

УТВЕРЖДЕН
приказом Министерства
труда и социальной защиты
Российской Федерации
от «__» _____ 2015 г. №__

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ

Кондитер

Регистрационный
номер

Содержание

I. Общие сведения	2
II. Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности)	3
III. Характеристика обобщенных трудовых функций	5
3.1. Обобщенная трудовая функция Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера (шоколатье)	5
3.2. Обобщенная трудовая функция Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	8
3.3. Обобщенная трудовая функция Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров (шоколатье)	11
3.4. Обобщенная трудовая функция Управление текущей деятельностью кондитерского цеха	15
IV. Сведения об организациях – разработчиках профессионального стандарта	18

I. Общие сведения

Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях
питания

(наименование вида профессиональной деятельности)

--

Код

Основная цель вида профессиональной деятельности:

Изготовление и презентация кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания

Группа занятий:

512	Работники предприятий общественного питания
5122	Повара
1225	Руководители специализированных (производственно-эксплуатационных подразделений (служб)) предприятий общественного питания и гостиниц
(код ОКЗ ¹)	(наименование)

Отнесение к видам экономической деятельности:

56	Деятельность ресторанов и услуги по доставке продуктов питания
(код ОКВЭД ²)	(наименование вида экономической деятельности)

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

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

III. Характеристика обобщенных трудовых функций

3.1. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера (шоколатье)	Код	А	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	Основные программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, переподготовки рабочих, программы повышения квалификации рабочих(до одного года)
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	Повар
ЕТКС ⁵	Выпуск 51	
	§ 22	Повар 3-го разряда
	§ 23	Повар 4-го разряда
	§ 44	Кондитер 3-го разряда
	§ 45	Кондитер 4-го разряда.

ОКПДТР ⁶	12901	Кондитер
ОКСО ⁷	-	-

3.1.1. Трудовая функция

Наименование	Выполнение инструкций и заданий кондитера(шоколятье) 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 сотрудников кондитерского цеха по заданию кондитера (шоколятье)
	Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера (шоколятье)
	Упаковка готовой продукции 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 (шоколятье)
Необходимые умения	Проводить 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	Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Рецептуры и основы 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
	Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
Другие характеристики	-

3.1.2. Трудовая функция

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

	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 различных видов кондитерской и шоколадной продукции
	Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями
	Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции
	Правила по охране 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	<input checked="" type="checkbox"/>	Заимствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Возможные наименования должностей, профессий	Кондитер Шоколадье
--	-----------------------

Требования к образованию и обучению	Образовательные программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих) Основные программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы повышения квалификации рабочих, служащих
Требования к опыту практической работы	Не менее шести месяцев на третьем квалификационном уровне
Особые условия допуска к работе	Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством порядке При производстве кондитерской и шоколадной продукции с использованием алкоголя – возраст не менее 18 лет
Другие характеристики	-

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	5122	Повар
ЕТКС	Выпуск 51 § 24	Повар 5-го разряда
	§ 46	Кондитер 5-го разряда.
ОКПДТР	12901	Кондитер
ОКСО	19.01.17	Повар, кондитер
	19.02.10	Технология продукции общественного питания

3.2.1. Трудовая функция

Наименование	Организация своего рабочего места	Код	В/01.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
--------------	-----------------------------------	-----	--------	-----------------------------------	---

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

Трудовые действия	Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции
	Оценка обеспеченности кондитерского и шоколадного производства трудовыми ресурсами и необходимым оборудованием
	Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской и шоколадной продукции
	Подготовка товарных отчетов по производству кондитерской и шоколадной продукции
	Контроль выполнения помощником кондитера (шоколатье) заданий
	Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции
Необходимые умения	Обосновывать предложения по изменению ассортимента кондитерской и шоколадной продукции
	Проводить анализ и оценку потребности 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 (шоколатье) 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	Нормативно-правовые акты Российской Федерации, 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 и количество применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции
	Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах
Другие характеристики	-

