

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 25

ПРИНЯТО:

На общем собрании работников
МБДОУ детского сада №25

Протокол № ____ от « ____ » _____ 20 ____ г.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ
детского сада № 25

_____ Лутцева Н.А.
« ____ » _____ 20 ____ г.

**ВНУТРЕННИЙ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ
«ПОВАР»
МБДОУ детского сада № 25**

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

i

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	В/01.4	4
			Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	В/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	Изготавливать 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 деятельность 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