



МИНИСТЕРСТВО ТРУДА И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

## П Р И К А З

7 сентября 2015 г.

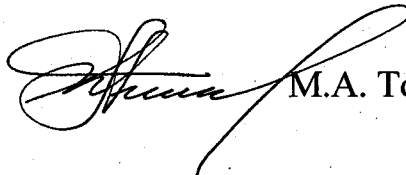
Москва

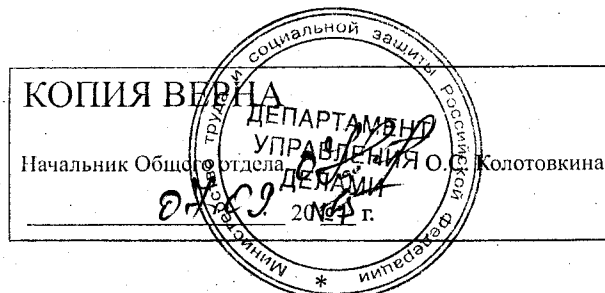
### Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»

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

Утвердить прилагаемый профессиональный стандарт «Кондитер».

Министр

 М.А. Топилин



УТВЕРЖДЕН  
приказом Министерства  
труда и социальной защиты  
Российской Федерации  
от «7» сентября 2015 г. № 594н

# ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ

## Кондитер

549

Регистрационный  
номер

### Содержание

|                                                                                                                                                                                 |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| I. Общие сведения .....                                                                                                                                                         | 1  |
| II. Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности) .....                                             | 2  |
| III. Характеристика обобщенных трудовых функций .....                                                                                                                           | 3  |
| 3.1. Обобщенная трудовая функция «Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера» .....                                     | 3  |
| 3.2. Обобщенная трудовая функция «Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента» ..... | 6  |
| 3.3. Обобщенная трудовая функция «Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров» .....                                                                         | 9  |
| 3.4. Обобщенная трудовая функция «Управление текущей деятельностью кондитерского цеха» .....                                                                                    | 12 |
| IV. Сведения об организациях – разработчиках профессионального стандарта .....                                                                                                  | 16 |

### I. Общие сведения

Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания

33.010

(наименование вида профессиональной деятельности)

Код

Основная цель вида профессиональной деятельности:

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

Группа занятий:

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

(код ОКЗ<sup>1</sup>)

(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<sup>2</sup>)

(наименование вида экономической деятельности)

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

| Обобщенные трудовые функции |                                                                                                                                        |                      | Трудовые функции                                                                                                               |         |                                   |
|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----------------------------------|
| код                         | наименование                                                                                                                           | уровень квалификации | наименование                                                                                                                   | код     | уровень (подуровень) квалификации |
| A                           | Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера                                     | 3                    | Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места                                                        | A/01.3  | 3                                 |
|                             |                                                                                                                                        |                      | Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции | A/02.3  |                                   |
| B                           | Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента | 4                    | Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе                                                         | B/01.4  | 4                                 |
|                             |                                                                                                                                        |                      | Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции                                                     | B/02.4  |                                   |
| C                           | Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров                                                                         | 5                    | Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом                                               | C/01.5  | 5                                 |
|                             |                                                                                                                                        |                      | Организация работы бригады кондитеров                                                                                          | C/02.5  |                                   |
|                             |                                                                                                                                        |                      | Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров                                                | C/03.5  |                                   |
| D                           | Управление текущей деятельностью кондитерского цеха                                                                                    | 6                    | Планирование процессов кондитерского цеха                                                                                      | D/01.6. | 6                                 |
|                             |                                                                                                                                        |                      | Организация и координация процессов кондитерского цеха                                                                         | D/02.6. |                                   |
|                             |                                                                                                                                        |                      | Контроль и оценка эффективности процессов кондитерского цеха                                                                   | D/03.6. |                                   |