3.2.2. Трудовая функция

Наименование	Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции		Код	V/02.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Займствовано из оригинала			
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта	
Трудовые действия	Разработка меню/ассортимента кондитерской и шоколадной продукции					
	Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции					
	Изготовление и оформление кондитерских мучных изделий, мелкоштучных кондитерских и шоколадных изделий, праздничных тортов, горячих и холодных десертов, различных видов печенья и другой 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					

	<p>Готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p> <p>Готовить и презентовать кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального</p> <p>Соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления</p> <p>Оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Составлять калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного производства</p> <p>Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию</p>
Необходимые знания	<p>Нормативно-правовые акты Российской Федерации, 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>Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>
Другие характеристики	-

3.3. Обобщенная трудовая функция

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

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

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

Требования к образованию и	<p>Образовательные программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих)</p>
----------------------------	---

обучению	Основные программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы повышения квалификации рабочих, служащих Дополнительные профессиональные программы
Требования к опыту практической работы	Не менее одного года на четвертом квалификационном уровне
Особые условия допуска к работе	Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством порядке При производстве кондитерской и шоколадной продукции с использованием алкоголя - возраст не менее 18 лет
Другие характеристики	-

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	5122	Повар
ЕТКС	Выпуск 51 § 25	Повар 6-го разряда
	§ 47	Кондитер 6-го разряда
ОКПДТР	12901	Кондитер
ОКСО	19.01.17	Повар, кондитер
	19.02.10	Технология продукции общественного питания

3.3.1. Трудовая функция

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

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

Трудовые действия	Оценка потребности в материальных и других ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады кондитеров (шоколатье)
	Определение потребности членов бригады кондитеров (шоколатье) в обучении

	Организация обучения кондитеров (шоколатье) на рабочих местах и с отрывом от производства
Необходимые умения	Разрабатывать план работы бригады кондитеров (шоколатье)
	Распределять работу между членами бригады кондитеров (шоколатье) и ставить задачи подчиненным
	Обучать членов бригады на рабочих местах современным технологиям производства кондитерской и шоколадной продукции
	Контролировать текущую деятельности членов бригады кондитеров (шоколатье) и своевременно выявлять отклонения в их работе
	Предупреждать факты хищений и других случаев нарушения членами бригады кондитеров (шоколатье) трудовой дисциплины
	Готовить отчеты о работе бригады кондитеров (шоколатье)
Необходимые знания	Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Основы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных
	Технологии обучения на рабочих местах
	Основы трудовой дисциплины, охраны здоровья, санитарии и гигиены
Другие характеристики	-

3.3.2. Трудовая функция

Наименование	Организация работы членов бригады кондитеров (шоколатье)	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 членов бригады кондитеров (шоколатье)
	Распределение заданий между работниками бригады кондитеров (шоколатье) в зависимости от их умений и компетенции, определение их степени ответственности
	Координация выполнения членами бригады кондитеров (шоколатье) производственных заданий
	Координация работы бригады кондитеров (шоколатье) с деятельностью службы обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания
Необходимые умения	Разрабатывать план работы бригады кондитеров (шоколатье)
	Распределять производственные задания между членами бригады и ставить задачи подчиненным
	Обучать членов бригады на рабочих местах современным технологиям кондитерского и шоколадного производства
	Управлять конфликтными ситуациями в кондитерском производстве
Необходимые знания	Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Современные технологии организации кондитерского производства
	Требования к безопасности пищевых продуктов, используемых в кондитерском производстве, условиям их хранения

	Основы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных
	Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы
	Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены, трудовой дисциплины
Другие характеристики	-

