



ВСЕРОССИЙСКОЕ  
ЧЕМПИОНАТНОЕ  
ДВИЖЕНИЕ  
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ  
МАСТЕРСТВУ

# ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ «Поварское дело»

2026 г.

**Наименование компетенции:** Поварское дело

**Формат участия в соревновании:** индивидуальный

**Описание компетенции**

Вид профессиональной деятельности - производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

Основная цель вида профессиональной деятельности: приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

Работа повара связана с выполнением следующих трудовых функций: выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара; выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий; подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе; приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий; организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом; организация работы бригады поваров; контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров; планирование процессов кухни, основного производства организации питания; организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания; контроль на каждом этапе технологического процесса приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания; контроль и оценка эффективности процессов на кухне, основном производстве организации питания.

Повар работает в индустрии питания в ресторанах с различными форматами и концепциями: Fast Casual, Quick Service Restaurant, Casual Dining, Street food, Fast food, Free flow, Fine Dining (элитные рестораны, кафе, бары, а также в сфере социального обслуживания), предоставляя питание гостям и персоналу. Диапазон профессиональных навыков и ожиданий клиентов будет варьироваться в зависимости от места работы. Требуемый тип и качество предоставляемой услуги напрямую связаны с оплатой, производимой заказчиком, будь то физическое или юридическое лицо. Помимо мастерства приготовления блюд, должность повара требует определенных навыков, связанных с коммерческим аспектом деятельности, в частности, соблюдением установленного бюджета и обеспечением ожидаемой прибыли. К этим навыкам относится составление меню, оформление заявки на пищевые продукты, их приобретение, контроль за хранением, использование и реализация готовой продукции, управление деятельностью производства через планирование, обмен информацией, взаимодействия с персоналом.

Повар, работающий в элитном отеле или ресторане высокой кухни, должен демонстрировать впечатляющие навыки приготовления пищи и ее презентации. Он создает и творчески подготавливает блюда к подаче, в соответствии с ожиданиями гостя.

Мода и тенденции в сфере кулинарии постоянно меняются, так что повару необходимо всегда быть в курсе актуальных новинок. Гость ожидает, что прием пищи станет ярким и запоминающимся событием. Его впечатления складываются из атмосферы ресторана, презентации блюда, обслуживания.

Модные веяния – это далеко не всё. Сегодня ключевую роль в развитии гастрономии играют новые кулинарные технологии, охватывающие приготовление и сочетание продуктов. Изучение современных видов оборудования, позволяющие улучшить качество и количество выпускаемой продукции, сократив трудозатраты повара.

Во все времена важнейшее значение имеет строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены, а также техники безопасности. Несоблюдение этих требований может иметь серьезные последствия для здоровья и благополучия гостя, а также нанести непоправимый ущерб репутации предприятия питания.

Организации питания оснащены высокотехнологичным оборудованием, при работе с которым необходимо соблюдать технику безопасности и правила охраны труда. Рабочее место представляет собой зону с опасными факторами, где сотрудники работают в стрессовых ситуациях, часто в ограниченном пространстве.

Для повара крайне важны навыки эффективной коммуникации. Профессиональная кухня является пространством повышенного давления, где команды поваров, специализирующихся на различных этапах производства, работают вместе, чтобы приготовить все блюда согласно меню.

Координация работы бригады поваров имеет большое значение для гарантии качества и своевременной подачи блюд.

Эффективное взаимодействие всех производственных подразделений будет способствовать созданию у гостя комплексных положительных впечатлений.

Благодаря глобализации в сфере индустрии питания, повара имеют возможность работать по всему миру. Спрос на услуги талантливого повара есть всегда. Для него открыты самые необычные и интересные заведения во всех уголках планеты. Это требует от него уважения к различным культурам, присущим им гастрономическим традициям и требованиям.

## **Нормативные правовые акты**

Поскольку Описание компетенции содержит лишь информацию, относящуюся к соответствующей компетенции, его необходимо использовать на основании следующих документов:

Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569 зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г. № 44898 (с изменениями и дополнениями);

Профессиональный стандарт 33.011 «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 09 марта 2022 года № 113н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148);

- ЕТКС Выпуск 51 (утв. Постановлением Минтруда России от 5 марта 2004 г. № 30);
- Отраслевые/корпоративные стандарты;
- Квалификационные характеристики (профессиограмма);
- ГОСТы:
- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014-III, 8 с.;
- ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014 -III, 48 с.;
- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014 -III, 10 с.;
- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.;
- ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.;
- ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования;
- ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.;

- ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.;
- ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.;
- ГОСТ Р 54098–2010. Ресурсосбережение. Вторичные материальные ресурсы. Термины и определения = Resources saving. Secondary material resources. Terms and definitions: дата введения 2012–01–01 // АО «Кодекс». –URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200086000> (дата обращения: 01.06.2022);
- ГОСТ 30166–2014. Ресурсосбережение. Основные положения. Resources saving. Basic principles: дата введения 2016–01–01 // Terms and definitions: дата введения 2016–01–01 // АО «Кодекс». – URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200122468> (дата обращения: 01.06.2022);
- ГОСТ Р 55103–2012 Ресурсосбережение. Эффективное управление ресурсами. Основные положения = Resource saving. Efficient control of resources. Basic regulation: дата введения 2014–01–01 // АО «Кодекс». – URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200104724> (дата обращения: 01.06.2022);
- ГОСТ 33570–2015. Ресурсосбережение. Обращение с отходами. Методология идентификации. Зарубежный опыт: дата введения 2016–08–01 //АО «Кодекс». – URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200127289> (дата обращения: 01.06.2022);
- СанПиН:
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 11 ноября 2020 г., регистрационный № 60833);
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" [Электронный ресурс]: от 27.10.2020;

- СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27;
- СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий";
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 г. № 2 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 29 января 2021 г., регистрационный № 62296).
- СП (СНИП):
- Постановление Правительства РФ №1515 – «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» Вступил в силу с 21.09.2020;
- ТР/ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР/ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР/ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- К САНПИМУ 3590 МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
- СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию» Вступил в силу с 01.01.2021 по 01.01.2027г.;
- СП 2.2.3670-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда" Вступил в силу с 01.01.2021 по 01.01.2027г.;
- СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" (МЕД.ОСМОТР, ЖУРНАЛ ЗДОРОВЬЯ И Т.Д.);

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (требования к организации питания).

Перечень профессиональных задач специалиста по компетенции определяется профессиональной областью специалиста и базируется на требованиях современного рынка труда к данному специалисту.

№ п/п	Виды деятельности
1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
6	Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни