



СОВЕТ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ КВАЛИФИКАЦИЯМ В СФЕРЕ ГОСТЕПРИИМСТВА

Исх. № СПК-09/02 от «09» сентября 2020 г.

**Председателю Национального совета
при Президенте Российской Федерации
по профессиональным квалификациям**

А.Н. Шохину

Уважаемый Александр Николаевич!

В связи с утверждением профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания» (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н) просим закрепить данный профессиональный стандарт за Советом по профессиональным квалификациям в сфере гостеприимства.

На текущий момент за Советом по профессиональным квалификациям в сфере гостеприимства закреплены профессиональные стандарты «Руководитель предприятия питания», «Повар», «Кондитер», «Пекарь», «Официант, бармен», «Сомелье (кавист)», которые непосредственно связаны с предприятиями общественного питания и, соответственно, организацией общественного питания.

Необходимо отметить, что производство продукции общественного питания осуществляется на предприятиях общественного питания (рестораны, кафе, бары, столовые, а также приготовление блюд, напитков на вынос и для доставки). Продукция общественного питания массового изготовления – продукция общественного питания, изготавливаемая партиями; партия продукции общественного питания – любое количество продукции общественного питания одного наименования, одной даты и смены выработки, изготовленной в одинаковых условиях на одном предприятии, в одинаковой потребительской упаковке и/или одинаковой транспортной таре (ГОСТ 31986-2012). К техническому комитету № 161 «Услуги в сфере гостеприимства» отнесены ГОСТы, касающиеся общественного питания. Руководителем Комиссии по ресторанам ТК «Услуги в сфере

гостеприимства» является вице-президент Федерации Рестораторов и Отельеров России С.К. Миронов.

Кроме того, в профессиональном стандарте в наименовании базовой группы, должности (профессии) или специальности используется код ОКПДТР 22101 Заведующий производством (шеф-повар), который относится к квалификации «Шеф-повар (6-й уровень квалификации)», выделенной из ПС «Повар».

Также отмечаем, что на протяжении 3х лет выпускники образовательной программы «Технология продукции и организации общественного питания», на которую содержится ссылка в профессиональном стандарте, направляются на прохождение независимой оценки квалификации для подтверждения квалификаций «Повар», «Кондитер», «Пекарь» в центр оценки квалификации, созданном на базе Ворлдскиллс.

Таким образом, считаем, что область профессиональной деятельности утвержденного стандарта распространяется на деятельность предприятий общественного питания, представители которых входят в состав Совета по профессиональным квалификациям в сфере гостеприимства. Закрепление профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания» за Советом по профессиональным квалификациям в сфере гостеприимства также поддерживают Национальная Ассоциация Кулинаров России и Национальная Гильдия шеф-поваров.

Председатель



И.О. Бухаров