### III. Характеристика обобщенных трудовых функций

#### 3.1. Обобщенная трудовая функция

|                                           |                                                                                                    |                           |   |                      |                                                   |
|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---|----------------------|---------------------------------------------------|
| Наименование                              | Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера | Код                       | A | Уровень квалификации | 3                                                 |
| Происхождение обобщенной трудовой функции | Оригинал X                                                                                         | Заимствовано из оригинала |   | Код оригинала        | Регистрационный номер профессионального 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 | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 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 <sup>3</sup><br>При производстве кондитерской и шоколадной продукции с использованием алкоголя – возраст не меньше 18 лет <sup>4</sup> |
| Другие характеристики                  | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

#### Дополнительные характеристики

| Наименование документа | Код               | Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности |
|------------------------|-------------------|----------------------------------------------------------------------|
| ОКЗ                    | 5122              | Повара                                                               |
|                        | 7512              | Пекари, кондитеры и изготовители конфет                              |
| ЕТКС                   | § 22 <sup>5</sup> | Повар 3-го разряда                                                   |
|                        | § 23              | Повар 4-го разряда                                                   |
|                        | § 44 <sup>6</sup> | Кондитер 3-го разряда                                                |
|                        | § 45              | Кондитер 4-го разряда                                                |
| ОКПДТР <sup>7</sup>    | 12901             | Кондитер                                                             |

## 3.1.1. Трудовая функция

|              |                                                                         |     |        |                                   |   |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------|-----|--------|-----------------------------------|---|
| Наименование | Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места | Код | A/01.3 | Уровень (подуровень) квалификации | 3 |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------|-----|--------|-----------------------------------|---|

Происхождение  
трудовой функции

|          |   |                           |               |                                                   |
|----------|---|---------------------------|---------------|---------------------------------------------------|
| Оригинал | X | Заимствовано из оригинала |               |                                                   |
|          |   |                           | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Трудовые действия     | Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания                                                                                                                    |
|                       | Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера                                                                                                                                                                             |
|                       | Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера                                                                                      |
|                       | Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера |
| Необходимые умения    | Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе                                                                    |
|                       | Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе                                                                                                                                                                                   |
|                       | Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции                                                                                                           |
| Необходимые знания    | Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания                                                                                                                                                                           |
|                       | Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции                                                                                                                                                                           |
|                       | Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции                                          |
|                       | Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними                              |
|                       | Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания                                                                                                                                                 |
| Другие характеристики | -                                                                                                                                                                                                                                                  |

## 3.1.2. Трудовая функция

|                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |                           |        |                                   |                                                   |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---------------------------|--------|-----------------------------------|---------------------------------------------------|
| Наименование                   | Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   | Код                       | A/02.3 | Уровень (подуровень) квалификации | 3                                                 |
| Происхождение трудовой функции | Оригинал                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | X | Заимствовано из оригинала |        | Код оригинала                     | Регистрационный номер профессионального стандарта |
| Трудовые действия              | Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера<br>Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера<br>Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера<br>Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера<br>Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |                           |        |                                   |                                                   |
| Необходимые умения             | Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции<br>Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции<br>Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции<br>Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию<br>Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции<br>Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции<br>Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности<br>Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции<br>Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты<br>Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос |   |                           |        |                                   |                                                   |
| Необходимые знания             | Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания<br>Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции<br>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения<br>Правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции<br>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 стандарта |                      |   |
| 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 переподготовки рабочих, служащих)<br>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<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                    | 5122   | Повар                                                                |
|                        | 7512   | Пекари, кондитеры и изготовители конфет                              |
| ЕТКС                   | § 24   | Повар 5-го разряда                                                   |
|                        | § 46   | Кондитер 5-го разряда                                                |
| ОКПДТР                 | 12901  | Кондитер                                                             |
| ОКСО <sup>8</sup>      | 260202 | Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий                  |
|                        | 260502 | Технология продукции общественного питания                           |

