

Отраслевая рамка квалификаций для индустрии питания

Квалификационный уровень по НРК	Квалификационный уровень по отраслевой рамке квалификации	Показатель деятельности			Требования к образованию	Другие характеристики уровня	Типичные виды профессиональной деятельности (должности)
		широта полномочий и ответственность	сложность	характер знаний			
1.	Входной уровень	Рабочие задания носят четко определенный характер и выполняются по четко сформулированным инструкциям. Работник несет ответственность за выполненные действия.	Безопасно выполнять простые операции по подготовке кухонной посуды, производственного инвентаря и производственных помещений, столовой посуды и приборов.	<ul style="list-style-type: none"> Знания общего характера и понимание процессов, происходящих на производстве, и рабочих заданий, большей частью рутинных и предсказуемых, включая требования инструктивных документов в области санитарии и гигиены <p>понимание возможных последствий, к которым может привести нарушение гигиены и санитарии</p>	Обучение на рабочем месте во время работы.	<ul style="list-style-type: none"> Осуществлять простые действия по подготовке продуктов для последующего использования их в приготовлении блюд строго согласно инструкциям и под руководством. 	Кухонный работник
2.	первый	Рабочие задания стандартные и четко определенные, выполняются в знакомых ситуациях под руководством. Работник несет ответственность за результаты деятельности.	Применять простые практические и когнитивные умения в знакомой и типовой ситуации в контролируемой среде	Базовые знания в области технологии приготовления и хранения простых блюд/изделий (из овощей, круп, яиц, бобовых, макаронных изделий, муки, простых мясных и рыбных полуфабрикатов и полуфабрикатов промышленного производства высокой степени готовности), отпуска продукции питания с раздачи/прилавка и на вынос с принятием и оформлением платежей, вежливого и дружелюбного обслуживания потребителей с учетом четко установленных в инструкциях,	Профессиональное обучение на рабочем месте или в центре внутрифирменной подготовки или учебном центре.	Понимать и выполнять требования инструктивных документов, выполнять простые стандартные задания по приготовлению простых блюд/изделий и обслуживанию потребителей в соответствии с инструкцией, технологическими требованиями к блюду/изделию и правилами гигиены и санитарии <ul style="list-style-type: none"> 	Помощник повара Многоцелевой работник по питанию

				<p>правилах и других документах требований к процедурам выполнения работ, включая требования к безопасности продуктов питания и готовой продукции питания, требования санитарии и гигиены и техники безопасности, понимание последствий нарушения этих требований. :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 			
3.	второй	<p>Рабочие задания предполагают некоторую самостоятельность и вариативность выполнения в знакомых ситуациях и ограниченную ответственность за работу других. Ответственность за выполнение заданий и собственное обучение. Возможна специализация.</p>	<p>Выбирать средства труда, проверять их исправность и безопасно использовать. Использовать различные простые техники подготовки продуктов . Базовые умения в области планирования собственной деятельности. Умения выбирать оптимальные инструменты и оборудование и безопасно его использовать.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Базовые знания в области технологии приготовления и хранения широкого ассортимента основных блюд/изделий из различных видов продуктов, связанные с профессиональной трудовой деятельностью в предсказуемых ситуациях и ответственностью за результат своей деятельности, включая требования к безопасности продуктов питания и готовой продукции питания, требования санитарии и гигиены и техники безопасности, понимание последствий нарушения этих требований; базовые знания в области организации и контроля деятельности подчиненного персонала. 	Начальное профессиональное образование в образовательном учреждении	<ul style="list-style-type: none"> • Способность выполнять разнообразные трудовые задачи/задания и применять умения в области приготовления широкого ассортимента основных блюд/изделий в соответствии с технологическими требованиями к блюду/изделию и с учетом требований безопасности продуктов и продукции питания, требований ТБ, частичная ответственность за деятельность подчиненных • 	Повар Кондитер
4.	третий	<p>Рабочие задания предполагают одновременное выполнение нескольких задач, часть из которых может быть сложными,</p>	<p>Управлять собственной деятельностью и направлять и контролировать деятельность других работников производства</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Специализированные практические и теоретические знания в области приготовления блюд/изделий, большей частью сложных, из различных видов продуктов, в том числе экзотических и редких, и связанные с трудовой деятельностью при 	Среднее профессиональное образование (программа базовой подготовки).	<ul style="list-style-type: none"> • Способность выполнять различные специализированные профессиональные задачи в значительном диапазоне работ на основе выбора и применения методов и оборудования, источников информации в области 	Старший повар Старший кондитер

