трудовой 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 | В/02.4 | Уровень (подуровень) квалификации | 4 |
|--------------|---|-----|--------|-----------------------------------|---|

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

Код оригинала

Регистрационный номер профессионального стандарта

|                   |  |
|-------------------|--|
| Трудовые действия | Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий                                  |
|                   | Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий                      |
|                   | Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий |
|                   | Нарезка и формовка овощей и фруктов  |
|                   | Приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента                               |
|                   | Приготовление и оформление холодных и горячих закусок  |
|                   | Приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюд   |
|                   | Приготовление и оформление супов, отваров и бульонов   |
|                   | Приготовление и оформление горячих и холодных соусов   |
|                   | Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов   |
|                   | Приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных  |
|                   | Приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи                        |
|                   | 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  | Х | Заимствовано из оригинала |   |                      |   |

Код оригинала      Регистрационный  
номер  
профессионального  
стандарта

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

|   |  |
|---|--|
| Требования к<br>образованию и<br>обучению | Среднее профессиональное образование - программы подготовки<br>квалифицированных рабочих (служащих)<br>Дополнительные профессиональные программы по основному<br>производству организаций питания  |
| Требования к опыту<br>практической работы | Не менее одного года на четвертом квалификационном уровне в основном<br>производстве организаций питания   |
| Особые условия<br>допуска к работе        | Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных<br>предварительных (при поступлении на работу) и периодических<br>медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских<br>осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской<br>Федерации порядке<br>При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием<br>алкоголя возраст не менее 18 лет |
| Другие<br>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  | X | Заимствовано из оригинала |               |   |                                   |   |
|                                |   |   |                           | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |                                   |   |

|                    |   |
|--------------------|---|
| Трудовые действия  | Оценка потребности в материальных и других ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады поваров |
|                    | Определение потребности членов бригады поваров в обучении   |
|                    | Организация обучения поваров на рабочих местах и с отрывом от производства  |
| Необходимые умения | Разрабатывать план работы бригады поваров   |
|                    | Распределять работу между членами бригады поваров и ставить задачи подчиненным  |
|                    | Обучать членов бригады на рабочих местах современным технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий    |
|                    | Контролировать текущую деятельность членов бригады поваров и своевременно выявлять отклонения в их работе             |

|                       |  |
|-----------------------|--|
|                       | Предупреждать факты хищений и других случаев нарушения членами бригады поваров трудовой дисциплины       |
|                       | Готовить отчеты о работе бригады поваров   |
| Необходимые знания    | Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания            |
|                       | Методы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных организаций питания |
|                       | Технологии обучения на рабочих местах  |
|                       | Требования трудовой дисциплины, охраны труда, санитарии и гигиены  |
| Другие характеристики | -  |

### 3.3.2. Трудовая функция

|              |                                    |     |        |                                   |   |
|--------------|------------------------------------|-----|--------|-----------------------------------|---|
| Наименование | Организация работы бригады поваров | Код | C/02.5 | Уровень (подуровень) квалификации | 5 |
|--------------|------------------------------------|-----|--------|-----------------------------------|---|

|                                |          |   |                           |  |  |
|--------------------------------|----------|---|---------------------------|--|--|
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | х | Заимствовано из оригинала |  |  |
|--------------------------------|----------|---|---------------------------|--|--|

Код оригинала

Регистрационный номер профессионального стандарта

|                    |  |
|--------------------|--|
| Трудовые действия  | Проведение вводного и текущего инструктажа членов бригады поваров  |
|                    | Распределение заданий между работниками бригады поваров в зависимости от их умений и компетенции, определение их степени ответственности       |
|                    | Координация выполнения членами бригады поваров производственных заданий  |
|                    | Координация работы бригады поваров с деятельностью службы обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания              |
| Необходимые умения | Разрабатывать план работы бригады поваров  |
|                    | Распределять работу между членами бригады и ставить задачи подчиненным   |
|                    | Обучать членов бригады на рабочих местах современным технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
|                    | Управлять конфликтными ситуациями, возникающими в бригаде  |
| Необходимые знания | Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания  |
|                    | Современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента   |
|                    | Требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения  |
|                    | Методы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности сотрудников организаций питания                                       |
|                    | Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы   |
|                    | Требования охраны труда, санитарии и гигиены, трудовой дисциплины  |

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Другие характеристики | - |
|-----------------------|---|