3.3.3. Трудовая функция

Наименование	Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров (шоколятье)	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(шоколятье) 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(шоколятье) 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(шоколятье)
	Анализировать результаты работы бригады кондитеров(шоколятье) за отчетный период и определять причины отклонений результатов работы бригады кондитеров (шоколятье) 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	Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Современные технологии контроля организации кондитерского производства
	Основы менеджмента и маркетинга, делопроизводства, подготовки отчетности организаций 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, 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 специалитета и бакалавриата Дополнительные профессиональные программы
Требования к опыту практической работы	Не менее трех лет на пятом квалификационном уровне - для специалистов, имеющих среднее специальное образование Не менее двух лет на пятом квалификационном уровне - 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	1225	Руководители специализированных (производственно-эксплуатационных) подразделений (служб) предприятий общественного питания
ЕТКС	-	Руководитель (заведующий, начальник, директор, управляющий) структурного подразделения
ОКПДТР	-	-
ОКСО	19.01.17	Повар, кондитер
	19.02.10	Технология продукции общественного питания

	19.03.04.	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	Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Современные технологии организации производства кондитерской и шоколадной продукции
	Специализированные компьютерные программы и технологии, используемые в процессах кондитерского цеха
	Основы менеджмента и маркетинга, управления персоналом организаций питания
	Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены
	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	Займствовано 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	Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Современные технологии организации производства кондитерской и шоколадной продукции
	Специализированные компьютерные программы и технологии, используемые в процессах кондитерского цеха
	Основы менеджмента и маркетинга, управления персоналом организаций питания
	Основы 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 сотрудниками 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 хищений и других случаев нарушения сотрудниками кондитерского цеха трудовой дисциплины, регламентов и стандартов, принятых в организации
	Подготовка и реализация мер по повышению эффективности работы кондитерского цеха

Необходимые умения	Проводить 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 сотрудниками 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	Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Современные технологии кондитерского производства
	Основы экономики, менеджмента и маркетинга, делопроизводства, подготовки отчетности организаций питания
	Теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, публичных выступлений
Другие характеристики	-

IV. Сведения об организациях – разработчиках профессионального стандарта

4.1. Ответственная организация-разработчик

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение дополнительного профессионального образования "Государственный институт новых форм обучения"

И.О. Ректора Мельниченко Л.Н.
(должность и ФИО руководителя)

(подпись)

4.2. Наименования организаций – разработчиков

1	Некоммерческое партнерство «Федерация рестораторов и отельеров»
2	Союз «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Ворлдскиллс Россия»

¹Общероссийский классификатор занятий

²Общероссийский классификатор видов экономической деятельности

³Приказ 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»

⁴ Постановление Правительства РФ 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" (в редакции от 20 июня 2011 г.)

⁵ Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих

⁶ Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов

⁷ Общероссийский классификатор специальностей по образованию

Пояснительная записка к проекту профессионального стандарта

«Кондитер»

Оглавление

Раздел 1. Общая характеристика вида профессиональной деятельности, трудовых функций	2
Раздел 2. Основные этапы разработки проекта профессионального стандарта	9
Раздел 3. Обсуждение проекта профессионального стандарта	17
Приложение № 1	19
Сведения об организациях, привлеченных к разработке и согласованию проекта профессионального стандарта «Кондитер»	19
Приложение № 2.	22
Сведения об организациях и экспертах, привлеченных к обсуждению проекта профессионального стандарта «Кондитер»	22
Приложение № 3.	25
Сводные данные о поступивших замечаниях и предложениях к проекту профессионального стандарта «Кондитер»	25

Раздел 1. Общая характеристика вида профессиональной деятельности, трудовых функций

Информация о перспективах развития вида профессиональной деятельности. На данный момент в России насчитывается более 60 000 кафе, ресторанов и других предприятий общественного питания различного формата. Однако, в развитых странах их количество намного выше, например, в одном только Лос-Анжелесе количество кафе и ресторанов достигает 25 000, а в Нью-Йорке число заведений общественного питания приближается к 20 000. Лидерами по числу заведений общепита разного формата были и остаются Москва и Санкт-Петербург. По статистике, за последние 2012-2013 годы количество таковых в двух городах увеличилось на 20%. Аналогичная динамика была по всем регионам Российской Федерации. К сожалению, кризисные явления в экономике в 2014-2015 года привели к тому, что некоторая часть предприятий питания закрылась. Однако есть все основания считать это временное явление, аналогичное тому, что было в 2009-2009 годах, после чего индустрия питания восстановилась, и ее развитие продолжилось высокими темпами.

