

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

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ

Кондитер

549

Регистрационный номер

Содержание

I. Общие сведения	1
II. Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности)	3
III. Характеристика обобщенных трудовых функций	5
3.1. Обобщенная трудовая функция	5
3.2. Обобщенная трудовая функция	8
3.3. Обобщенная трудовая функция	11
3.4. Обобщенная трудовая функция	15
IV. Сведения об организациях – разработчиках профессионального стандарта	19

I. Общие сведения

Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания

33.010

(наименование вида профессиональной деятельности)

Код

Основная цель вида профессиональной деятельности:

Изготовление качественной кондитерской и шоколадной продукции, их презентация и продажа в организациях питания

Группа занятий:

1412.	Руководители ресторанов (вагонов-ресторанов)	5120.	Повара
3434.	Шеф-повара	7512.	Пекари, кондитеры и изготовители конфет

(код ОКЗ ¹)	(наименование)	(код ОКЗ)	(наименование)
-------------------------	----------------	-----------	----------------

Отнесение к видам экономической деятельности:

10.71	Производство хлеба и мучных кондитерских изделий, тортов и пирожных недлительного хранения
56	Деятельность по предоставлению продуктов питания и напитков

(код ОКВЭД²)

(наименование вида экономической деятельности)

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

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
А	Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	3	Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	А/01.3	3
			Выполнение заданий кондитера 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	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе	В/01.4	4
			Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции	В/02.4	4
С	Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	5	Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом	С/01.5	5
			Организация работы бригады кондитеров	С/02.5	5
			Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров	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	Код	A	Уровень квалификации	3
--------------	--	-----	---	----------------------	---

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

Возможные наименования должностей, профессий	Помощник кондитера
	Помощник шоколатье
	Младший кондитер
	Младший шоколатье

Требования к образованию и обучению	Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих
Требования к опыту практической работы	
Особые условия допуска к работе	Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством порядке
	При производстве кондитерской и шоколадной продукции с использованием алкоголя - возраст не меньше 18 лет
Другие характеристики	

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ЕКС ³	7512	Пекари, кондитеры и изготовители конфет
	-	Повар 3-го разряда
	-	Повар 4-го разряда
	-	Кондитер 3-го разряда
ОКПДТР ⁴	-	Кондитер 4-го разряда
	12901	Кондитер

3.1.1. Трудовая функция

Наименование	Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	Код	A/01.3	Уровень (подуровень) квалификации	3
Происхождение трудовой функции	Оригинал	Заимствовано из оригинала		Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта
Трудовые действия	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера</p> <p>Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, 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>				
Необходимые умения	<p>Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>				
Необходимые знания	<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>				
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
трудоустройственной функции

Оригинал	Заимствовано из оригинала		
		Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера
	Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера
	Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера
	Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера
	Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера
Необходимые умения	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
	Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции
	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения
	Правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции
	Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям
	Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества
	Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции
	Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями
	Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания
Необходимые знания	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
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	Заимствовано из оригинала		
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Возможные наименования должностей, профессий	Кондитер
	Шоколатье

Требования к образованию и обучению	Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих
	Среднее профессиональное образование - программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих)
Требования к опыту практической работы	Не менее одного года на третьем квалификационном уровне в кондитерском производстве организаций питания для сотрудников, имеющих профессиональное обучение (программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих)
	Не менее шести месяцев на третьем квалификационном уровне в кондитерском производстве организаций питания для сотрудников, имеющих среднее профессиональное образование
Особые условия допуска к работе	Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством порядке
	При производстве кондитерской и шоколадной продукции с использованием алкоголя - возраст не менее 18 лет

Другие характеристики	
-----------------------	--

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	12901	Кондитер
	7512	Пекари, кондитеры и изготовители конфет
ЕКС	-	Повар 5-го разряда
	-	Кондитер 5-го разряда
ОКПДТР	12901	Кондитер
ОКСО ⁵	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	Заимствовано из оригинала		
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции
	Оценка обеспеченности кондитерского и шоколадного производства трудовыми ресурсами и необходимым оборудованием
	Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской и шоколадной продукции
	Подготовка товарных отчетов по производству кондитерской и шоколадной продукции
	Контроль выполнения помощником кондитера заданий по подготовке оборудования и рабочего места кондитера к работе
	Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции
	Проверка рабочего состояния оборудования кондитерского цеха
Необходимые умения	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
Необходимые знания	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
Другие характеристики	

3.2.2. Трудовая функция

Наименование	Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции		Код	В/02.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
Происхождение трудовой функции	Оригинал	Заимствовано из оригинала		Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта	
Трудовые действия	Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции					
	Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции					
	Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента					
	Изготовление и оформление 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	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
	Организация питания, в том числе диетического
	Рецептура и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь
	Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов
	Виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации
	Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
Необходимые знания	Готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции
	Готовить по технологическим картам кондитерскую и шоколадную продукцию
	Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий
	Оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения
	Готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
	Готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального
	Соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления
	Оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции
	Составлять калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного производства
	Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции
	Составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию
Другие характеристики	

3.3. Обобщенная трудовая функция

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

Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал	Займствовано из оригинала		
			Код оригинала	Регистрационный номер

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

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
ЕКС	-	Повар 6-го разряда
	-	Кондитер 6-го разряда
ОКПДТР	12901	Кондитер
	27610	Шеф-повар
ОКСО	27610	Шеф-повар
	260502	Технология продукции общественного питания