### 3.3.3. Трудовая функция

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

|                                |          |   |                           |  |  |
|--------------------------------|----------|---|---------------------------|--|--|
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | Х | Заимствовано из оригинала |  |  |
|--------------------------------|----------|---|---------------------------|--|--|

Код оригинала      Регистрационный номер профессионального стандарта

|                    |  |
|--------------------|--|
| Трудовые действия  | Оценка результатов работы бригады поваров за отчетный период   |
|                    | Определение и использование форм контроля, соответствующих особенностям работ по производству блюд, напитков и кулинарных изделий              |
|                    | Выявление отклонений от плана в работе бригады поваров и их причин   |
|                    | Представление отчета о результатах работы бригады поваров за отчетный период   |
| Необходимые умения | Организовывать и производить входной, текущий и итоговый контроль работы членов бригады поваров  |
|                    | Анализировать результаты работы бригады поваров за отчетный период и определять причины отклонений результатов работы бригады поваров от плана |



|                       |   |
|-----------------------|---|
|                       | Разрабатывать меры по предупреждению невыполнения плана работ и контролировать их реализацию                                    |
|                       | Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы бригады поваров |
| Необходимые знания    | Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания                                   |
|                       | Современные технологии контроля организации деятельности сотрудников организаций питания  |
|                       | Методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности организаций питания   |
|                       | Технологии маркетинговых исследований в организациях питания  |
| Другие характеристики | -   |

#### 3.4. Обобщенная трудовая функция

|              |   |     |   |                      |   |
|--------------|---|-----|---|----------------------|---|
| Наименование | Управление текущей деятельностью основного производства организации питания | Код | D | Уровень квалификации | 6 |
|--------------|---|-----|---|----------------------|---|

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

Код оригинала

Регистрационный номер профессионального

стандарта

|  |   |
|--|---|
| Возможные наименования должностей, профессий | Заведующий производством<br>Управляющий производством |
|--|---|

|  |   |
|--|---|
| Требования к образованию и обучению    | Образовательные программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена<br>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 порядке<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 | D/01.6 | Уровень (подуровень) квалификации | 6 |
|--------------|---|-----|--------|-----------------------------------|---|

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

Код оригинала

Регистрационный номер профессионального стандарта

|          |  |
|----------|--|
| Трудовые | Оценка факторов, влияющих на процессы основного производства организации |
|----------|--|

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

|                       |  |
|-----------------------|--|
|                       | питания  |
|                       | Методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности в организациях питания |
|                       | Технологии маркетинговых исследований в организациях питания                       |
| Другие характеристики | -  |

#### 3.4.2. Трудовая функция

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

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

Код оригинала

Регистрационный номер профессионального стандарта

|                   |  |
|-------------------|--|
| Трудовые действия | Проведение организационной диагностики, проектирования и регламентации процессов основного производства организации питания  |
|                   | Распределение производственных заданий между бригадами основного производства организации питания в зависимости от их специализации и определение степени ответственности бригадиров |
|                   | Координация процессов основного производства организации питания с   |

|                    |  |
|--------------------|--|
|                    | другими структурными подразделениями   |
| Необходимые умения | Оценивать организацию процессов основного производства организаций питания   |
|                    | Определять способы распределения производственных заданий между бригадами, передачи полномочий и степень ответственности                                     |
|                    | Разрабатывать производственные регламенты и инструкции по процессам основного производства организации питания   |
|                    | Координировать производственные и социальные процессы основного производства организации питания в соответствии с целями развития организации питания        |
|                    | Согласовывать планы и процессы основного производства организации питания со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания |
|                    | Проводить собрания работников основного производства организации питания   |
| Необходимые знания | Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания  |
|                    | Современные технологии организации питания   |
|                    | Специализированные компьютерные программы и технологии, используемые организациями питания   |
|                    | Методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности в организациях питания   |
|                    | Технологии маркетинговых исследований в организациях питания   |
|                    | Методы деловых коммуникаций и публичных выступлений  |

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Другие характеристики | - |
|-----------------------|---|

### 3.4.3. Трудовая функция

|              |  |     |        |                                   |   |
|--------------|--|-----|--------|-----------------------------------|---|
| Наименование | Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания | Код | D/03.6 | Уровень (подуровень) квалификации | 6 |
|--------------|--|-----|--------|-----------------------------------|---|

|                                |          |   |                           |  |  |
|--------------------------------|----------|---|---------------------------|--|--|
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | Х | 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.

---