



**Профессиональные и образовательные стандарты в области ИТ как инструмент подготовки кадров для перспективных потребностей российской экономики**

*Круглый стол*



# Структура нынешних профстандартов на примере профессии «Специалист по информационным системам»

- **Аннотация**
- **Краткое описание содержания профессии «Специалист по информационным системам»**
- **Общие требования по уровням квалификации**
- **Необходимый образовательный ценз** (по каждому квалификационному уровню)
- **Перечень должностных обязанностей** (для каждого квалификационного уровня)
- **Перечень умений и навыков**, требуемых для выполнения каждой должностной обязанности (для каждого квалификационного уровня)
- **Перечень знаний**, требуемых для выполнения каждой должностной обязанности (для каждого квалификационного уровня)
- **Требования к практическому опыту** (количество лет)
- **Требования к необходимости сертификации** (подлежит/не подлежит)
- **Требования к состоянию здоровья** (особые требования есть/нет)
- **Свойства личности**, необходимые для соответствия должности





# Новый макет профессионального стандарта (утвержден Распоряжением Президента РСПП № РП-46 от 28 июня 2007 г.)

- **область профессиональной деятельности** - совокупность видов трудовой деятельности, имеющая общую интеграционную основу и предполагающая схожий набор компетенций для их выполнения. Корреспондируется с одним или несколькими видами экономической деятельности;
- **вид трудовой деятельности** – составная часть области профессиональной деятельности, образованная целостным набором трудовых функций и необходимых для их выполнения компетенций;
- **трудовая функция** – составная часть вида трудовой деятельности, представляющая собой интегрированный и относительно автономный набор трудовых действий, определяемых бизнес-процессом и предполагающий наличие необходимых компетенций для их выполнения;
- **единица профессионального стандарта** – структурный элемент профессионального стандарта, содержащий развернутую характеристику конкретной трудовой функции, которая является целостной, завершенной, относительно автономной и значимой для данного вида трудовой деятельности

Источник: Макет профессионального стандарта,  
<http://www.nark-rspp.ru/index.php/lang-ru/national-qualification-system/professional-standards/mode-1-of-professional-standard>



# **КАРТОЧКИ ВИДОВ ТРУДОВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (по каждому виду)**

- **Квалификационный уровень**
- **Возможные наименования должностей**
- **Обобщенное описание выполняемой трудовой деятельности**
- **Возможные места работы**
- **Условия труда**
- **Требования к профессиональному образованию и обучению работника**
- **Необходимость сертификатов, подтверждающих квалификацию**
- **Требования к практическому опыту работы**
- **Особые условия допуска к работе**
- **Перечень единиц профессионального стандарта**
  - **Шифр**
  - **Наименование единицы профессионального стандарта**



# **ОПИСАНИЕ ЕДИНИЦ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО СТАНДАРТА (для каждого квалификационного уровня)**

- **Единица профессионального стандарта**
  - Шифр
  - Название
- **Основные трудовые действия**
- **Средства труда**
- **Предметы труда**
- **Другие характеристики квалификационного уровня:**
  - **Нестандартность**
  - **Ответственность**
  - **Самостоятельность**
  - **Необходимые знания**
  - **Необходимые умения**

***Последовательно описываются все единицы профессионального стандарта данного квалификационного уровня***



# Пример КАРТОЧКИ ВИДОВ ТРУДОВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (по каждому виду)

- **Квалификационный уровень:** I квалификационный уровень, Помощник повара
- **Возможные наименования должностей:** помощник кондитера
- **Обобщенное описание выполняемой трудовой деятельности:**
  - *Производит обработку и нарезку традиционных видов овощей, грибов и плодов, подготовку муки, яиц, зерновых и прочих продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, домашней птицы и рыбы для приготовления простых блюд/изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.*
  - **Готовит простые блюда из** овощей, круп, бобовых, рыбы, мяса, домашней птицы, **яиц** и макаронных изделий, простые мучные и сладкие блюда, простые напитки, простые хлебобулочные изделия и отделочные полуфабрикаты в соответствии с методами приготовления и технологическими требованиями к блюдам и с учетом требований к безопасности приготовления продукции.
  - *Готовит напитки, соки, мороженое, коктейли с использованием автоматов и безопасно использует технологическое оборудование.*
  - *Подготавливает к работе производственные цеха и поддерживает в чистоте и порядке рабочее место и технологическое оборудование.*
  - *Составляет однодневный заказ на продукты в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения и проверяет качество и количество продуктов при получении.*
  - *Отпускает готовую продукцию с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции.*
  - *Может упаковывать блюда/изделия для продажи на вынос, принимать и оформлять платежи и подготавливать помещения к приему пищи.*



# Пример КАРТОЧКИ ВИДОВ ТРУДОВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (по каждому виду)

- **Возможные места работы:** *Кухня отеля, ресторана и других типов предприятий питания, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства*
- **Условия труда:** *Работа в команде; гибкий или постоянный график работы; возможна работа ночью, в выходные и праздничные дни, сверхурочная работа; возможен неполный или ненормированный рабочий день; питание по месту работы.*
- **Требования к профессиональному образованию и обучению работника:** *Профессиональное обучение на рабочем месте или в центре внутрифирменной подготовки или в учебном центре*
- **Необходимость сертификатов, подтверждающих квалификацию** *(в ПС не указана)*
- **Требования к практическому опыту работы:** *Не предъявляются.*
- **Особые условия допуска к работе:** *Наличие личной медицинской книжки*