		и определенную автономность. Ответственность за инициирование и выполнение задач, организацию собственной деятельности, адаптацию к изменяющимся обстоятельствам на основе решения простых проблем. На работника может быть возложена определенная ответственность за работу других. Ответственность за собственное обучение. Возможна специализация.	более низкого квалификационного уровня. Принимать решения в рамках своей компетенции в нестандартных ситуациях. Планировать собственную работу и работу подчиненных. Организовывать и контролировать работу подчиненных. Мотивировать подчиненных. Контролировать соблюдение требований ОТ и санитарии. Обучать подчиненных на рабочем месте. Выбирать оптимальные методы работы и средства труда.	разнообразии обстоятельств, а также базовые знания в области управления подчиненным персоналом, процессом приготовления продукции питания с соблюдением требований к безопасности продуктов питания и готовой продукции питания, требований санитарии и гигиены и техники безопасности, понимание возможных последствий, к которым может привести нарушение этих требований		кулинарного искусства и творческого подхода. Применять сложные профессиональные умения в области приготовления разнообразного ассортимента блюд/изделий, при разнообразии обстоятельств. Использовать умения для решения задач в области управления (типовым процессом приготовления продукции питания и подчиненным персоналом	
5.	четвертый	Рабочие задания предполагают значительную автономию и степень ответственности, организацию и управление собственной деятельностью в	Планировать, организовывать и контролировать комплексный производственный процесс. Рационально распределять производственные задания и четко	Разнообразные и специализированные теоретические и практические знания в области кулинарного искусства, а также различных видов техники обработки продуктов и методов приготовления пищи для обеспечения питанием различных категорий потребителей. Специальные знания в области управления процессом приготовления продукции питания при широком разнообразии обстоятельств, в том числе сложных и нестандартных,	Среднее профессиональное образование повышенного уровня + опыт работы, подтверждающий соответствующим сертификатом	<ul style="list-style-type: none"> Способность самостоятельно выбирать и использовать необходимый набор когнитивных, коммуникативных и практических умений для принятия четко определенных решений в области организации и приготовления продукции питания, в том числе в 	Шеф-повар Шеф-кондитер

		<p>установленных рамках и предсказуемых контекстах, которые могут изменяться. Осуществляет руководство работой других. Берет на себя ответственность за оценку и совершенствование собственного труда, собственное обучение и обучение других сотрудников. Ограниченное участие в распределении ресурсов.</p>	<p>формулировать их подчиненным. Обеспечивать обратную связь с подчиненными. Оценивать компетенции работников и их потребность в обучении. Планировать деятельность и обучение (собственное и подчиненных). Мотивировать подчиненных.</p>	<p>и при значительной ответственности за результат работы и руководство подчиненными:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 		<p>сложных и нестандартных ситуациях. Оценивать эффективность и успешность использованных методов, а также качество приготовления широкого ассортимента блюд/изделий, в том числе сложных</p>	
6.	пятый	<p>Ответственность за планирование и организацию деятельности производства и руководство работниками производства в любых ситуациях, в том числе в непредсказуемых контекстах. Большая степень самостоятельности. Ответственность</p>	<p>Осуществлять планирование организации, контроль комплексной деятельности производства. Распределять задачи работникам производства. Осуществлять обратную связь с подчиненными участками производства. Принимать сложные</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Комплекс широких специализированных теоретических и практических знаний в области организации и совершенствования производственного процесса, внедрения производственного контроля; специальных знаний в области управления персоналом и, процессом производства продукции питания, необходимых для эффективного функционирования предприятия питания в рыночных условиях при нарастающем уровне конкуренции 	<p>Практико-ориентированный бакалавр или СПО повышенного уровня + освоение компетенций, соответствующих единицам профессионального стандарта данного</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Способность самостоятельно выбирать из большого диапазона умений и методов творческие решения для эффективного осуществления профессиональных задач, принимать решения в области производства продукции питания, в том числе в сложных и нестандартных ситуациях. Проводить анализ эффективности деятельности производства и оценивать эффективность и успешность 	<p>Управляющий производством</p>

		ь за собственное обучение и организацию обучения других сотрудников. Ответственност ь за распределение ресурсов.	решения, в том числе в нестандартных ситуациях. Планировать собственное обучение и обучение подчиненных работников.		квалификационн о уровня в системе дополнит ельного професси онального образован ия или высшее профессионал ьное образование (бакалавр).	использованных методов управления производством	
--	--	--	--	--	--	---	--