

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №10 «Радуга» х. Курганный
(МБДОУ детский сад №10 «Радуга»)

СОГЛАСОВАНО

Председатель профсоюзного комитета

Дыхныч Г.И.



РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

на заседании рабочей группы
по введению профстандартов
протокол от 28.10.2019 г. № 3

**Внутренний профессиональный стандарт
"Повар"**

557

Регистрационный
номер

I. Общие сведения

Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях
питания

(наименование вида профессиональной деятельности)

33.011

Код

Основная цель вида профессиональной деятельности:

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

Группа занятий:

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	наименование	код
			уровень (подуровень) квалификации
В	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	В/01.4
		Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4

2.1 Обобщенная трудовая функция

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

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

Возможные наименования должностей, профессий	Повар
Требования к образованию и обучению	Среднее профессиональное образование - программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих) Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих
Требования к опыту практической работы	Не менее года на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих профессиональное обучение (программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих) Не менее шести месяцев на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих среднее профессиональное образование
Особые условия допуска к работе	Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя возраст от 18 лет
Другие характеристики	-

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	5120	Повара

2.1.1 Трудовая функция

Наименование	Подготовка инвентаря,	Код	В/01.4	Уровень	4
--------------	-----------------------	-----	--------	---------	---

оборудования и рабочего места
повара к работе

(подуровень)
квалификации

Происхождение
трудоустройства

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
	Контроль выполнения помощником повара заданий
	Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
Необходимые умения	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
	Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке
	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
трудоустройства

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

Код
оригинала

Регистрационный
номер
профессионального
стандарта

Трудовые действия	Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Нарезка и формовка овощей и фруктов
	Приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюд
	Приготовление и оформление супов, отваров и бульонов
	Приготовление и оформление блюд из овощей
	Приготовление и оформление блюд из рыбы
	Приготовление и оформление блюд из мяса
	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
	Контроль хранения и расхода продуктов
	Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий
Необходимые умения	Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам
	Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления
	Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания
	Способы организации питания
	Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
	Рецептура приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
Другие характеристики	-