



**КонсультантПлюс**  
надежная правовая поддержка

Приказ Минтруда России  
от 07.09.2015 N 597н  
"Об утверждении  
профессионального  
стандарта "Кондитер"  
(Зарегистрировано в  
Минюсте России  
21.09.2015 N 38940)

Документ предоставлен **КонсультантПлюс**

[www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)

Дата сохранения: 27.10.2015

Зарегистрировано в Минюсте России 21 сентября  
2015 г. N 38940

---

**МИНИСТЕРСТВО ТРУДА И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ПРИКАЗ**  
от 7 сентября 2015 г. N 597н

**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. N 23 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, N 4, ст. 293; 2014, N 39, ст. 5266), приказываю:

Утвердить прилагаемый профессиональный **стандарт "Кондитер"**.

Министр  
М.А.ТОПИЛИН

Утвержден  
приказом Министерства труда  
и социальной защиты  
Российской Федерации  
от 7 сентября 2015 г. N 597н

**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ**

**КОНДИТЕР**

549

Регистрационн  
ый номер

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<br>(вагонов-ресторанов) | 3434 | Шеф-повара                                 |
| 5120 | Повара  | 7512 | Пекари, кондитеры и<br>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

(наименование вида экономической деятельности)

<2>)

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

| Обобщенные трудовые функции |  |                         | Трудовые функции  |        |   |
|-----------------------------|--|-------------------------|---|--------|---|
| код                         | наименование                                       | уровень<br>квалификации | наименование  | код    | уровень<br>(подуровень)<br>квалификации |
| A                           | Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и | 3                       | Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места | A/01.3 | 3                                       |

|   |  |   |  |        |   |
|---|--|---|--|--------|---|
|   | шоколадной продукции под руководством кондитера  |   | 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 |   |

|   |  |   |  |        |   |
|---|--|---|--|--------|---|
| С | 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  | D/03.6 |   |

|  |  |  |   |  |  |
|--|--|--|---|--|--|
|  |  |  | эффективности процессов<br>кондитерского цеха |  |  |
|--|--|--|---|--|--|

### 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



ла профессионал  
ьного  
стандарта

|  |  |
|--|--|
| Возможные наименования должностей, профессий | Помощник кондитера<br>Помощник шоколатье<br>Младший кондитер<br>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       | -  |

|  |  |
|--|--|
| <p>Особые условия допуска к работе</p> | <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 &lt;3&gt;<br/>         При производстве кондитерской и шоколадной продукции с использованием алкоголя - возраст не меньше 18 лет &lt;4&gt;</p> |
| <p>Другие характеристики</p>           | <p>-</p>   |

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

|              |   |                              |  |  |
|--------------|---|------------------------------|--|--|
| Оригина<br>л | X | Заимствовано из<br>оригинала |  |  |
|--------------|---|------------------------------|--|--|

Код  
оригина  
ла

Регистрационн  
ый номер  
профессионал  
ьного  
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,

|                           |  |
|---------------------------|--|
|                           | <p>весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера</p>  |
|                           | <p>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</p>  |
| <p>Необходимые умения</p> | <p>Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе</p> <p>Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции</p> |

|                    |   |
|--------------------|---|
| 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  
оригина  
ла

Регистрационн  
ый номер  
профессионал  
ьного  
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 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

X

Заимствовано из оригинала

Код оригинала

Регистрационный номер профессионального

|  |  |
|--|--|
| Возможные наименования должностей, профессий | Кондитер<br>Шоколатье  |
| Требования к образованию и обучению          | Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих<br>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      |

|  |   |
|--|---|
|  | <p>переподготовки рабочих, служащих)<br/>         Не менее шести месяцев на третьем квалификационном уровне в кондитерском производстве организаций питания для сотрудников, имеющих среднее профессиональное образование</p>   |
| <p>Особые условия допуска к работе</p> | <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<br/>         При производстве кондитерской и шоколадной продукции с использованием алкоголя - возраст не менее 18 лет</p> |
| <p>Другие характеристики</p>           | <p>-</p>  |

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 <input checked="" type="checkbox"/> | Заимствовано из оригинала |  |  |
|--------------------------------|--|---------------------------|--|--|

Код оригинала      Регистрационный номер профессионального стандарта

|          |  |
|----------|--|
| Трудовые | Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, |
|----------|--|



действия

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

Код

B/02.  
4

Уровень  
(подуровень)

4

шоколадной продукции

)  
квалификац  
ии

Происхождение  
трудо  
вой  
функ  
ции

Оригина  
л

X

Заимствовано из  
оригинала

Код  
оригина  
ла

Регистрационн  
ый номер  
профессионал  
ьного  
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

|                           |  |
|---------------------------|--|
|                           | <p>Оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции</p>   |
|                           | <p>Составлять калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного производства</p>   |
|                           | <p>Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции</p>  |
|                           | <p>Составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию</p>   |
| <p>Необходимые знания</p> | <p>Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</p>  |
|                           | <p>Организация питания, в том числе диетического</p>   |
|                           | <p>Рецептура и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь</p> |



|                              |  |
|------------------------------|--|
|                              | <p>Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов</p>  |
|                              | <p>Виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации</p> |
|                              | <p>Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям</p>  |
|                              | <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>  |
| <p>Другие характеристики</p> | <p>-</p>   |

### 3.3. Обобщенная трудовая функция

|          |                                |     |   |         |   |
|----------|--------------------------------|-----|---|---------|---|
| Наименов | Организация и контроль текущей | Код | С | Уровень | 5 |
|----------|--------------------------------|-----|---|---------|---|

