УТВЕРЖДЕН

приказом Министерства

труда и социальной защиты Российской Федерации

от «\_\_» \_\_\_\_\_\_2015 г. №\_\_\_

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ

**Кондитер**

|  |
| --- |
|  |
| Регистрационный номер |

Содержание

[I. Общие сведения 2](#_Toc414118161)

[II. Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности) 3](#_Toc414118162)

[III. Характеристика обобщенных трудовых функций 5](#_Toc414118163)

[3.1. Обобщенная трудовая функция Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера (шоколатье) 5](#_Toc414118164)

[3.2. Обобщенная трудовая функция Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента 8](#_Toc414118165)

 [3.3. Обобщенная трудовая функция Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров (шоколатье)………………..………………………………………………………………….……11](#_Toc414118166)

[3.4. Обобщенная трудовая функция Управление текущей деятельностью кондитерского цеха…………………………………………………………………………………………………15](#_Toc414118167)

[IV. Сведения об организациях – разработчиках профессионального стандарта 18](#_Toc414118168)

# I. Общие сведения

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания  |  |  |
| (наименование вида профессиональной деятельности) | Код |
| Основная цель вида профессиональной деятельности: |
| Изготовление и презентация кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания |
| Группа занятий: |
| 512 | Работники предприятий общественного питания |
| 5122 | Повара |
| 1225 | Руководители специализированных (производственно-эксплуатационных подразделений (служб)) предприятий общественного питания и гостиниц |
| (код ОКЗ[[1]](#endnote-1)) | (наименование) |  |  |
| Отнесение к видам экономической деятельности: |
| 56 | Деятельность ресторанов и услуги по доставке продуктов питания |
| (код ОКВЭД[[2]](#endnote-2)) | (наименование вида экономической деятельности) |

|  |
| --- |
| II. Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт  (функциональная карта вида профессиональной деятельности) |
| Обобщенные трудовые функции | Трудовые функции |
| код | наименование | уровень квалификации | наименование | код | уровень (подуровень) квалификации |
| А | Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера (шоколатье) | 3 | Выполнение инструкций и заданий кондитера (шоколатье) по организации рабочего места | A/01.3 | 3 |
| Выполнение заданий кондитера (шоколатье) по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции  | A/02.3 | 3 |
| В | Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента | 4 | Организация своего рабочего места  | B/01.4 | 4 |
| Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции  | B/02.4 | 4 |
| С | Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров (шоколатье) | 5 | Обеспечение бригады кондитеров (шоколатье) необходимыми трудовыми и материальными ресурсами | С/01.5 | 5 |
| Организация работы бригады кондитеров (шоколатье) | С/02.5 | 5 |
| Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров (шоколатье) | С/03.5 | 5 |
| D | Управление текущей деятельностью кондитерского цеха | 6 | Планирование процессов кондитерского цеха | D/01.6. | 6 |
| Организация и координация процессов кондитерского цеха  | D/02.6. | 6 |
| Контроль и оценка эффективности процессов кондитерского цеха  | D/03.6. | 6 |

|  |
| --- |
| III. Характеристика обобщенных трудовых функций |
| 3.1. Обобщенная трудовая функция |
| Наименование | Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера (шоколатье) | Код | A | Уровень квалификации | 3 |
|  |
| Происхождение обобщенной трудовой функции | Оригинал | Х | Заимствовано из оригинала |  |  |
|  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |
|  |
| Возможные наименования должностей (профессий) | Помощник кондитера Помощник шоколатье Младший кондитер Младший шоколатье |
|  |
| Требования к образованию и обучению | Основные программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, переподготовки рабочих, программы повышения квалификации рабочих (до одного года) |
| Требования к опыту практической работы | - |
| Особые условия допуска к работе | Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством порядке[[3]](#endnote-3)При производстве кондитерской и шоколадной продукции с использованием алкоголя - возраст не меньше 18 лет[[4]](#endnote-4) |
| Другие характеристики | - |
| Дополнительные характеристики |
| Наименование документа | Код | Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности |
| ОКЗ | 5122 | Повар |
| ЕТКС[[5]](#endnote-5) | Выпуск 51§ 22§ 23§ 44§ 45 | Повар 3-го разрядаПовар 4-го разрядаКондитер 3-го разрядаКондитер 4-го разряда. |
| ОКПДТР[[6]](#endnote-6) | 12901 | Кондитер |
| ОКСО[[7]](#endnote-7) | - | - |

