



МИНИСТЕРСТВО ТРУДА И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРИКАЗ

МИНИСТЕРСТВО ЮСТИЦИИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАРЕГИСТРИРОВАНО

Регистрационный № 38940

от 21 сентября 2015

№ 597к

7 сентября 2015г.

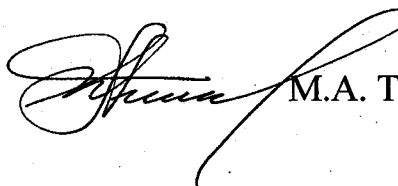
Москва

**Об утверждении профессионального стандарта
«Кондитер»**

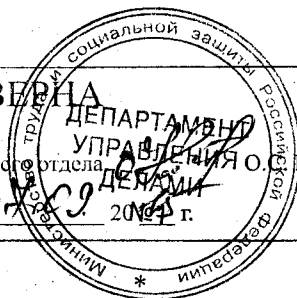
В соответствии с пунктом 16 Правил разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 22 января 2013 г. № 23 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 4, ст. 293; 2014, № 39, ст. 5266), **п р и к а з ы в а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

Утвердить прилагаемый профессиональный стандарт «Кондитер».

Министр

 М.А. Топилин

КОПИЯ ВЕРНА
ДЕПАРТАМЕНТ
УПРАВЛЕНИЯ
ДЕЯМИ
Начальник Общественного отдела О.С. Колотовкина
07.09.2015 г.



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 ОКЗ¹)

(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 ОКВЭД²)

(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 | Займствовано 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 | Заемствовано 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 | <table border="1"> <tr> <td>Оригинал</td> <td>Х</td> <td>Заемствовано из оригинала</td> <td></td> <td></td> </tr> </table> | Оригинал | Х | Заемствовано из оригинала | | | Код оригинала | | Регистрационный номер профессионального стандарта | |
| Оригинал | Х | Заемствовано из оригинала | | | | | | | | |
| 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 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 | В/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, 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 | В/02.4 | Уровень (подуровень) квалификации | 4 |
|--------------|--|-----|--------|-----------------------------------|---|

| | | | | | |
|--------------------------------|----------|---|---------------------------|---------------|---|
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | X | Займствовано 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 |

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

| | | | | | |
|---|----------|---|---------------------------|---------------|---|
| Происхождение обобщенной трудовой функции | Оригинал | X | Займствовано 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 | 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 | X | Займствовано 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 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 | 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 | 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 |
| 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.