Наиболее конкурентоспособными в любое время, а особенно, в кризис оказываются предприятия питания, которые могут предложить продукт, востребованный целевой аудиторией. Большая роль в разработке ассортиментной политики предприятия питания принадлежит кондитеру (шоколатье). Наличие в штате предприятий питания всех форматов квалифицированных специалистов по производству кондитерских и шоколадных изделий является залогом успешности развития данного бизнеса.

Нормативно-правовое регулирование вида профессиональной деятельности кондитера (шоколатье) в Российской Федерации в настоящее время осуществляется на основе профессиональных стандартов НП Федерация рестораторов и отельеров (далее ФРиО), а также корпоративных стандартов и регламентов.

Необходимость стандартизации деятельности кондитера (шоколатье) на национальном уровне состоит в том, что разработка современного и актуального профессионального стандарта в соответствии с требованиями Министерства труда и социального развития будет способствовать дальнейшему развитию и совершенствованию этой профессии. Этому способствуют экономические условия: увеличение количества предприятий питания в РФ, востребованность этого вида профессиональной деятельности и увеличение количества рабочих мест для специалистов данной профессии различной квалификации на территории большинства субъектов Российской Федерации, увеличение потока туристов, растет сложность и востребованность технологий и оснащенность инструментария. Деятельность профессионального кондитера (шоколатье) значительно изменилась и приобрела черты творческого и высокотехнологичного труда. Также созданы организационные возможности внедрения профессионального стандарта в практику в лице ФРиО и других некоммерческих партнерств (саморегулируемых негосударственных организаций), объединяющих профессионалов данного вида деятельности.

Данный стандарт подготовлен во исполнение Указ Президента РФ от 07.05.2012 №597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики», постановления Правительства Российской Федерации от 22.01.2013 г. № 23, распоряжение Правительства Российской Федерации от 31.03.2014 № 487-р «Об утверждении комплексного плана мероприятий по разработке профессиональных стандартов, их независимой профессионально-общественной экспертизе и применению на 2014 - 2016 годы», приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12.04.2013 № 147н, от 12.04.2013 №148н и от 29 апреля 2013 г. № 170н.

При разработке стандарта также использовался положительный опыт WorldSkills, движение которого в России (WSR) накопило значительную практику передовых технологий в данном виде профессиональной деятельности. Стандарты WSR послужили одной из основ для текста проекта данного профессионального стандарта. Учитывая международный характер направленности движения WS, массовость мероприятий и профориентационный эффект распространения стандартов WS в профессиональном стандарте отражены трудовые функции, учитывающие требования стандартов WS и WSR.

Следовательно, профессиональный стандарт и, его актуализация на основе лучших практик международных и национальных чемпионатов движения WS, позволит внедрять в этот вид профессиональной деятельности новейшие способы и технологии работы, пропагандировать творческий характер этого высокотехнологичного вида профессиональной деятельности.

Описание обобщенных трудовых функций, входящих в вид профессиональной деятельности, и обоснование их отнесения к конкретным уровням квалификации.

В процессе работы по выявлению обобщенных трудовых функций Кондитера (Шоколатье) были использованы следующие нормативно-правовые документы:

- Постановление Правительства Российской Федерации «О Правилах разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов». №23 от 22.01.2013 г.
- Приказ Минтруда «Об утверждении Макета профессионального стандарта» № 147н от 12.04.2013 г.
- Приказ Минтруда «Об утверждении Методических рекомендаций по разработке профессионального стандарта» № 170н от 29.04.2013 г.
- Приказ Минтруда «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов» № 148н от 12.04.2014 г.
- Постановление Правительства РФ «О внесении изменений в Правила разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов» N 970 от 23.09.2014 г.
- Постановление Минтруда РФ «Квалификационные требования (профессиональные стандарты) к основным должностям работников туристской индустрии» N 71 от 10.10.2002 г.
- Профессиональные стандарты индустрии питания. М.: Издание ООО «Информационная группа «Ресторанные ведомости», 2013 г.
- Проект профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания» http://regulation.gov.ru/project/20430.html?point=view_project&stage=2&stage_id=14312
- и другие нормативно-правовые документы.