|  |
| --- |
| **3.1.1. Трудовая функция** |
| Наименование | Выполнение инструкций и заданий кондитера (шоколатье) по организации рабочего места | Код | A/01.3 | Уровень (подуровень) квалификации | 3 |
|  |
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | Х | Заимствовано из оригинала |  |  |
|  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |
|  |  |
| Трудовые действия | Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания |
| Уборка рабочих мест сотрудников кондитерского цеха по заданию кондитера (шоколатье) |
| Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера (шоколатье) |
| 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 (шоколатье) |
| Необходимые умения | Проводить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе |
| Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе |
| Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции |
| Необходимые знания | Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания |
| Рецептуры и основы технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции |
| Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции |
| Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними |
| Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания |
| Другие характеристики | - |
| **3.1.2. Трудовая функция** |
| Наименование | Выполнение заданий кондитера (шоколатье) по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции | Код | A/02.3 | Уровень (подуровень) квалификации | 3 |
|  |
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | Х | Заимствовано из оригинала |  |  |
|  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |
|  |  |
| Трудовые действия | Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера (шоколатье) по заданию кондитера (шоколатье) |
| Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера (шоколатье)  |
| Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера (шоколатье) |
| Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера (шоколатье) |
| Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера (шоколатье) |
| Необходимые умения | Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции |
| Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции |
| Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции |
| Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию  |
| Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции  |
| Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции |
| Соблюдать санитарно-гигиенические требования и нормы техники безопасности и пожарной безопасности |
| Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции |
| Проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты |
| Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос |
| Необходимые знания | Нормативно-правовые акты Российской Федерации, 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 различных видов кондитерской и шоколадной продукции |
| Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями |
| Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции |
| Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания |
| Другие характеристики | - |

|  |
| --- |
| 3.2. Обобщенная трудовая функция |
| Наименование | Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента | Код | В | Уровень квалификации | 4 |
|  |
| Происхождение обобщенной трудовой функции | Оригинал | Х | Заимствовано из оригинала |  |  |
|  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |
|  |
| Возможные наименования должностей, профессий | Кондитер Шоколатье  |
|  |
| Требования к образованию и обучению | Образовательные программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих)Основные программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы повышения квалификации рабочих, служащих |
| Требования к опыту практической работы | Не менее шести месяцев на третьем квалификационном уровне |
| Особые условия допуска к работе | Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством порядкеПри производстве кондитерской и шоколадной продукции с использованием алкоголя – возраст не менее 18 лет |
| Другие характеристики | - |
| Дополнительные характеристики |
| Наименование документа | Код | Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности |
| ОКЗ | 5122 | Повар |
| ЕТКС | Выпуск 51§ 24§ 46 | Повар 5-го разрядаКондитер 5-го разряда. |
| ОКПДТР | 12901 | Кондитер |
| ОКСО | 19.01.17 | Повар, кондитер  |
| 19.02.10 | Технология продукции общественного питания |
| **3.2.1. Трудовая функция** |
| Наименование | Организация своего рабочего места  | Код | В/01.4 | Уровень (подуровень) квалификации | 4 |
|  |
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | Х | Заимствовано из оригинала |  |  |
|  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |
| Трудовые действия | Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции |
| Оценка обеспеченности кондитерского и шоколадного производства трудовыми ресурсами и необходимым оборудованием |
| Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской и шоколадной продукции |
| Подготовка товарных отчетов по производству кондитерской и шоколадной продукции |
| Контроль выполнения помощником кондитера (шоколатье) заданий  |
| Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции |
| Необходимые умения | Обосновывать предложения по изменению ассортимента кондитерской и шоколадной продукции  |
| Проводить анализ и оценку потребности в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции |
| Оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения |
| Организовывать обучение помощников кондитера (шоколатье) на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской и шоколадной продукции  |
| Осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции ассортимента |
| Необходимые знания | Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания |
| Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженного, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента |
| Технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженного, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента |
| Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции |
| Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке |
| Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской и шоколадной продукции |
| Способы и количество применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции |
| Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах |
| Другие характеристики | - |
| **3.2.2. Трудовая функция** |
| Наименование | Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции  | Код | В/02.4 | Уровень (подуровень) квалификации | 4 |
|  |
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | Х | Заимствовано из оригинала |  |  |
|  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |
| Трудовые действия | Разработка меню/ассортимента кондитерской и шоколадной продукции |
| Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции |
| Изготовление и оформление кондитерских мучных изделий, мелкоштучных кондитерских и шоколадных изделий, праздничных тортов, горячих и холодных десертов, различных видов печения и другой кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента |
| Изготовление и оформление мороженного, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции |
| Изготовление и оформление фирменной кондитерской и шоколадной продукции |
| Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь |
| Презентация готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям |
| Необходимые умения | Готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции |
| Готовить по технологическим картам кондитерскую и шоколадную продукцию |
| Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий |
| Оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения |
| Готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов  |
| Готовить и презентовать 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 | Нормативно-правовые акты Российской Федерации, 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 |
| Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания |
| Другие характеристики | - |
| 3.3. Обобщенная трудовая функция |
| Наименование | Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров (шоколатье) | Код | С | Уровень квалификации | 5 |
|  |
| Происхождение обобщенной трудовой функции | Оригинал | Х | Заимствовано из оригинала |  |  |
|  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |
|  |
| Возможные наименования должностей, профессий | Старший кондитерСтарший шоколатьеШеф-кондитер Шеф-шоколатье Бригадир кондитеров Бригадир шоколатье |
|  |
| Требования к образованию и обучению | Образовательные программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих)Основные программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы повышения квалификации рабочих, служащихДополнительные профессиональные программы |
| Требования к опыту практической работы | Не менее одного года на четвертом квалификационном уровне |
| Особые условия допуска к работе | Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством порядкеПри производстве кондитерской и шоколадной продукции с использованием алкоголя - возраст не менее 18 лет |
| Другие характеристики | - |

