Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

детский сад № 16

**ПРИНЯТО: УТВЕРЖДАЮ:**

На общем собрании работников Заведующий МБДОУ МБДОУ детского сада №16 детского сада №16

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Михно Н.П.

Протокол № 6 от «10 » октября 20 18г. «10 » октября 2018г.

**ВНУТРЕННИЙ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ**

**«ПОВАР»**

**МБДОУ детского сада № 16**

г. Ангарск, 2018 г.

**1. Общие сведения**

1.1. Наименование вида профессиональной деятельности: Производство блюд, напитков и кулинарных изделий на предприятиях общественного питания

1.2. Основная цель вида профессиональной деятельности: Приготовление и презентация различных блюд, напитков и кулинарных изделий на предприятиях общественного питания

1.3. Группа занятий: Повара

[[1]](#endnote-1)

1. |  |  |  |  |  |  |  |
   | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
   | **2. 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 |
   | В | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента | 4 | Организация своего рабочего места | B/01.4 | 4 |
   | Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий | B/02.4 | 4 |
   | С | Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров | 5 | Обеспечение поваров необходимыми трудовыми и материальными ресурсами | С/01.5 | 5 |
   | Организация работы поваров | С/02.5 | 5 |
   | Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе поваров | С/03.5 | 5 |

   |  |  |  |  |  |
   | --- | --- | --- | --- | --- |
   | **3. Характеристика обобщенных трудовых функций** | | | | |
   | **3.1. Обобщенная трудовая функция** – **приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента** | | | | |
   |  | | | | |
   | Наименование должности | | **Повар** | | |
   | Требования к образованию и обучению | | Образовательные программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих)  Основные программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы повышения квалификации рабочих, служащих | | |
   | Требования к опыту практической работы | | Не менее шести месяцев на третьем квалификационном уровне | | |
   | 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 порядке | | |
   | Дополнительные характеристики | | | | |
   | Наименование документа | | | Код | Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности |
   | ОКЗ | | | 5122 | Повар |
   | ЕТКС | | | Выпуск 51  § 24 | Повар 5-го разряда |
   | ОКПДТР | | | 16675 | Повар |
   | ОКСО | | | 19.01.17 | Повар, кондитер |
   | 19.02.10 | Технология продукции общественного питания |
   | 3.1.1. **Трудовая функция - *Организация своего рабочего места*** | | | | |
   | Трудовые действия | Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий | | | |
   | Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий | | | |
   | Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий | | | |
   | Необходимые умения | Соблюдать санитарно-эпидемиологические правила и нормативы | | | |
   | Соблюдать требования к качеству и безопасности приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий | | | |
   | Оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий 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 | Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания в дошкольных образовательных организациях | | | |
   | Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи 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 | | | |
   | Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий | | | |
   | Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах | | | |
   | **3.1.2. Трудовая функция** - ***Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий*** | | | | |
   | Трудовые действия |  | | | |
   | Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий | | | |
   | Нарезка и формовка овощей и фруктов | | | |
   | Приготовление и оформление блюд для детей дошкольного возраста | | | |
   | Контроль хранения и расхода продуктов | | | |
   | Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий | | | |
   | Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий | | | |
   | Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании | | | |
   | Необходимые умения | Изготовлять блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам | | | |
   | Применять щадящие технологии приготовления блюд: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение | | | |
   | Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. | | | |
   | Осуществлять приготовление, оформление, порционирование и раздачу блюд для разных возрастных групп детей | | | |
   | Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий | | | |
   | Отбирать суточную пробу готовой продукции (все готовые блюда). | | | |
   | Соблюдать требования организации труда при приготовлении детского питания | | | |
   | Необходимые знания | Специфику деятельности дошкольной образовательной организации, в которой он работает | | | |
   | Основы и значение питания детей дошкольного возраста | | | |
   | Организация питания, в том числе диетического | | | |
   | Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента | | | |
   | Признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения | | | |
   | Характеристику и биологическую ценность различных пищевых продуктов | | | |
   | Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий | | | |
   | Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов | | | |
   | Особенности кулинарной обработки продуктов для детского питания | | | |
   | Основы технологии приготовления первых, вторых, третьих, холодных блюд и изделий из теста | | | |
   | Параметры режима и продолжительность тепловой обработки продуктов, процессов варки, припускания, выпечки | | | |
   | Способы порционирования блюд в соответствии с возрастом детей | | | |
   | Нормы, соотношение и последовательность закладки сырья в используемое оборудование | | | |
   | 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 | | | |
   | Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания | | | |
   | **3.2. Обобщенная трудовая функция – организация и контроль текущей деятельности бригады поваров** | | | | |
   |  | | | | |
   | Наименование должности | | **Шеф-повар** | | |
   |  | | | | |
   | Требования к образованию и обучению | | Образовательные программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих)  Основные программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы повышения квалификации рабочих, служащих  Дополнительные профессиональные программы | | |
   | Требования к опыту практической работы | | Не менее одного года на четвертом квалификационном уровне | | |
   | 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 порядке | | |