ание

деятельности бригады кондитеров

квалификац  
ии

Происхождение  
обобщенной  
трудо  
вой  
функ  
ции

Оригина  
л

X

Заимствовано из  
оригинала

Код  
оригина  
ла

Регистрационн  
ый номер  
профессионал  
ьного  
стандарта

Возможные  
наименования  
должностей,  
профессий

Старший кондитер  
Старший шоколадье  
Шеф-кондитер  
Шеф-шоколадье  
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 | С/01.<br>5 | Уровень (подуровень) квалификации | 5 |
|--------------|--|-----|------------|-----------------------------------|---|

|                                |          |   |                           |  |  |
|--------------------------------|----------|---|---------------------------|--|--|
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | X | Заимствовано из оригинала |  |  |
|--------------------------------|----------|---|---------------------------|--|--|

Код  
оригина  
ла

Регистрационн  
ый номер  
профессионал  
ьного  
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 | X | Заимствовано из оригинала |     |               |
|                                |          |   |                           | Код | Регистрационн |



оригина  
ла      ый номер  
         профессионал  
         ьного  
         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       | Разрабатывать план работы бригады кондитеров   |

|                    |   |
|--------------------|---|
| умения             | 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.<br>5 | Уровень (подуровень) квалификации | 5 |
|--------------|---|-----|------------|-----------------------------------|---|

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  |  |  |
|--|--|--|--|

Происхождение  
трудовой  
функции

Оригина  
л

X

Заимствовано из  
оригинала

Код  
оригина  
ла

Регистрационн  
ый номер  
профессионал  
ьного  
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 | Оригинал <input checked="" type="checkbox"/> | Заимствовано из оригинала |  |  |
|--------------------------|--|---------------------------|--|--|

трудо  
вой  
функ  
ции

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  |  |  |
|--|--|--|--|

Код  
оригина  
ла

Регистрационн  
ый номер  
профессионал  
ьного  
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 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<br>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<br>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.<br>6 | Уровень (подуровень) квалификации | 6 |
|--------------|---|-----|------------|-----------------------------------|---|

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  |  |  |
|--|--|--|--|

Происхождение  
трудовой  
функции

|          |   |                           |  |  |
|----------|---|---------------------------|--|--|
| Оригинал | X | Заимствовано из оригинала |  |  |
|----------|---|---------------------------|--|--|

Код  
оригина  
ла

Регистрационн  
ый номер  
профессионал  
ьного  
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 проектной и регламентации процессов кондитерского цеха | диагностики, |
|-------------------|---|--------------|

|                           |   |
|---------------------------|---|
|                           | <p>Распределение производственных заданий между бригадами кондитерского цеха в зависимости от их специализации и определение степени ответственности бригадиров</p> |
|                           | <p>Координация процессов кондитерского цеха с другими структурными подразделениями организации питания</p>  |
| <p>Необходимые умения</p> | <p>Оценивать организацию процессов кондитерского производства</p>   |
|                           | <p>Определять способы распределения производственных заданий между бригадами, передачи полномочий и ответственности</p>   |
|                           | <p>Разрабатывать производственные регламенты и инструкции по процессам кондитерского цеха</p>   |
|                           | <p>Координировать производственные и социальные процессы кондитерского цеха в соответствии с целями развития организации питания</p>                                |

|                           |   |
|---------------------------|---|
|                           | <p>Согласовывать планы и процессы кондитерского цеха со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания</p> |
|                           | <p>Проводить собрания трудового коллектива кондитерского цеха</p>   |
| <p>Необходимые знания</p> | <p>Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</p>   |
|                           | <p>Современные технологии организации производства кондитерской и шоколадной продукции</p>  |
|                           | <p>Специализированные компьютерные программы и технологии, используемые в процессах кондитерского цеха</p>                                  |
|                           | <p>Методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности организаций питания</p>  |
|                           | <p>Технологии маркетинговых исследований в организациях питания</p>   |



|                       |   |
|-----------------------|---|
|                       | 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

ла профессионал  
ьного  
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,   |

|                           |   |
|---------------------------|---|
|                           | <p>регламентов и стандартов, принятых в организации</p>   |
| <p>Необходимые умения</p> | <p>Подготовка и реализация мер по повышению эффективности работы кондитерского цеха</p>   |
|                           | <p>Производить входной, текущий и итоговый контроль работы кондитерского цеха</p>   |
|                           | <p>Выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия, принимать меры по их исправлению и недопущению в будущем</p>                       |
|                           | <p>Выявлять факты и причины нарушения работниками кондитерского цеха трудовой дисциплины, регламентов и стандартов, принятых в организации</p>  |
|                           | <p>Использовать компьютерные программы и технологии, применяемые организациями питания, для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы кондитерского цеха</p> |

|                       |  |
|-----------------------|--|
| 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<br>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. N 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 N 22111), с изменениями, внесенными приказами Минздрава России от 15 мая 2013 г. N 296н (зарегистрирован Минюстом России 3 июля 2013 г., регистрационный N 28970) и от 5 декабря 2014 г. N 801н (зарегистрирован Минюстом России 3 февраля 2015 г., регистрационный N 35848).

<4> [Постановление](#) Правительства Российской Федерации от 25 февраля 2000 г. N 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, N 10, ст. 1131; 2001, N 26, ст. 2685; 2011, N 26, ст. 3803); [статья 265](#) Трудового кодекса Российской Федерации (Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, N 1, ст. 3; 2006, N 27, ст. 2878; 2013, N 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.

---

Документ предоставлен [КонсультантПлюс](#)