|  |
| --- |
| Дополнительные характеристики |
| Наименование документа | Код | Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности |
| ОКЗ | 5122 | Повар |
| ЕТКС | Выпуск 51§ 25§ 47 | Повар 6-го разрядаКондитер 6-го разряда |
| ОКПДТР | 12901 | Кондитер |
| ОКСО | 19.01.17 | Повар, кондитер  |
| 19.02.10 | Технология продукции общественного питания |
| **3.3.1. Трудовая функция** |
| Наименование | Обеспечение бригады кондитеров (шоколатье) необходимыми трудовыми и материальными ресурсами | Код | С/01.5 | Уровень (подуровень) квалификации | 5 |
|  |
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | Х | Заимствовано из оригинала |  |  |
|  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |
|  |  |
| Трудовые действия | Оценка потребности в материальных и других ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады кондитеров (шоколатье) |
| Определение потребности членов бригады кондитеров (шоколатье) в обучении |
| Организация обучения кондитеров (шоколатье) на рабочих местах и с отрывом от производства |
| Необходимые умения | Разрабатывать план работы бригады кондитеров (шоколатье) |
| Распределять работу между членами бригады кондитеров (шоколатье) и ставить задачи подчиненным |
| Обучать членов бригады на рабочих местах современным технологиям производства кондитерской и шоколадной продукции |
| Контролировать текущую деятельности членов бригады кондитеров (шоколатье) и своевременно выявлять отклонения в их работе |
| Предупреждать факты хищений и других случаев нарушения членами бригады кондитеров (шоколатье) трудовой дисциплины |
| Готовить отчеты о работе бригады кондитеров (шоколатье) |
| Необходимые знания | Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания |
| Основы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных  |
| Технологии обучения на рабочих местах |
| Основы трудовой дисциплины, охраны здоровья, санитарии и гигиены |
| Другие характеристики | - |
| **3.3.2. Трудовая функция** |
| Наименование | Организация работы членов бригады кондитеров (шоколатье) | Код | С/02.5 | Уровень (подуровень) квалификации | 5 |
|  |
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | Х | Заимствовано из оригинала |  |  |
|  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |
| Трудовые действия | Проведение вводного и текущего инструктажа членов бригады кондитеров (шоколатье) |
| Распределение заданий между работниками бригады кондитеров (шоколатье) в зависимости от их умений и компетенции, определение их степени ответственности |
| Координация выполнения членами бригады кондитеров (шоколатье) производственных заданий |
| Координация работы бригады кондитеров (шоколатье) с деятельностью службы облуживания и другими структурными подразделениями организации питания |
| Необходимые умения | Разрабатывать план работы бригады кондитеров (шоколатье) |
| Распределять производственные задания между членами бригады и ставить задачи подчиненным |
| Обучать членов бригады на рабочих местах современным технологиям кондитерского и шоколадного производства |
| Управлять конфликтными ситуациями в кондитерском производстве |
| Необходимые знания | Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания |
| Современные технологии организации кондитерского производства  |
| Требования к безопасности пищевых продуктов, используемых в кондитерском производстве, условиям их хранения |
| Основы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных  |
| Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы |
| Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены, трудовой дисциплины  |
| Другие характеристики | - |

