

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

СОГЛАСОВАНО

Председатель профсоюзного комитета

Дыхныч
Дыхныч Г.П.



РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

на заседании рабочей группы
по введению профстандартов
протокол от 27.09.2019 г. № 2

Методика самооценки соответствия повара требованиям Профстандарта «Повар». Трудовая функция «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента»(В)

Уровень владения трудовой функцией «Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе»(В/01.4)

Показатель		Оценка
Трудовые действия		
1	Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	
2	Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	
3	Контроль выполнения помощником повара заданий	
4	Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий	
Необходимые умения		
5	Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения	
6	Организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	
7	Осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента	
Необходимые знания		
8	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	
9	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
10	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
11	Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке	

12	Технологии наставничества и обучения на рабочих местах	
Другие характеристики		
	-	

Суммарный балл (Σ факт):

Оценка по выделенным показателям осуществляется по трехбалльной системе:

- «2» — повар соответствует данному требованию Профстандарта повара на высоком уровне;
- «1» — повар соответствует данному требованию Профстандарта повара частично (есть резервы или недостатки при выполнении требования);
- «0» — повар не соответствует данному требованию Профстандарта повара (требование практически не выполняется).

Уровень владения трудовой функцией «Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий» рассчитывается:

$$\text{УРОВЕНЬ } B/01.4 = \frac{\Sigma \text{ факт}}{\Sigma \text{ макс}} \times 100\%,$$

где в числителе дроби — суммарное количество баллов по всем показателям (столбец 3 таблицы); в знаменателе — количество показателей (столбца 1 таблицы), умноженное на два.

$$\Sigma \text{ макс} = 12 * 2 = 24$$

Уровень владения трудовой функцией «Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий» (B/02.4)

Показатель		Оценка
Трудовые действия		
1	Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	
2	Нарезка и формовка овощей и фруктов	
3	Приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюд	
4	Приготовление и оформление супов, отваров и бульонов	
5	Приготовление и оформление блюд из овощей	
6	Приготовление и оформление блюд из рыбы	
7	Приготовление и оформление блюд из мяса	
8	Приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий	
9	Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента	
10	Приготовление и оформление холодных и горячих десертов	
11	Приготовление и оформление блюд здорового питания	
12	Контроль хранения и расхода продуктов	
13	Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	
14	Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий	
Необходимые умения		
15	Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам	
16	Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления	
17	Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий	
Необходимые знания		
18	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания	

19	Способы организации питания	
20	Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации	
21	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	
22	Рецептура приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;	
Суммарный балл (Σ факт):		

Оценка по выделенным показателям осуществляется по трехбалльной системе:

- «2» — повар соответствует данному требованию Профстандарта повара на высоком уровне;
- «1» — повар соответствует данному требованию Профстандарта повара частично (есть резервы или недостатки при выполнении требования);
- «0» — повар не соответствует данному требованию Профстандарта повара (требование практически не выполняется).

Уровень владения трудовой функцией «Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий» рассчитывается:

$$\text{УРОВЕНЬ } B/02.4 = \frac{\Sigma \text{ факт}}{\Sigma \text{ макс}} \times 100\%,$$

где в числителе дроби — суммарное количество баллов по всем показателям (столбец 3 таблицы); в знаменателе — количество показателей (столбца 1 таблицы), умноженное на два.

$$\Sigma \text{ макс} = 22 * 2 = 44$$

Уровень владения трудовой функцией «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента» (B) рассчитывается по формуле:

$$(\text{УРОВЕНЬ } B/01.4 + \text{УРОВЕНЬ } B/02.4) / 2$$

Обработка результатов:

- 100–85% — оптимальный уровень;
- 84–60% — допустимый уровень;
- 59–50% — критический уровень;
- < 50% — недопустимый уровень.