МИНИСТЕРСТВО ТРУДА И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

П Р И К А З

7 сентября 2015 г. № 597н

Москва

МИНИСТЕРСТВО ЮСТИЦИИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ЗАРЕГИСТРИРОВАНО
Регистрационный № 38940
от "21" сентября 15

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

КОПИЯ ВЕРНА

Начальник Общего отдела ДЕПАРТАМЕНТА УПРАВЛЕНИЯ ДЕЛАМИ О.С. Колотовкина

07.09.2015 г.

УТВЕРЖДЕН
приказом Министерства
труда и социальной защиты
Российской Федерации
от «7» сентября 2015 г. № 597н

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[1])	(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[2])	(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
A	Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	3	Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	A/01.3	3
			Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	A/02.3	
B	Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	4	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе	B/01.4	4
			Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции	B/02.4	
C	Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	5	Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом	C/01.5	5
			Организация работы бригады кондитеров	C/02.5	
			Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров	C/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[3] При производстве кондитерской и шоколадной продукции с использованием алкоголя – возраст не меньше 18 лет[4]
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[5]	Повар 3-го разряда
	§ 23	Повар 4-го разряда
	§ 44[6]	Кондитер 3-го разряда
	§ 45	Кондитер 4-го разряда
ОКПДТР[7]	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 рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции
	Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции

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

3.2. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	Код	B	Уровень квалификации	4

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

Возможные наименования должностей, профессий	Кондитер Шоколатье

Требования к образованию и обучению	Профессиональное обучение – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих Среднее профессиональное образование – программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих)
Требования к опыту практической работы	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) Не менее шести месяцев на третьем квалификационном уровне в кондитерском производстве организаций питания для сотрудников, имеющих среднее профессиональное 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	5122	Повар
	7512	Пекари, кондитеры и изготовители конфет
ЕТКС	§ 24	Повар 5-го разряда
	§ 46	Кондитер 5-го разряда
ОКПДТР	12901	Кондитер
ОКСО[8]	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	B/01.4	Уровень (подуровень) квалификации	4

Происхождение трудовой функции	Оригинал X	Заимствовано 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, мороженного, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента
	Технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженного, 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	B/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 мороженного, 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

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

3.3. Обобщенная трудовая функция

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

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

Возможные наименования должностей, профессий	Старший кондитер Старший шоколатье Шеф-кондитер Шеф-шоколатье Бригадир кондитеров Бригадир шоколатье

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 § 47	Повар 6-го разряда 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	X	Заимствовано из оригинала		
				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 облуживания 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 X	Заимствовано из оригинала		
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Оценка результатов работы бригады кондитеров за отчетный период
	Определение и использование форм контроля, соответствующих особенностям работ по производству кондитерской и шоколадной продукции
	Выявление отклонений от плана в работе бригады кондитеров и их причин
	Представление отчета о результатах работы бригады за отчетный период
Необходимые умения	Организовывать и проводить входной, текущий и итоговый контроль работы членов бригады кондитеров
	Анализировать результаты работы бригады кондитеров за отчетный период и определять причины отклонений результатов работы бригады от плана
	Разрабатывать меры по предупреждению невыполнения плана работ и контролировать их реализацию
	Использовать компьютерные программы и технологии для ведения отчетности и выполнения регламентов организации работы бригады
Необходимые знания	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
	Современные технологии контроля организации кондитерского производства
	Методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности организаций питания
	Технологии маркетинговых исследований в организациях питания
Другие характеристики	-

3.4. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Управление текущей деятельностью кондитерского цеха	Код	D	Уровень квалификации	6

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

Возможные наименования должностей,	Заведующий кондитерским производством Управляющий кондитерским производством Начальник кондитерского цеха

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[9]	-	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	Заимствовано 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 облуживания 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
Необходимые умения	Производить входной, текущий и итоговый контроль работы кондитерского цеха
	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

---

[1] Общероссийский классификатор занятий

[2] Общероссийский классификатор видов экономической деятельности

[3] 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).

[4] 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).

[5] Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, выпуск 51, раздел «Торговля и общественное питание».

[6] Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, выпуск 51, раздел «Кондитерское производство».

[7] Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов.

[8] Общероссийский классификатор специальностей по образованию.

[9] Единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих.

gost-e-ecolog.ru