|  |
| --- |
| **3.3.3. Трудовая функция**  |
| Наименование | Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров (шоколатье) | Код | С/03.5 | Уровень (подуровень) квалификации | 5 |
|  |
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | Х | Заимствовано из оригинала |  |  |
|  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |
|  |  |
| Трудовые действия | Оценка результатов работы бригады кондитеров (шоколатье) 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 (шоколатье) 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 (шоколатье) |
| Анализировать результаты работы бригады кондитеров (шоколатье) за отчетный период и определять причины отклонений результатов работы бригады кондитеров (шоколатье) от плана |
| Разрабатывать меры по предупреждению невыполнения плана работ и контролировать их реализацию |
| Использовать компьютерные программы и технологии для ведения отчетности и выполнения регламентов организации работы бригады |
| Необходимые знания | Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания |
| Современные технологии контроля организации кондитерского производства |
| Основы менеджмента и маркетинга, делопроизводства, подготовки отчетности организаций питания |
| Другие характеристики | - |

|  |
| --- |
| 3.4. Обобщенная трудовая функция |
| Наименование | Управление текущей деятельностью кондитерского цеха | Код | D | Уровень квалификации | 6 |
|  |
| Происхождение обобщенной трудовой функции | Оригинал | Х | Заимствовано из оригинала |  |  |
|  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |
|  |
| Возможные наименования должностей, профессий | Заведующий кондитерским производством Управляющий кондитерским производством Начальник кондитерского цеха |
|  |
| Требования к образованию и обучению | Образовательные программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звенаОбразовательные программы высшего образования – программы специалитета и бакалавриатаДополнительные профессиональные программы |
| Требования к опыту практической работы | Не менее трех лет на пятом квалификационном уровне - для специалистов, имеющих среднее специальное образование Не менее двух лет на пятом квалификационном уровне - для специалистов, имеющих высшее образование |
| Особые условия допуска к работе | Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством порядкеПри производстве кондитерской и шоколадной продукции с использованием алкоголя - возраст не менее 18 лет |
| Другие характеристики | - |

