

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, производстве инвентаря и производственных помещений, столовой посуды и приборов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>понимание возможных последствий, к которым может привести нарушение гигиены и санитарии</li> </ul>	Обучение на рабочем месте во время работы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Осуществлять простые действия по подготовке продуктов для последующего использования их в приготовлении блюд строго согласно инструкциям и под руководством.</li> </ul>	<b>Кухонный работник</b>
2.	первый	Рабочие задания стандартные и четко определенные, выполняются в знакомых ситуациях под руководством	Применять простые практические и когнитивные умения в знакомой и типовой ситуации в контролируемом	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	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	<b>Помощник повара</b>  <b>Многоцелевой работник по питанию</b>

		м. Работник несет ответственность за результаты деятельности .	ой среде	потребителей с учетом четко установленных в инструкциях, 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. : •			
3.	второй	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.	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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>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..</li> </ul>	Начальное профессиональное образование в образовательном учреждении	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li></li> </ul>	<b>Повар Кондитер</b>
4.	третий	Рабочие	Управлять	<ul style="list-style-type: none"> <li>Специализированные</li> </ul>	Среднее	<ul style="list-style-type: none"> <li>Способность выполнять</li> </ul>	<b>Старший</b>

		<p>задания предполагают одновременно выполнение нескольких задач, часть из которых может быть сложными, и определенную автономность.</p> <p>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</p>	<p>собственной деятельностью и направлять и контролировать деятельность других работников производства 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</p>	<p>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 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</p> <ul style="list-style-type: none"> <li></li> </ul>	<p>профессиональное образование (программа базовой подготовки).</p>	<p>различные специализированные профессиональные задачи в значительном диапазоне работ на основе выбора и применения методов и оборудования, источников информации в области 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</p>	<p><b>повар</b></p> <p><b>Старший кондитер</b></p>
--	--	--	--	---	---	--	--

		обучение. Возможна специализация.	подчиненных на рабочем месте. Выбирать оптимальные методы работы и средства труда.				
5.	четвертый	Рабочие задания предполагают значительную автономию и степень ответственности, организацию и управление собственной деятельностью в установленных рамках и предсказуемых контекстах, которые могут изменяться. Осуществляет руководство работой других. Берет на себя ответственность за оценку и совершенствование собственного труда,	Планировать, организовывать и контролировать комплексный производственный процесс. Рационально распределять производственные задания и четко формулировать их подчиненным. Обеспечивать обратную связь с подчиненным и оценивать компетенции работников и их потребность в обучении. Планировать деятельность	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, и при значительной ответственности за результат работы и руководство подчиненными: <ul style="list-style-type: none"> <li></li> </ul>	Среднее профессиональное образование повышенного уровня + опыт работы, подтвержденный соответствующим сертификатом	<ul style="list-style-type: none"> <li>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 сложных и нестандартных ситуациях. Оценивать эффективность и успешность использованных методов, а также качество приготовления широкого ассортимента блюд/изделий, в том числе сложных</li> </ul>	<b>Шеф-повар</b>  <b>Шеф-кондитер</b>

		собственное обучение и обучение других сотрудников. Ограниченное участие в распределении ресурсов.	и обучение (собственное и подчиненных). Мотивировать подчиненных.				
6.	пятый	Ответственно за планирование и организацию деятельности производства и руководство работниками производства в любых ситуациях, в том числе в непредсказуемых контекстах. Большая степень самостоятельности. Ответственно за собственное обучение и организацию обучения других сотрудников. Ответственно за	Осуществлять планирование организации, контроль комплексной деятельности производства. Распределять задачи работникам производства. Осуществлять обратную связь с подчиненным и участками производства. Принимать сложные решения, в том числе в нестандартных ситуациях. Планировать собственное обучение и обучение подчиненных работников.	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>	Практико-ориентированный бакалавр или СПО повышенного уровня + освоение компетенций, соответствующих единицам профессионального стандарта данного квалификационного уровня в системе дополнительного профессионального образования или высшее	<ul style="list-style-type: none"> <li>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 использованных методов управления производством</li> </ul>	<b>Управляющий производством</b>

		распределени и ресурсов.			профессионал ьное образование (бакалавр).		
--	--	-----------------------------	--	--	--	--	--