## 3.2.1. Трудовая функция

|              |                                                                        |     |        |                                   |   |
|--------------|------------------------------------------------------------------------|-----|--------|-----------------------------------|---|
| Наименование | Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе | Код | В/01.4 | Уровень (подуровень) квалификации | 4 |
|--------------|------------------------------------------------------------------------|-----|--------|-----------------------------------|---|

|                                |          |   |                           |                                                   |  |
|--------------------------------|----------|---|---------------------------|---------------------------------------------------|--|
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | X | 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 заданий по подготовке оборудования и рабочего места кондитера к работе                                                 |
|                    | Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции                                                        |
|                    | Проверка рабочего состояния оборудования кондитерского цеха                                                                                                     |
| Необходимые умения | Обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции                                                                                                    |
|                    | Анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции                                     |
|                    | Оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения |
|                    | Организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской и шоколадной продукции                                    |
|                    | Осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции ассортимента    |
| Необходимые знания | Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания                                                                                        |

|                       |                                                                                                                                                                              |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                       | Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента |
|                       | Технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента                              |
|                       | Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции                                |
|                       | Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке  |
|                       | Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской и шоколадной продукции                                      |
|                       | Способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции                                                              |
|                       | Технологии наставничества и обучения на рабочих местах                                                                                                                       |
| Другие характеристики | -                                                                                                                                                                            |

### 3.2.2. Трудовая функция

|              |                                                                            |     |        |                                   |   |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------|-----|--------|-----------------------------------|---|
| Наименование | Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции | Код | В/02.4 | Уровень (подуровень) квалификации | 4 |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------|-----|--------|-----------------------------------|---|

|                                |          |   |                           |                                                   |  |
|--------------------------------|----------|---|---------------------------|---------------------------------------------------|--|
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | X | 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 | Готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции                                                                                                  |
|                    | Готовить по технологическим картам кондитерскую и шоколадную продукцию                                                                                                  |
|                    | Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий |

|                       |                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                       | Оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения                                                         |
|                       | Готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов                                                   |
|                       | Готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального                                                                           |
|                       | Соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления                                                   |
|                       | Оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции                                                                                       |
|                       | Составлять калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного производства                                                                                                         |
|                       | Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции                                                                            |
|                       | Составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию                                                                                                                       |
| Необходимые знания    | Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания                                                                                                          |
|                       | Организация питания, в том числе диетического                                                                                                                                     |
|                       | Рецептура и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь |
|                       | Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов                                                                  |
|                       | Виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации                     |
|                       | Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям                                                                                                    |
|                       | Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания                                                                                |
| Другие характеристики | -                                                                                                                                                                                 |

### 3.3. Обобщенная трудовая функция

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

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

|                                              |                                                                                                                     |
|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Возможные наименования должностей, профессий | Старший кондитер<br>Старший шоколатье<br>Шеф-кондитер<br>Шеф-шоколатье<br>Бригадир кондитеров<br>Бригадир шоколатье |
|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Требования к образованию и обучению    | Среднее профессиональное образование – программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих)<br>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<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                    | 3434   | Шеф-повара                                                           |
|                        | 5122   | Повара                                                               |
|                        | 7512   | Пекари, кондитеры и изготовители конфет                              |
| ЕТКС                   | § 25   | Повар 6-го разряда                                                   |
|                        | § 47   | Кондитер 6-го разряда                                                |
| ОКПДТР                 | 12901  | Кондитер                                                             |
|                        | 27610  | Шеф-повар                                                            |
| ОКСО                   | 260807 | Повар, кондитер                                                      |
|                        | 260502 | Технология продукции общественного питания                           |