|  |
| --- |
| Дополнительные характеристики |
| Наименование документа | Код | Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности |
| ОКЗ | 1225 | Руководители специализированных (производственно-эксплуатационных) подразделений (служб) предприятий общественного питания |
| ЕТКС | - | Руководитель (заведующий, начальник, директор, управляющий) структурного подразделения |
| ОКПДТР | - | - |
| ОКСО | 19.01.17 | Повар, кондитер  |
| 19.02.10 | Технология продукции общественного питания |
| 19.03.04. | Технология продукции и организация общественного питания |
| **3.4.1. Трудовая функция** |
| Наименование | Планирование процессов кондитерского цеха | Код | D/01.6 | Уровень (подуровень) квалификации | 6 |
|  |
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | Х | Заимствовано из оригинала |  |  |
|  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |
|  |  |
| Трудовые действия | Оценка факторов, влияющих на процессы кондитерского производства  |
| Планирование потребностей кондитерского цеха в трудовых и материальных ресурсах |
| Разработка планов кондитерского цеха по отдельным видам процессов |
| Разработка предложений по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на кондитерскую и шоколадную продукцию  |
| Необходимые умения | Определять факторы, влияющие на процессы кондитерского производства и давать их оценку |
| Планировать отдельные виды процессов кондитерского производства и необходимые для этого ресурсы |
| Разрабатывать и вносить коррективы в планы кондитерского цеха в зависимости от изменения факторов, влияющих на них  |
| Необходимые знания | Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания |
| Современные технологии организации производства кондитерской и шоколадной продукции |
| Специализированные компьютерные программы и технологии, используемые в процессах кондитерского цеха |
| Основы менеджмента и маркетинга, управления персоналом организаций питания |
| Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены |
| Требования к безопасности пищевых продуктов, используемых в кондитерском производстве, организации их хранения |
| Другие характеристики | - |
| **3.4.2. Трудовая функция** |
| Наименование | Организация и координация процессов кондитерского цеха | Код | D/02.6 | Уровень (подуровень) квалификации | 6 |
|  |
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | Х | Заимствовано из оригинала |  |  |
|  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |
| Трудовые действия | Проведение организационной диагностики, проектирования и регламентации процессов кондитерского цеха |
| Распределение производственных заданий между бригадами кондитерского цеха в зависимости от их специализации и определение степени ответственности бригадиров |
| Координация процессов кондитерского цеха с другими структурными подразделениями организации питания |
| Необходимые умения | Оценивать организацию процессов кондитерского производства |
| Определять способы распределения производственных заданий между бригадами*,* передачи полномочий и ответственности |
| Разрабатывать производственные регламенты и инструкции по процессам кондитерского цеха |
| Координировать производственные и социальные процессы кондитерского цеха в соответствии с целями развития организации питания |
| Согласовывать планы и процессы кондитерского цеха со службой облуживания и другими структурными подразделениями организации питания |
| Проводить собрания трудового коллектива кондитерского цеха |
| Необходимые знания | Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания |
| Современные технологии организации производства кондитерской и шоколадной продукции |
| Специализированные компьютерные программы и технологии, используемые в процессах кондитерского цеха |
| Основы менеджмента и маркетинга, управления персоналом организаций питания |
| Основы деловых коммуникаций и публичных выступлений |
| Другие характеристики | - |

|  |
| --- |
| **3.4.3. Трудовая функция**  |
| Наименование | Контроль и оценка эффективности процессов кондитерского цеха | Код | D/03.6 | Уровень (подуровень) квалификации | 6 |
|  |
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | Х | Заимствовано из оригинала |  |  |
|  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |
|  |  |
| Трудовые действия | Контроль выполнения сотрудниками кондитерского цеха технологий изготовления кондитерской и шоколадной продукции, регламентов и стандартов, принятых в организации  |
| Оценка результатов работы кондитерского цеха за отчетный период |
| Выявление отклонений от плана в работе кондитерского цеха и их причин |
| Подготовка отчетов о результатах работы кондитерского цеха за отчетный период  |
| Реализация мер по предупреждению хищений и других случаев нарушения сотрудниками кондитерского цеха трудовой дисциплины, регламентов и стандартов, принятых в организации  |
| Подготовка и реализация мер по повышению эффективности работы кондитерского цеха |
| Необходимые умения | Проводить входной, текущий и итоговый контроль работы кондитерского цеха |
| Выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия, принимать меры по их исправлению и недопущению в будущем |
| Выявлять факты и причины нарушения сотрудниками кондитерского цехатрудовой дисциплины, регламентов и стандартов, принятых в организации  |
| Использовать компьютерные программы и технологии, применяемые организациями питания, для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы кондитерского цеха |
| Необходимые знания | Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания |
| Современные технологии кондитерского производства  |
| Основы экономики, менеджмента и маркетинга, делопроизводства, подготовки отчетности организаций питания |
| Теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, публичных выступлений |
| Другие характеристики | - |

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

**4.1. Ответственная организация-разработчик**

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

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

**4.2.Наименования организаций – разработчиков**

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

1. Общероссийский классификатор занятий [↑](#endnote-ref-1)
2. Общероссийский классификатор видов экономической деятельности [↑](#endnote-ref-2)
3. Приказ Минздравсоцразвития России от 12 апреля 2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда» [↑](#endnote-ref-3)
4. Постановление Правительства РФ от 25 февраля 2000 г. N 163. "Об утверждении перечня тяжелых работ и работ с вредными или опасными условиями труда, при выполнении которых запрещается применение труда лиц моложе восемнадцати лет" (в редакции от 20 июня 2011 г.) [↑](#endnote-ref-4)
5. Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих [↑](#endnote-ref-5)
6. Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов [↑](#endnote-ref-6)
7. Общероссийский классификатор специальностей по образованию [↑](#endnote-ref-7)