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, служащихДополнительные 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)