## 3.3.1. Трудовая функция

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

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

|                    |                                                                                                                          |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Трудовые действия  | Оценка потребности в материальных и других ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады кондитеров |
|                    | Определение потребности работников бригады кондитеров в обучении                                                         |
|                    | Организация обучения кондитеров на рабочих местах и с отрывом от производства                                            |
| Необходимые умения | Разрабатывать план работы бригады кондитеров                                                                             |
|                    | Распределять работу между работниками бригады кондитеров и ставить задачи подчиненным                                    |
|                    | Обучать членов бригады на рабочих местах современным технологиям                                                         |

|                       |                                                                                                                  |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                       | производства кондитерской и шоколадной продукции                                                                 |
|                       | Контролировать текущую деятельность работников бригады кондитеров и своевременно выявлять отклонения в их работе |
|                       | Предупреждать нарушения работниками бригады кондитеров трудовой дисциплины, в том числе хищения                  |
|                       | Готовить отчеты о работе бригады кондитеров                                                                      |
| Необходимые знания    | Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания                                         |
|                       | Методы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных                             |
|                       | Технологии обучения на рабочих местах                                                                            |
|                       | Требования трудовой дисциплины, охраны здоровья, санитарии и гигиены                                             |
| Другие характеристики | -                                                                                                                |

### 3.3.2. Трудовая функция

|              |                                       |     |        |                                   |   |
|--------------|---------------------------------------|-----|--------|-----------------------------------|---|
| Наименование | Организация работы бригады кондитеров | Код | C/02.5 | Уровень (подуровень) квалификации | 5 |
|--------------|---------------------------------------|-----|--------|-----------------------------------|---|

Происхождение  
трудовой функции

|          |   |                           |                                                   |  |
|----------|---|---------------------------|---------------------------------------------------|--|
| Оригинал | X | Заимствовано из оригинала |                                                   |  |
|          |   | Код оригинала             | Регистрационный номер профессионального стандарта |  |

|                    |                                                                                                                                                      |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Трудовые действия  | Проведение вводного и текущего инструктажа работников бригады кондитеров                                                                             |
|                    | Распределение заданий между работниками бригады кондитеров в зависимости от их умений и компетенции, установление степени ответственности работников |
|                    | Координация выполнения работниками бригады кондитеров производственных заданий                                                                       |
|                    | Координация работы бригады кондитеров с деятельностью службы обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания                 |
|                    |                                                                                                                                                      |
| Необходимые умения | Разрабатывать план работы бригады кондитеров                                                                                                         |
|                    | Распределять производственные задания между работниками бригады и ставить задачи подчиненным                                                         |
|                    | Обучать работников бригады на рабочих местах современным технологиям кондитерского и шоколадного производства                                        |
|                    | Управлять конфликтными ситуациями в кондитерском производстве                                                                                        |
| Необходимые знания | Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания                                                                             |
|                    | Современные технологии организации кондитерского производства                                                                                        |
|                    | Требования к безопасности пищевых продуктов, используемых в кондитерском производстве, условия их хранения                                           |
|                    | Методы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных                                                                 |
|                    | Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы                                                                   |
|                    | Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной                                                                                       |

|                       |                                     |
|-----------------------|-------------------------------------|
|                       | безопасности в организациях питания |
| Другие характеристики | -                                   |

### 3.3.3. Трудовая функция

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

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

|                       |                                                                                                                                           |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Трудовые действия     | Оценка результатов работы бригады кондитеров за отчетный период                                                                           |
|                       | Определение и использование форм контроля, соответствующих особенностям работ по производству кондитерской и шоколадной продукции         |
|                       | Выявление отклонений от плана в работе бригады кондитеров и их причин                                                                     |
|                       | Представление отчета о результатах работы бригады за отчетный период                                                                      |
| Необходимые умения    | Организовывать и проводить входной, текущий и итоговый контроль работы членов бригады кондитеров                                          |
|                       | Анализировать результаты работы бригады кондитеров за отчетный период и определять причины отклонений результатов работы бригады от плана |
|                       | Разрабатывать меры по предупреждению невыполнения плана работ и контролировать их реализацию                                              |
|                       | Использовать компьютерные программы и технологии для ведения отчетности и выполнения регламентов организации работы бригады               |
| Необходимые знания    | Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания                                                                  |
|                       | Современные технологии контроля организации кондитерского производства                                                                    |
|                       | Методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности организаций питания                                                           |
|                       | Технологии маркетинговых исследований в организациях питания                                                                              |
| Другие характеристики | -                                                                                                                                         |

