УТВЕРЖДЕН

приказом Министерства

труда и социальной защиты Российской Федерации

от «07» 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](#Par968) | Шеф-повара |
| 5120 | Повара | 7512 | Пекари, кондитеры и изготовители конфет |
| (код ОКЗ[[1]](#endnote-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]](#endnote-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 |
| А | 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 |
| В | 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 |
| 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 | Х | 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]](#endnote-3)При производстве кондитерской и шоколадной продукции с использованием алкоголя – возраст не меньше 18 лет[[4]](#endnote-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]](#endnote-5)§ 23§ 44[[6]](#endnote-6)§ 45 | Повар 3-го разрядаПовар 4-го разрядаКондитер 3-го разрядаКондитер 4-го разряда |
| ОКПДТР[[7]](#endnote-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 | Х | 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 | Х | 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 | В | Уровень квалификации | 4 |
|  |
| Происхождение обобщенной трудовой функции | Оригинал | Х | 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, служащихСреднее 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 порядкеПри 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§ 46 | Повар 5-го разрядаКондитер 5-го разряда |
| ОКПДТР | 12901 | Кондитер |
| ОКСО[[8]](#endnote-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 | Х | 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 | В/02.4 | Уровень (подуровень) квалификации | 4 |
|  |
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | Х | 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 | Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров | Код | С | Уровень квалификации | 5 |
|  |
| Происхождение обобщенной трудовой функции | Оригинал | Х | Заимствовано из оригинала |  |  |
|  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |
|  |
| Возможные наименования должностей, профессий | Старший кондитерСтарший шоколатьеШеф-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 порядкеПри 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](#Par968) | Шеф-повара |
| 5122 | Повара |
| 7512 | Пекари, кондитеры и изготовители конфет |
| ЕТКС | § 25§ 47 | Повар 6-го разрядаКондитер 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 | С/01.5 | Уровень (подуровень) квалификации | 5 |
|  |
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | Х | 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 | С/02.5 | Уровень (подуровень) квалификации | 5 |
|  |
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | Х | 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 | С/03.5 | Уровень (подуровень) квалификации | 5 |
|  |
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | Х | 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 | Х | Заимствовано из оригинала |  |  |
|  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |
|  |
| Возможные наименования должностей, профессий | Заведующий кондитерским производством Управляющий кондитерским производством Начальник кондитерского цеха |
|  |
| Требования к образованию и обучению | Образовательные программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звенаОбразовательные программы высшего образования – программы бакалавриатаДополнительные 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 порядкеПри 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](#Par968) | Шеф-повара |
| ЕКС[[9]](#endnote-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 | Х | 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 | Х | 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 | Х | 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 [↑](#endnote-ref-1)
2. Общероссийский классификатор видов экономической деятельности [↑](#endnote-ref-2)
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). [↑](#endnote-ref-3)
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). [↑](#endnote-ref-4)
5. Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, выпуск 51, раздел «Торговля и общественное питание». [↑](#endnote-ref-5)
6. Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, выпуск 51, раздел «Кондитерское производство». [↑](#endnote-ref-6)
7. Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов. [↑](#endnote-ref-7)
8. Общероссийский классификатор специальностей по образованию. [↑](#endnote-ref-8)
9. Единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих. [↑](#endnote-ref-9)