Источник: утвержденные Профессиональные стандарты индустрии питания,  
<http://www.nark-rspp.ru/index.php/lang-ru/national-qualification-system/professional-standards/national-register->



## Пример ОПИСАНИЯ: Единица 1А 9.1. Готовить простые блюда из яиц

<p>Данная единица стандарта относится к процессу приготовления простых блюд из яиц и включает в себя следующие действия:</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• проверять качество предварительно обработанных яиц;</li><li>• варить яйца в скорлупе до различной степени готовности (всмятку, «в мешочек» и вкрутую);</li><li>• жарить яйца основным способом с добавлением других ингредиентов и без;</li><li>• жарить яйца на плоской поверхности;</li><li>• взбивать яйца с молоком и без;</li><li>• смешивать массу для омлета с другими ингредиентами;</li><li>• запекать омлеты в жарочном шкафу;</li><li>• определять степень готовности простых блюд из яиц;</li><li>• сервировать и оформлять простые блюда из яиц для подачи;</li><li>• выдерживать температуру подачи простых блюд из яиц;</li><li>• хранить простые блюда из яиц с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li></ul>
<p>Данная единица стандарта включает в себя выполнение действий со следующими типами яиц:</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• яйца куриные;</li><li>• яйца перепелиные.</li></ul>





## Пример ОПИСАНИЯ: Единица 1А 9.1. Готовить простые блюда из яиц

Данная единица стандарта предполагает выполнение действий с использованием технологического оборудования и производственного инвентаря:	<ul style="list-style-type: none"><li>•электрической плиты;</li><li>•жарочного шкафа;</li><li>•холодильного оборудования;</li><li>•кастрюль;</li><li>•сковород;</li><li>•электрической яйцеварки;</li><li>•венчика для взбивания.</li></ul>
Данная единица стандарта предполагает	<ul style="list-style-type: none"><li>•наличие у работников предварительных умений подготавливать яйца для приготовления блюд;</li><li>•работу под руководством/наблюдением в знакомых и четко определенных обстоятельствах;</li><li>•ответственность за результаты выполнения простых заданий.</li></ul>
Данная единица стандарта предусматривает способность работника:	<ul style="list-style-type: none"><li>•подготавливать рабочее место для приготовления простых блюд из яиц;</li><li>•подбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, необходимые в процессе приготовления простых блюд из яиц;</li><li>•производить все действия с соблюдением требований к безопасности приготовления продукции и техники безопасности.</li></ul>



### Необходимые знания

- Ассортимент простых блюд из яиц.
- Правила выбора яиц и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к простым блюдам из яиц.
- Требования к качеству простых блюд из яиц.
- Методы приготовления простых блюд из яиц: варка в скорлупе до различной степени готовности (всмятку, «в мешочек» и вкрутую), жарка основным способом, жарка на плоской поверхности, взбивание, смешивание, запекание.
- Температурный режим и правила приготовления для разных типов яиц и диетического питания.
- Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении простых блюд из яиц.
- Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления простых блюд из яиц с учетом требований техники безопасности при: варке в скорлупе до различной степени готовности (всмятку, «в мешочек» и вкрутую), жарке основным способом, жарке на плоской поверхности, взбивании, смешивании, запекании.
- Техника выполнения действий в соответствии с типом яиц и питания: варки в скорлупе до различной степени готовности (всмятку, «в мешочек» и вкрутую), жарки основным способом, жарки на плоской поверхности, взбивания, смешивания, запекания.
- Технология приготовления простых блюд из яиц в соответствии с методами приготовления и типом яиц: яиц вареных всмятку; яиц вареных «в мешочек»; яиц вареных вкрутую; яичницы-глазуньи натуральной; яичницы-глазуньи с ветчиной; яичницы-глазуньи с грибами; яичницы-глазуньи с луком; яичницы-глазуньи с помидорами; яиц, жаренных на плоской поверхности; омлета натурального, омлета с мясными продуктами, омлета с замороженными или консервированными овощами.
- Органолептические способы определения степени готовности простых блюд из яиц и их соответствие стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции.
- Методы сервировки и подачи простых блюд из яиц с учетом требований к безопасности готовой пищи.
- Варианты оформления для подачи простых блюд из яиц.
- Температура подачи простых блюд из яиц.
- Требования к безопасности хранения приготовленных простых блюд из яиц, предназначенных для последующего использования.



## *Пример ОПИСАНИЯ:* Единица 1А 9.1. **Готовить простые блюда из яиц**

### **Необходимые умения:**

- Проверять органолептическим способом качество яиц и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из яиц.
- **Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении простых блюд из яиц;**
- Соблюдать технологию приготовления простых блюд из яиц с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции;
- **Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность простых блюд из яиц для подачи.**
- Сервировать и оформлять простые блюда из яиц для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции.
- **Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении простых блюд из яиц, предназначенных для последующего использования.**



***Спасибо за внимание,  
буду рада вашим вопросам!***

***Жеребина Ольга Георгиевна,  
фирма «1С», [zheo@1c.ru](mailto:zheo@1c.ru)***