### 3.4. Обобщенная трудовая функция

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

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

|                                    |                                                                                                                 |
|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Возможные наименования должностей, | Заведующий кондитерским производством<br>Управляющий кондитерским производством<br>Начальник кондитерского цеха |
|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| профессий                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Требования к образованию и обучению    | Образовательные программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена<br>Образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата<br>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 <sup>9</sup>       | -      | Руководитель (заведующий, начальник, директор, управляющий) структурного подразделения |
|                        |        | Заведующий производством (шеф-повар)                                                   |
| ОКПДТР                 | 22101  | Заведующий производством (шеф-повар)                                                   |
|                        | 24684  | Начальник отдела (на предприятиях общественного питания и в гостиницах)                |
| ОКСО                   | 260100 | Технология продуктов питания                                                           |
|                        | 260502 | Технология продукции общественного питания                                             |
|                        | 260800 | Технология продукции и организация общественного питания                               |

## 3.4.1. Трудовая функция

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

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

|                       |                                                                                                                              |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Трудовые действия     | Оценка факторов, влияющих на процессы кондитерского производства                                                             |
|                       | Планирование потребностей кондитерского цеха в трудовых и материальных ресурсах                                              |
|                       | Разработка планов кондитерского цеха по отдельным видам процессов                                                            |
|                       | Разработка предложений по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на кондитерскую и шоколадную продукцию |
| Необходимые умения    | Определять факторы, влияющие на процессы кондитерского производства и давать их оценку                                       |
|                       | Планировать отдельные виды процессов кондитерского производства и необходимые для этого ресурсы                              |
|                       | Разрабатывать и вносить коррективы в планы кондитерского цеха в зависимости от изменения факторов, влияющих на них           |
| Необходимые знания    | Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания                                                     |
|                       | Современные технологии организации производства кондитерской и шоколадной продукции                                          |
|                       | Специализированные компьютерные программы и технологии, используемые в процессах кондитерского цеха                          |
|                       | Методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности организаций питания                                              |
|                       | Технологии маркетинговых исследований в организациях питания                                                                 |
|                       | Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания                           |
|                       | Требования к безопасности пищевых продуктов, используемых в кондитерском производстве, организации их хранения               |
| Другие характеристики | -                                                                                                                            |

### 3.4.2. Трудовая функция

|              |                                                        |     |        |                                   |   |
|--------------|--------------------------------------------------------|-----|--------|-----------------------------------|---|
| Наименование | Организация и координация процессов кондитерского цеха | Код | D/02.6 | Уровень (подуровень) квалификации | 6 |
|--------------|--------------------------------------------------------|-----|--------|-----------------------------------|---|

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

|                    |                                                                                                                                                              |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Трудовые действия  | Проведение организационной диагностики, проектирования и регламентации процессов кондитерского цеха                                                          |
|                    | Распределение производственных заданий между бригадами кондитерского цеха в зависимости от их специализации и определение степени ответственности бригадиров |
|                    | Координация процессов кондитерского цеха с другими структурными подразделениями организации питания                                                          |
| Необходимые умения | Оценивать организацию процессов кондитерского производства                                                                                                   |
|                    | Определять способы распределения производственных заданий между бригадами, передачи полномочий и ответственности                                             |
|                    | Разрабатывать производственные регламенты и инструкции по процессам кондитерского цеха                                                                       |
|                    | Координировать производственные и социальные процессы кондитерского                                                                                          |

|                       |                                                                                                                                      |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Необходимые знания    | 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                                                                           |
|                       | 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                                                                         |
| Другие характеристики | Методы деловых коммуникаций и публичных выступлений                                                                                  |
|                       | -                                                                                                                                    |

### 3.4.3. Трудовая функция

|              |                                                              |     |        |                                   |   |
|--------------|--------------------------------------------------------------|-----|--------|-----------------------------------|---|
| Наименование | Контроль и оценка эффективности процессов кондитерского цеха | Код | D/03.6 | Уровень (подуровень) квалификации | 6 |
|--------------|--------------------------------------------------------------|-----|--------|-----------------------------------|---|

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

|                    |                                                                                                                                                                                  |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Трудовые действия  | Контроль выполнения работниками кондитерского цеха технологий изготовления кондитерской и шоколадной продукции, регламентов и стандартов, принятых в организации                 |
|                    | Оценка результатов работы кондитерского цеха за отчетный период                                                                                                                  |
|                    | Выявление отклонений от плана в работе кондитерского цеха и их причин                                                                                                            |
|                    | Подготовка отчетов о результатах работы кондитерского цеха за отчетный период                                                                                                    |
|                    | Реализация мер по предупреждению нарушения работниками кондитерского цеха трудовой дисциплины, регламентов и стандартов, принятых в организации                                  |
|                    | Подготовка и реализация мер по повышению эффективности работы кондитерского цеха                                                                                                 |
| Необходимые умения | Производить входной, текущий и итоговый контроль работы кондитерского цеха                                                                                                       |
|                    | Выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия, принимать меры по их исправлению и недопущению в будущем                       |
|                    | Выявлять факты и причины нарушения работниками кондитерского цеха трудовой дисциплины, регламентов и стандартов, принятых в организации                                          |
|                    | Использовать компьютерные программы и технологии, применяемые организациями питания, для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы кондитерского цеха |

|                       |                                                                                              |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Необходимые знания    | Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания                     |
|                       | Современные технологии кондитерского производства                                            |
|                       | Методы экономических расчетов и оценки эффективности организаций питания                     |
|                       | Методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности организаций питания              |
|                       | Технологии маркетинговых исследований в организациях питания                                 |
|                       | Методы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, публичных выступлений |
| Другие характеристики | -                                                                                            |

#### IV. Сведения об организациях – разработчиках профессионального стандарта

##### 4.1. Ответственная организация-разработчик

ФГБОУ ДПО «Государственный институт новых форм обучения», город Москва

И. о. ректора

Мельниченко Л. Н.

##### 4.2. Наименования организаций-разработчиков

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

<sup>1</sup> Общероссийский классификатор занятий

<sup>2</sup> Общероссийский классификатор видов экономической деятельности

<sup>3</sup> Приказ Минздравсоцразвития России от 12 апреля 2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда» (зарегистрирован Минюстом России 21 октября 2011 г., регистрационный № 22111), с изменениями, внесенными приказами Минздрава России от 15 мая 2013 г. № 296н (зарегистрирован Минюстом России 3 июля 2013 г., регистрационный № 28970) и от 5 декабря 2014 г. № 801н (зарегистрирован Минюстом России 3 февраля 2015 г., регистрационный № 35848).

<sup>4</sup> Постановление Правительства Российской Федерации от 25 февраля 2000 г. № 163 «Об утверждении перечня тяжелых работ и работ с вредными или опасными условиями труда, при выполнении которых запрещается применение труда лиц моложе восемнадцати лет» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 10, ст. 1131; 2001, № 26, ст. 2685; 2011, № 26, ст. 3803); статья 265 Трудового кодекса Российской Федерации (Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, № 1, ст. 3; 2006, № 27, ст. 2878; 2013, № 14, ст. 1666).

<sup>5</sup> Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, выпуск 51, раздел «Торговля и общественное питание».

<sup>6</sup> Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, выпуск 51, раздел «Кондитерское производство».

<sup>7</sup> Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов.

<sup>8</sup> Общероссийский классификатор специальностей по образованию.

<sup>9</sup> Единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 332870841203528814747383963499644345735490146181

Владелец Ринчинов Николай Цырендоржиевич

Действителен с 17.10.2024 по 17.10.2025