3.3.1. Трудовая функция

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

Происхождение трудовой функции	Оригинал	Заимствовано из оригинала		
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта
Трудовые действия	Оценка потребности в материальных и других ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады кондитеров			
	Определение потребности работников бригады кондитеров в обучении			
	Организация обучения кондитеров на рабочих местах и с отрывом от производства			
Необходимые умения	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			
Необходимые знания	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			
Другие характеристики				

3.3.2. Трудовая функция

Наименование	Организация работы бригады кондитеров	Код	C/02.5	Уровень (подуровень) квалификации	5
Происхождение трудовой функции	Оригинал	Заимствовано из оригинала			
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта	
Трудовые действия	Проведение вводного и текущего инструктажа работников бригады кондитеров				
	Распределение заданий между работниками бригады кондитеров в зависимости от их умений и компетенции, установление степени ответственности работников				
	Координация выполнения работниками бригады кондитеров производственных заданий				

	Координация работы бригады кондитеров с деятельностью службы обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания
Необходимые умения	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
Необходимые знания	Разрабатывать план работы бригады кондитеров
	Распределять производственные задания между работниками бригады и ставить задачи подчиненным
	Обучать работников бригады на рабочих местах современным технологиям кондитерского и шоколадного производства
	Управлять конфликтными ситуациями в кондитерском производстве
Другие характеристики	

3.3.3. Трудовая функция

Наименование	Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров	Код	C/03.5	Уровень (подуровень) квалификации	5
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

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

Трудовые действия	Оценка результатов работы бригады кондитеров за отчетный период
	Определение и использование форм контроля, соответствующих особенностям работ по производству кондитерской и шоколадной продукции
	Выявление отклонений от плана в работе бригады кондитеров и их причин
	Представление отчета о результатах работы бригады за отчетный период
Необходимые умения	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
Необходимые знания	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
Другие характеристики	

3.4. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Управление текущей деятельностью кондитерского цеха	Код	D	Уровень квалификации	6
--------------	---	-----	---	----------------------	---

Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал	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 бакалавриата
	Дополнительные профессиональные программы по кондитерскому производству и управлению организациями питания
Требования к опыту практической работы	Не менее трех лет на пятом квалификационном уровне в кондитерском производстве организаций питания - для специалистов, имеющих среднее профессиональное образование
	Не менее двух лет на пятом квалификационном уровне в кондитерском производстве организаций питания - для специалистов, имеющих высшее образование
Особые условия допуска к работе	Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством порядке
	При производстве кондитерской и шоколадной продукции с использованием алкоголя - возраст не менее 18 лет

Другие характеристики	
-----------------------	--

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	1412	Руководители ресторанов (вагонов-ресторанов)
	3434	Шеф-повара
ЕКС	-	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
	260502	Технология продукции общественного питания

3.4.1. Трудовая функция

Наименование	Планирование процессов кондитерского цеха	Код	D/01.6	Уровень (подуровень) квалификации	6
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

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

Трудовые действия	Оценка факторов, влияющих на процессы кондитерского производства
	Планирование потребностей кондитерского цеха в трудовых и материальных ресурсах
	Разработка планов кондитерского цеха по отдельным видам процессов
	Разработка предложений по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на кондитерскую и шоколадную продукцию
Необходимые умения	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
Необходимые знания	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
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	Заимствовано из оригинала		Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта
Трудовые действия	<p>Проведение организационной диагностики, проектирования и регламентации процессов кондитерского цеха</p> <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>				
Необходимые умения	<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> <p>Методы деловых коммуникаций и публичных выступлений</p>				
Необходимые знания	<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>				
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	Заимствовано из оригинала		Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта
Трудовые действия	<p>Контроль выполнения работниками кондитерского цеха технологий изготовления кондитерской и шоколадной продукции, регламентов и стандартов, принятых в организации</p> <p>Оценка результатов работы кондитерского цеха за отчетный период</p> <p>Выявление отклонений от плана в работе кондитерского цеха и их причин</p> <p>Подготовка отчетов о результатах работы кондитерского цеха за отчетный период</p> <p>Реализация мер по предупреждению нарушения работниками кондитерского цеха трудовой дисциплины, регламентов и стандартов, принятых в организации</p> <p>Подготовка и реализация мер по повышению эффективности работы кондитерского цеха</p>				
Необходимые умения	<p>Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Современные технологии кондитерского производства</p> <p>Методы экономических расчетов и оценки эффективности организаций питания</p> <p>Методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности организаций питания</p> <p>Технологии маркетинговых исследований в организациях питания</p> <p>Методы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, публичных выступлений</p>				
Необходимые знания	<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>				
Другие характеристики					

IV. Сведения об организациях – разработчиках профессионального стандарта

4.1. Ответственная организация-разработчик

ФГБОУ ДПО «Государственный институт новых форм обучения», город Москва	
И. о. ректора	Мельниченко Л.Н.

4.2. Наименования организаций-разработчиков

1	НП «Федерация рестораторов и отельеров», город Москва
2	Союз «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Ворлдскиллс Россия», город Москва

¹ Общероссийский классификатор занятий.

² Общероссийский классификатор видов экономической деятельности.

³ Единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих.

⁴ Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов.

⁵ Общероссийский классификатор специальностей по образованию.