   |  |  |  |  |
   | --- | --- | --- | --- |
   | Дополнительные характеристики | | | |
   | Наименование документа | | Код | Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности |
   | ОКЗ | | 5122 | Повар |
   | ЕТКС | | Выпуск 51  § 25 | Повар 6-го разряда |
   | ОКПДТР | | 16675 | Повар |
   | ОКСО | | 19.01.17 | Повар, кондитер |
   | 19.02.10 | Технология продукции общественного питания |
   | **3.2.1. Трудовая функция** - ***Обеспечение бригады поваров необходимыми трудовыми и материальными ресурсами*** | | | |
   |  |  | | |
   | Трудовые действия | Оценка потребности в материальных и других ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады поваров | | |
   | Определение потребности поваров в обучении | | |
   | Организация обучения поваров на рабочих местах и с отрывом от производства | | |
   | Необходимые умения | Разрабатывать план работы поваров | | |
   | Распределять работу между поварами и ставить задачи подчиненным | | |
   | Обучать поваров на рабочих местах современным технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий | | |
   | Контролировать текущую деятельности поваров и своевременно выявлять отклонения в их работе | | |
   | Предупреждать факты хищений и других случаев нарушения поварами трудовой дисциплины | | |
   | Готовить отчеты о работе поваров | | |
   | Необходимые знания | Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания и дошкольных образовательных организаций | | |
   | Основы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных организаций питания | | |
   | Технологии обучения на рабочих местах | | |
   | Основы трудовой дисциплины, охраны здоровья, санитарии и гигиены | | |
   | **3.2.2. Трудовая функция** ***Организация работы бригады поваров*** | | | |
   | 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 | | |
   | Проведение работы по совершенствованию организации производственного процесса, внедрению прогрессивных технологий, эффективному использованию техники | | |
   | Составление заявок на необходимые продовольственные товары, полуфабрикаты и сырье, обеспечение их своевременного приобретения и получения, контроль ассортимента, количества и сроков их поступления и реализации. | | |
   | Необходимые умения | Разрабатывать план работы бригады поваров | | |
   | Распределять работу между поварами и ставить задачи подчиненным | | |
   | Обучать поваров на рабочих местах современным технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий | | |
   | Управлять конфликтными ситуациями, возникающими между поварами | | |
   | Необходимые знания | Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания и дошкольных образовательных организаций | | |
   | Современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента | | |
   | Требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения | | |
   | Ассортимент и требования к качеству блюд и кулинарных изделий | | |
   | Стандарты и технические условия на продовольственные товары, сырье и полуфабрикаты | | |
   | Основы рационального и диетического питания | | |
   | Правила и сроки хранения готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов | | |
   | Виды технологического оборудования, принципы работы, технические характеристики и условия его эксплуатации | | |
   | Основы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности сотрудников организаций питания | | |
   | Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы | | |
   | Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены, трудовой дисциплины | | |

   |  |  |
   | --- | --- |
   | **3.2.3. Трудовая функция *Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров*** | |
   |  |  |
   | Трудовые действия | Осуществление постоянного контроля технологии приготовления блюд, норм закладки сырья и соблюдения работниками санитарных требований и правил личной гигиены. |
   | Организация и осуществление контроля приемки пищевых продуктов и продовольственного сырья. |
   | Организация учета, составления и своевременного представления отчетности о производственной деятельности |
   | Контроль правильной эксплуатации оборудования и других основных средств. |
   | Контроль соблюдения требований к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде. |
   | Контроль своевременного ведения журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, соблюдения сроков хранения журнала. |
   | Контроль соблюдения условий хранения и сроков годности пищевых продуктов, установленных предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. |
   | Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании и ведения журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании. |
   | Контроль выполнения технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к технологическим процессам приготовления блюд. |
   | Необходимые умения | Организовывать и проводить входной, текущий и итоговый контроль работы членов поваров |
   | Анализировать результаты работы поваров за отчетный период и определять причины отклонений результатов работы поваров от плана |
   | Разрабатывать меры по предупреждению невыполнения плана работ и контролировать их реализацию |
   | Организовывать процесс приготовления блюд с применением щадящих технологий: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение |
   | Организовывать и контролировать отбор суточной пробы готовой продукции всех готовых блюд. |
   | Организовывать работу с учетом требований, установленных для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) |
   | Соблюдать требования к составлению меню для организации питания детей дошкольного возраста |
   | Организовывать питание детей в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем дошкольной образовательной организации, рассчитанным на 10 дней, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях |
   | Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы поваров |
   | Необходимые знания | Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания |
   | Современные технологии контроля организации деятельности поваров |
   | Основы менеджмента и маркетинга, делопроизводства, подготовки отчетности организаций питания |

   [↑](#endnote-ref-1)