

Исключительные авторские и смежные права принадлежат ООО «Гуманитарные проекты – XXI век».  
В соответствии со ст. 1229 и ст. 1270 Гражданского кодекса РФ любое распространение (передача) документов без согласия правообладателя является незаконным и влечет предусмотренную законодательством ответственность.  
Настоящий документ не требует размещения на официальном сайте учреждения

УТВЕРЖДЕНА  
приказом учреждения  
от \_\_.\_\_.20\_\_ № \_\_\_\_

## КАРТА ОЦЕНКИ СООТВЕТСТВИЯ КВАЛИФИКАЦИИ РАБОТНИКА УЧРЕЖДЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИОННЫМ ТРЕБОВАНИЯМ, СОДЕРЖАЩИМСЯ В ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ СТАНДАРТАХ

ФИО работника \_\_\_\_\_

Должность работника – повар

Применяемый профессиональный стандарт (стандарты) – «Повар»

Уважаемый работник!

В нашем учреждении вводятся профессиональные стандарты. Профессиональный стандарт – характеристика квалификации, необходимой работнику для осуществления определенного вида профессиональной деятельности, в том числе выполнения определенной трудовой функции.

Данное исследование проводится в целях изучения Ваших знаний и умений. Результаты исследования будут использованы для повышения Вашего профессионального уровня.

Ваши объективные ответы очень важны для принятия решений. Полученные данные не будут разглашаться.

В нижеприведенных вопросах отметьте цифрой тот вариант ответа, который Вы считаете наиболее правильным:

0 – знания, умения отсутствуют;

1 – знания, умения сформированы частично, требуется дополнительное профессиональное образование;

2 – знания, умения сформированы частично, но дополнительного профессионального образования не требуется, так как недостающие знания и умения могут восполнены в рамках самообразования, методической работы внутри учреждения;

3 – достаточный уровень знаний, умений.

Заполненную карту необходимо передать непосредственному руководителю.

№ п/п	Знания, умения, предусмотренные профессиональным стандартом <sup>1</sup>	Оценка работником	Оценка непосредств. рук-лем
	<b>ТРУДОВАЯ ФУНКЦИЯ</b> «Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе»		
	<b>Необходимые умения</b>		
1.	Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса		
2.	Производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале		
3.	Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения		
	<b>Необходимые знания</b>		
4.	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания		
5.	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента		
6.	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента		

<sup>1</sup>знания и умения, которые в настоящем профессиональном стандарте повторяются (в разных трудовых функциях), в настоящей таблице указываются только один раз – как правило, в рамках той трудовой функции, которая указана в ПС первой

№ п/п	Знания, умения, предусмотренные профессиональным стандартом <sup>1</sup>	Оценка работником	Оценка непосредств. рук-лем
7.	Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий		
8.	Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке		
9.	Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий		
10.	Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий		
11.	Технологии наставничества и обучения на рабочих местах		
	<b>ТРУДОВАЯ ФУНКЦИЯ</b> <b>«Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий»</b>		
	<b>Необходимые умения</b>		
12.	Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь		
13.	Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий		
14.	Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения		
15.	Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления		
16.	Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий		
	<b>Необходимые знания</b>		
17.	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания		
18.	Способы организации питания, в том числе диетического		
19.	Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента		
20.	Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов		
21.	Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации		
22.	Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям		
23.	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания		
24.	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания		
25.	Способы организации питания, в том числе диетического		
26.	Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента		