



**МИНИСТЕРСТВО ТРУДА И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

МИНИСТЕРСТВО ЮСТИЦИИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ЗАРЕГИСТРИРОВАНО**

**П Р И К А З**

Регистрационный № 38940  
от 21 сентября 15

№ 597н

7 сентября 2015г.

Москва

**Об утверждении профессионального стандарта  
«Кондитер»**

В соответствии с пунктом 16 Правил разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 22 января 2013 г. № 23 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 4, ст. 293; 2014, № 39, ст. 5266), п р и к а з ы в а ю:

Утвердить прилагаемый профессиональный стандарт «Кондитер».

Министр

 М.А. Топилин



УТВЕРЖДЕН  
приказом Министерства  
труда и социальной защиты  
Российской Федерации  
от «7» сентября 2015 г. № 594н

# ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ

**Кондитер**

549

Регистрационный  
номер

Содержание

I. Общие сведения .....	1
II. Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности) .....	2
III. Характеристика обобщенных трудовых функций .....	3
3.1. Обобщенная трудовая функция «Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера» .....	3
3.2. Обобщенная трудовая функция «Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента» .....	6
3.3. Обобщенная трудовая функция «Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров» .....	9
3.4. Обобщенная трудовая функция «Управление текущей деятельностью кондитерского цеха» .....	12
IV. Сведения об организациях – разработчиках профессионального стандарта .....	16

## I. Общие сведения

Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания

33.010

(наименование вида профессиональной деятельности)

Код

Основная цель вида профессиональной деятельности:

Изготовление качественной кондитерской и шоколадной продукции, их презентация и продажа в организациях питания

Группа занятий:

1412	Руководители ресторанов (вагонов-ресторанов)	3434	Шеф-повара
5120	Повара	7512	Пекари, кондитеры и изготовители конфет
(код ОКЗ <sup>1</sup> )	(наименование)	(код ОКЗ)	(наименование)

Отнесение к видам экономической деятельности:

10.71	Производство хлеба и мучных кондитерских изделий, тортов и пирожных недлительного хранения
56	Деятельность по предоставлению продуктов питания и напитков
(код ОКВЭД <sup>2</sup> )	(наименование вида экономической деятельности)

**II. Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности)**

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
А	Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	3	Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	А/01.3	3
			Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	А/02.3	
В	Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	4	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе	В/01.4	4
			Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции	В/02.4	
С	Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	5	Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом	С/01.5	5
			Организация работы бригады кондитеров	С/02.5	
			Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров	С/03.5	
D	Управление текущей деятельностью кондитерского цеха	6	Планирование процессов кондитерского цеха	D/01.6.	6
			Организация и координация процессов кондитерского цеха	D/02.6.	
			Контроль и оценка эффективности процессов кондитерского цеха	D/03.6.	

### III. Характеристика обобщенных трудовых функций

#### 3.1. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера		Код	A	Уровень квалификации	3
Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала			
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта	
Возможные наименования должностей, профессий	Помощник кондитера Помощник шоколатье Младший кондитер Младший шоколатье					
Требования к образованию и обучению	Профессиональное обучение – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих					
Требования к опыту практической работы	-					
Особые условия допуска к работе	Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством порядке <sup>3</sup> При производстве кондитерской и шоколадной продукции с использованием алкоголя – возраст не меньше 18 лет <sup>4</sup>					
Другие характеристики	-					

#### Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	5122	Повара
	7512	Пекари, кондитеры и изготовители конфет
ЕТКС	§ 22 <sup>5</sup>	Повар 3-го разряда
	§ 23	Повар 4-го разряда
	§ 44 <sup>6</sup>	Кондитер 3-го разряда
	§ 45	Кондитер 4-го разряда
ОКПДТР <sup>7</sup>	12901	Кондитер

## 3.1.1. Трудовая функция

Наименование	Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	Код	A/01.3	Уровень (подуровень) квалификации	3
--------------	-------------------------------------------------------------------------	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
	Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера
	Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера
	Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера
Необходимые умения	Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе
	Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе
	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции
Необходимые знания	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
	Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции
	Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции
	Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
Другие характеристики	-

## 3.1.2. Трудовая функция

Наименование	Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции		Код	A/02.3	Уровень (подуровень) квалификации	3
Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала			
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта	
Трудовые действия	Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера					
	Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера					
	Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера					
	Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера					
	Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера					
Необходимые умения	Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции					
	Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции					
	Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции					
	Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию					
	Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции					
	Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции					
	Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности					
	Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции					
	Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты					
	Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос					
Необходимые знания	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания					
	Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции					
	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения					
	Правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской и шоколадной продукции					
	Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции					

	<p>потребителям</p> <p>Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества</p> <p>Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями</p> <p>Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания</p>
Другие характеристики	-

### 3.2. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента		Код	В	Уровень квалификации	4
Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал	<input checked="" type="checkbox"/>	Заимствовано из оригинала			
			Код оригинала		Регистрационный номер профессионального стандарта	
Возможные наименования должностей, профессий	Кондитер Шоколатье					
Требования к образованию и обучению	<p>Профессиональное обучение – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих</p> <p>Среднее профессиональное образование – программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих)</p>					
Требования к опыту практической работы	<p>Не менее одного года на третьем квалификационном уровне в кондитерском производстве организаций питания для сотрудников, имеющих профессиональное обучение (программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих)</p> <p>Не менее шести месяцев на третьем квалификационном уровне в кондитерском производстве организаций питания для сотрудников, имеющих среднее профессиональное образование</p>					
Особые условия допуска к работе	<p>Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством порядке</p> <p>При производстве кондитерской и шоколадной продукции с использованием алкоголя – возраст не менее 18 лет</p>					
Другие характеристики	-					

## Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	5122	Повар
	7512	Пекари, кондитеры и изготовители конфет
ЕТКС	§ 24	Повар 5-го разряда
	§ 46	Кондитер 5-го разряда
ОКПДТР	12901	Кондитер
ОКСО <sup>8</sup>	260202	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
	260502	Технология продукции общественного питания

## 3.2.1. Трудовая функция

Наименование	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе	Код	В/01.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
--------------	------------------------------------------------------------------------	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	<input checked="" type="checkbox"/>	Займствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции
	Оценка обеспеченности кондитерского и шоколадного производства трудовыми ресурсами и необходимым оборудованием
	Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской и шоколадной продукции
	Подготовка товарных отчетов по производству кондитерской и шоколадной продукции
	Контроль выполнения помощником кондитера заданий по подготовке оборудования и рабочего места кондитера к работе
	Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции
	Проверка рабочего состояния оборудования кондитерского цеха
Необходимые умения	Обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции
	Анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции
	Оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения
	Организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской и шоколадной продукции
	Осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции ассортимента
Необходимые знания	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания

	Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента
	Технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента
	Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции
	Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке
	Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской и шоколадной продукции
	Способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции
	Технологии наставничества и обучения на рабочих местах
Другие характеристики	-

### 3.2.2. Трудовая функция

Наименование	Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции		Код	V/02.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала			
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта	
Трудовые действия	Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции					
	Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции					
	Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента					
	Изготовление и оформление мороженого, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции					
	Изготовление и оформление фирменной кондитерской и шоколадной продукции					
	Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь					
	Презентация готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям					
Необходимые умения	Готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции					
	Готовить по технологическим картам кондитерскую и шоколадную продукцию					
	Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий					

	<p>Оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения</p> <p>Готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p> <p>Готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального</p> <p>Соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления</p> <p>Оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Составлять калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного производства</p> <p>Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию</p>
Необходимые знания	<p>Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Организация питания, в том числе диетического</p> <p>Рецептура и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь</p> <p>Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов</p> <p>Виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации</p> <p>Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>
Другие характеристики	-

### 3.3. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	Код	С	Уровень квалификации	5
--------------	----------------------------------------------------------------	-----	---	----------------------	---

Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал	<input checked="" type="checkbox"/>	Заимствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Возможные наименования должностей, профессий	<p>Старший кондитер</p> <p>Старший шоколатье</p> <p>Шеф-кондитер</p> <p>Шеф-шоколатье</p> <p>Бригадир кондитеров</p> <p>Бригадир шоколатье</p>
----------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Требования к образованию и обучению	Среднее профессиональное образование – программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих) Дополнительные профессиональные программы по кондитерскому производству
Требования к опыту практической работы	Не менее одного года на четвертом квалификационном уровне в кондитерском производстве организаций питания
Особые условия допуска к работе	Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством порядке При производстве кондитерской и шоколадной продукции с использованием алкоголя – возраст не менее 18 лет
Другие характеристики	-

## Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	3434	Шеф-повара
	5122	Повара
	7512	Пекари, кондитеры и изготовители конфет
ЕТКС	§ 25	Повар 6-го разряда
	§ 47	Кондитер 6-го разряда
ОКПДТР	12901	Кондитер
	27610	Шеф-повар
ОКСО	260807	Повар, кондитер
	260502	Технология продукции общественного питания

## 3.3.1. Трудовая функция

Наименование	Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом	Код	C/01.5	Уровень (подуровень) квалификации	5
--------------	----------------------------------------------------------------------------------	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	<input checked="" type="checkbox"/>	Заимствовано из оригинала	<input type="checkbox"/>	Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Оценка потребности в материальных и других ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады кондитеров
	Определение потребности работников бригады кондитеров в обучении
	Организация обучения кондитеров на рабочих местах и с отрывом от производства
Необходимые умения	Разрабатывать план работы бригады кондитеров
	Распределять работу между работниками бригады кондитеров и ставить задачи подчиненным
	Обучать членов бригады на рабочих местах современным технологиям

	производства кондитерской и шоколадной продукции
	Контролировать текущую деятельность работников бригады кондитеров и своевременно выявлять отклонения в их работе
	Предупреждать нарушения работниками бригады кондитеров трудовой дисциплины, в том числе хищения
	Готовить отчеты о работе бригады кондитеров
Необходимые знания	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
	Методы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных
	Технологии обучения на рабочих местах
	Требования трудовой дисциплины, охраны здоровья, санитарии и гигиены
Другие характеристики	-

### 3.3.2. Трудовая функция

Наименование	Организация работы бригады кондитеров	Код	C/02.5	Уровень (подуровень) квалификации	5
--------------	---------------------------------------	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Проведение вводного и текущего инструктажа работников бригады кондитеров
	Распределение заданий между работниками бригады кондитеров в зависимости от их умений и компетенции, установление степени ответственности работников
	Координация выполнения работниками бригады кондитеров производственных заданий
	Координация работы бригады кондитеров с деятельностью службы обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания
Необходимые умения	Разрабатывать план работы бригады кондитеров
	Распределять производственные задания между работниками бригады и ставить задачи подчиненным
	Обучать работников бригады на рабочих местах современным технологиям кондитерского и шоколадного производства
	Управлять конфликтными ситуациями в кондитерском производстве
Необходимые знания	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
	Современные технологии организации кондитерского производства
	Требования к безопасности пищевых продуктов, используемых в кондитерском производстве, условия их хранения
	Методы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных
	Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной

	безопасности в организациях питания
Другие характеристики	-

### 3.3.3. Трудовая функция

Наименование	Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров	Код	C/03.5	Уровень (подуровень) квалификации	5
Происхождение трудовой функции	Оригинал <input checked="" type="checkbox"/>	Заимствовано из оригинала			
		Код оригинала		Регистрационный номер профессионального стандарта	
Трудовые действия	<p>Оценка результатов работы бригады кондитеров за отчетный период</p> <p>Определение и использование форм контроля, соответствующих особенностям работ по производству кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Выявление отклонений от плана в работе бригады кондитеров и их причин</p> <p>Представление отчета о результатах работы бригады за отчетный период</p>				
Необходимые умения	<p>Организовывать и проводить входной, текущий и итоговый контроль работы членов бригады кондитеров</p> <p>Анализировать результаты работы бригады кондитеров за отчетный период и определять причины отклонений результатов работы бригады от плана</p> <p>Разрабатывать меры по предупреждению невыполнения плана работ и контролировать их реализацию</p> <p>Использовать компьютерные программы и технологии для ведения отчетности и выполнения регламентов организации работы бригады</p>				
Необходимые знания	<p>Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Современные технологии контроля организации кондитерского производства</p> <p>Методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности организаций питания</p> <p>Технологии маркетинговых исследований в организациях питания</p>				
Другие характеристики	-				