Обобщенные трудовые функции, входящие в данный вид профессиональной деятельности, выделены в соответствии с её основной целью: обеспечение качества готовой кондитерской и шоколадной продукции.

Достижение цели осуществляются поэтапно, через выполнение профессионалами обобщенных трудовых функции, указанных в таблице 1.

Таблица 1. Перечень обобщенных трудовых функций Кондитер различных квалификационных уровней

Возможные наименования должностей	Наименование ОТФ
Помощник кондитера, помощник шоколадье, младший кондитер, младший шоколадье	Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера (шоколадье)
Кондитер, шоколадье	Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента
Шеф-кондитер, шеф-бригадир шоколадье, кондитеров, бригадир шоколадье	Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров (шоколадье)
Начальник кондитерского цеха, управляющий кондитерским производством	Управление текущей деятельностью кондитерского цеха

Обобщенные трудовые функции были выделены и сформулированы на основе анализа основных этапов профессиональной деятельности. Выделенные ОТФ описывают замкнутый цикл реализации групп логически связанных трудовых задач, исполняемых последовательно специалистами разной квалификации в совместном трудовом процессе (бизнес процессе). В каждом этапе деятельности, т.е. обобщенной трудовой функции, разделение трудовых задач по уровням сложности и ответственности фиксируется в форме конкретных трудовых функций, в соответствии со сложившейся в данной профессии практики деятельности.

Таблица 2. Описание обобщенных трудовых функций Кондитера различных квалификационных уровней

Наименование ОТФ	Описание ОТФ
Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера (шоколадье)	Сущность данной ОТФ состоит в реализации основных функций исполнителя (специалиста по производству кондитерских и шоколадных изделий) с небольшим опытом работы, в соответствии с заданиями и под руководством кондитера (шоколадье)
Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	Сущность данной ОТФ состоит в реализации основных функций исполнителя (квалифицированного специалиста по производству кондитерских и шоколадных изделий) с опытом работы и навыками по изготовлению кондитерских и шоколадных изделий разнообразного ассортимента, в том числе, сложных, нестандартных, а также продукции национальных кухонь

Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров (шоколатье)	Сущность данной ОТФ состоит в реализации всех основных функций управления деятельностью кондитеров на линейном уровне, т.е. уровне руководителя группы сотрудников, в подчинении у которого находятся только исполнители.
Управление текущей деятельностью кондитерского цеха	Сущность данной ОТФ состоит в реализации всех основных функций управления деятельностью групп кондитеров на уровне руководителя структурного подразделения, в подчинении у которого находятся не только исполнители, но и линейные руководители (бригадиры, старшие смены и т.д.)

Описание состава трудовых функций и обоснование их отнесения к конкретным уровням (подуровням) квалификации.

В результате обсуждения ОТФ в профессиональном сообществе разработки проекта профессионального стандарта «Кондитер» были выявлены следующие ТФ и определены уровни квалификации по ним (Таблица 3).

Таблица 3. Состав трудовых функций Кондитера и их отнесение к конкретным уровням квалификации

ОТФ	ТФ	Уровень квалификации
Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера (шоколатье)	Выполнение инструкций и заданий кондитера (шоколатье) по организации рабочего места	3
	Выполнение заданий кондитера (шоколатье) по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	3
Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	Организация своего рабочего места	4
	Изготовление, оформление и презентация кондитерской, хлебобулочной и шоколадной продукции	4
Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров (шоколатье)	Обеспечение бригады кондитеров (шоколатье) необходимыми трудовыми и материальными ресурсами	5
	Организация работы членов бригады кондитеров (шоколатье)	5

	Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров (шоколатье)	5
Управление текущей деятельностью кондитерского цеха	Планирование процессов кондитерского цеха	6
	Организация и координация процессов кондитерского цеха	6
	Контроль и оценка эффективности процессов кондитерского цеха	6

Названия трудовых функций выполнены в формате формулирования трудовых задач, понятными как специалистам, так и не специалистами в данном виде профессиональной деятельности (для руководителей, смежных специалистов, потребителей, специалистов государственных организаций и т.д.).