### 3.4. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Управление текущей деятельностью кондитерского цеха	Код	D	Уровень квалификации	6
Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал <input checked="" type="checkbox"/>	Заимствовано из оригинала			
		Код оригинала		Регистрационный номер профессионального стандарта	
Возможные наименования должностей,	<p>Заведующий кондитерским производством</p> <p>Управляющий кондитерским производством</p> <p>Начальник кондитерского цеха</p>				

профессий	
Требования к образованию и обучению	Образовательные программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена Образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата Дополнительные профессиональные программы по кондитерскому производству и управлению организациями питания
Требования к опыту практической работы	Не менее трех лет на пятом квалификационном уровне в кондитерском производстве организаций питания – для специалистов, имеющих среднее профессиональное образование Не менее двух лет на пятом квалификационном уровне в кондитерском производстве организаций питания – для специалистов, имеющих высшее образование
Особые условия допуска к работе	Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством порядке При производстве кондитерской и шоколадной продукции с использованием алкоголя – возраст не менее 18 лет
Другие характеристики	-

## Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	1412	Руководители ресторанов (вагонов-ресторанов)
	3434	Шеф-повара
ЕКС <sup>9</sup>	-	Руководитель (заведующий, начальник, директор, управляющий) структурного подразделения
		Заведующий производством (шеф-повар)
ОКПДТР	22101	Заведующий производством (шеф-повар)
	24684	Начальник отдела (на предприятиях общественного питания и в гостиницах)
ОКСО	260100	Технология продуктов питания
	260502	Технология продукции общественного питания
	260800	Технология продукции и организация общественного питания

## 3.4.1. Трудовая функция

Наименование	Планирование процессов кондитерского цеха	Код	D/01.6	Уровень (подуровень) квалификации	6
--------------	-------------------------------------------	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Займствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Оценка факторов, влияющих на процессы кондитерского производства
	Планирование потребностей кондитерского цеха в трудовых и материальных ресурсах
	Разработка планов кондитерского цеха по отдельным видам процессов
	Разработка предложений по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на кондитерскую и шоколадную продукцию
Необходимые умения	Определять факторы, влияющие на процессы кондитерского производства и давать их оценку
	Планировать отдельные виды процессов кондитерского производства и необходимые для этого ресурсы
	Разрабатывать и вносить коррективы в планы кондитерского цеха в зависимости от изменения факторов, влияющих на них
Необходимые знания	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
	Современные технологии организации производства кондитерской и шоколадной продукции
	Специализированные компьютерные программы и технологии, используемые в процессах кондитерского цеха
	Методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности организаций питания
	Технологии маркетинговых исследований в организациях питания
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
	Требования к безопасности пищевых продуктов, используемых в кондитерском производстве, организации их хранения
Другие характеристики	-

### 3.4.2. Трудовая функция

Наименование	Организация и координация процессов кондитерского цеха		Код	D/02.6	Уровень (подуровень) квалификации	6
Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала			
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта	
Трудовые действия	Проведение организационной диагностики, проектирования и регламентации процессов кондитерского цеха					
	Распределение производственных заданий между бригадами кондитерского цеха в зависимости от их специализации и определение степени ответственности бригадиров					
	Координация процессов кондитерского цеха с другими структурными подразделениями организации питания					
Необходимые умения	Оценивать организацию процессов кондитерского производства					
	Определять способы распределения производственных заданий между бригадами, передачи полномочий и ответственности					
	Разрабатывать производственные регламенты и инструкции по процессам кондитерского цеха					
	Координировать производственные и социальные процессы кондитерского					