Обоснование отнесения трудовых функций, входящих в вид профессиональной деятельности, к конкретным уровням (подуровням) квалификации проводилось на основании требований Приказа Минтруда «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов» № 148н от 12.04.2014 г. (Таблица 4).

Таблица 4. Соотнесение трудовых функций, входящих в вид профессиональной деятельности Кондитера (Шоколатье) конкретным уровням (подуровням) квалификации

Требования к полномочиям и ответственности по Приказу Минтруда «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов» № 148н от 12.04.2014 г.	Обоснование отнесения ТФ к данному уровню квалификации
ТРЕТИЙ УРОВЕНЬ: Деятельность под руководством с проявлением самостоятельности при решении типовых практических задач. Планирование собственной деятельности исходя из поставленных руководителем задачи. <u>Индивидуальная ответственность</u>	К данному уровню квалификации отнесены ТФ помощника кондитера или шоколатье, которые изготавливают тесто, полуфабрикаты, кондитерскую и шоколадную продукцию под руководством кондитера (шоколатье), выполняя следующие трудовые функции: «Выполнение инструкций и заданий кондитера (шоколатье) по организации рабочего места», «Выполнение заданий кондитера (шоколатье) по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции».

<p>ЧЕТВЕРТЫЙ УРОВЕНЬ: Деятельность под руководством с проявлением самостоятельности при решении практических задач, требующих анализа ситуации и ее изменений. Планирование собственной деятельности и/или группы работников исходя из поставленных задач. <u>Ответственность за решение поставленных задач или результат деятельности группы сотрудников</u></p>	<p>К данному уровню квалификации отнесены ТФ кондитера или шоколатье, которые изготавливают тесто, отделочные полуфабрикаты, готовят десерты, кондитерскую и шоколадную продукцию разнообразного ассортимента выполняя следующие трудовые функции: «Организация своего рабочего места», «Изготовление, оформление и презентация кондитерской, хлебобулочной и шоколадной продукции». Так как в обязанности кондитера входит работа в качестве наставника для помощников кондитера, то он несет ответственность за результат их деятельности.</p>
<p>ПЯТЫЙ УРОВЕНЬ: Самостоятельная деятельность по решению практических задач, требующих самостоятельного анализа ситуации и ее изменений. Участие в управлении решением поставленных задач в рамках подразделения. <u>Ответственность за решение поставленных задач или результат деятельности группы работников или подразделения</u></p>	<p>К данному уровню квалификации отнесены ТФ бригадира кондитеров, т.е. линейного менеджера, в подчинении которого находятся только исполнители (младшие и старшие кондитеры и шоколатье). Занимаясь организацией и контролем текущей деятельности бригады кондитеров, он выполняет следующие трудовые функции: «Обеспечение бригады кондитеров (шоколатье) необходимыми трудовыми и материальными ресурсами», «Организация работы членов бригады кондитеров (шоколатье)», «Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров (шоколатье)»</p>
<p>ШЕСТОЙ УРОВЕНЬ: Самостоятельная деятельность, предполагающая определение задач собственной работы и/или подчиненных по достижению цели. Обеспечение взаимодействия сотрудников и смежных подразделений. <u>Ответственность за результат выполнения работ на уровне подразделения или организации</u></p>	<p>К данному уровню квалификации отнесены все ТФ руководителя кондитерского цеха, в подчинении у которого находятся не только исполнители, но и линейные руководители (бригадиры, старшие смены и т.д.). Занимаясь управлением текущей деятельностью кондитерского цеха, он выполняет следующие трудовые функции: «Планирование процессов кондитерского цеха», «Организация и координация процессов кондитерского цеха», «Контроль и оценка эффективности процессов кондитерского цеха».</p>