	цеха в соответствии с целями развития организации питания
	Согласовывать планы и процессы кондитерского цеха со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания
	Проводить собрания трудового коллектива кондитерского цеха
Необходимые знания	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
	Современные технологии организации производства кондитерской и шоколадной продукции
	Специализированные компьютерные программы и технологии, используемые в процессах кондитерского цеха
	Методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности организаций питания
	Технологии маркетинговых исследований в организациях питания
	Методы деловых коммуникаций и публичных выступлений
Другие характеристики	-

### 3.4.3. Трудовая функция

Наименование	Контроль и оценка эффективности процессов кондитерского цеха	Код	D/03.6	Уровень (подуровень) квалификации	6
--------------	--------------------------------------------------------------	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Контроль выполнения работниками кондитерского цеха технологий изготовления кондитерской и шоколадной продукции, регламентов и стандартов, принятых в организации
	Оценка результатов работы кондитерского цеха за отчетный период
	Выявление отклонений от плана в работе кондитерского цеха и их причин
	Подготовка отчетов о результатах работы кондитерского цеха за отчетный период
	Реализация мер по предупреждению нарушения работниками кондитерского цеха трудовой дисциплины, регламентов и стандартов, принятых в организации
	Подготовка и реализация мер по повышению эффективности работы кондитерского цеха
	Производить входной, текущий и итоговый контроль работы кондитерского цеха
Необходимые умения	Выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия, принимать меры по их исправлению и недопущению в будущем
	Выявлять факты и причины нарушения работниками кондитерского цеха трудовой дисциплины, регламентов и стандартов, принятых в организации
	Использовать компьютерные программы и технологии, применяемые организациями питания, для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы кондитерского цеха

Необходимые знания	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
	Современные технологии кондитерского производства
	Методы экономических расчетов и оценки эффективности организаций питания
	Методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности организаций питания
	Технологии маркетинговых исследований в организациях питания
	Методы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, публичных выступлений
Другие характеристики	-

#### IV. Сведения об организациях – разработчиках профессионального стандарта

##### 4.1. Ответственная организация-разработчик

ФГБОУ ДПО «Государственный институт новых форм обучения», город Москва

И. о. ректора

Мельниченко Л. Н.

##### 4.2. Наименования организаций-разработчиков

1	НП «Федерация рестораторов и отельеров», город Москва
2	Союз «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Ворлдскиллс Россия», город Москва

<sup>1</sup> Общероссийский классификатор занятий

<sup>2</sup> Общероссийский классификатор видов экономической деятельности

<sup>3</sup> Приказ Минздравсоцразвития России от 12 апреля 2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда» (зарегистрирован Минюстом России 21 октября 2011 г., регистрационный № 22111), с изменениями, внесенными приказами Минздрава России от 15 мая 2013 г. № 296н (зарегистрирован Минюстом России 3 июля 2013 г., регистрационный № 28970) и от 5 декабря 2014 г. № 801н (зарегистрирован Минюстом России 3 февраля 2015 г., регистрационный № 35848).

<sup>4</sup> Постановление Правительства Российской Федерации от 25 февраля 2000 г. № 163 «Об утверждении перечня тяжелых работ и работ с вредными или опасными условиями труда, при выполнении которых запрещается применение труда лиц моложе восемнадцати лет» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 10, ст. 1131; 2001, № 26, ст. 2685; 2011, № 26, ст. 3803); статья 265 Трудового кодекса Российской Федерации (Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, № 1, ст. 3; 2006, № 27, ст. 2878; 2013, № 14, ст. 1666).

<sup>5</sup> Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, выпуск 51, раздел «Торговля и общественное питание».

<sup>6</sup> Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, выпуск 51, раздел «Кондитерское производство».

<sup>7</sup> Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов.

<sup>8</sup> Общероссийский классификатор специальностей по образованию.

<sup>9</sup> Единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих.