

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н  
"Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер"

В соответствии с [пунктом 16](#) Правил разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов, утвержденных [постановлением](#) Правительства Российской Федерации от 22 января 2013 г. N 23 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, N 4, ст. 293; 2014, N 39, ст. 5266), приказываю:

Утвердить прилагаемый [профессиональный стандарт](#) "Кондитер".

Министр

М.А. Топилин

Зарегистрировано в Минюсте от 21 сентября 2015 г.  
Регистрационный номер N 38940

ГАРАНТ:

См. [справку](#) о профессиональных стандартах

**Профессиональный стандарт**  
**Кондитер**

(утв. [приказом](#) Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н)

549

Регистрационный номер

**I. Общие сведения**

Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания

(наименование вида профессиональной деятельности)

33.010

Код

Основная цель вида профессиональной деятельности:

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

Группа занятий:

|                         |                     |                                              |                      |                                         |
|-------------------------|---------------------|----------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------------|
| <a href="#">2</a>       | <a href="#">141</a> | Руководители ресторанов (вагонов-ресторанов) | <a href="#">3434</a> | Шеф-повара                              |
| <a href="#">0</a>       | <a href="#">512</a> | Повара                                       | <a href="#">7512</a> | Пекари, кондитеры и изготовители конфет |
| (код                    |                     | (наименование)                               | (код                 | (наименование)                          |
| <a href="#">ОКЗ*(1)</a> |                     |                                              | <a href="#">ОКЗ)</a> |                                         |

Отнесение к видам экономической деятельности:

|                       |                                                                                            |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| <a href="#">10.71</a> | Производство хлеба и мучных кондитерских изделий, тортов и пирожных недлительного хранения |
| <a href="#">56</a>    | Деятельность по предоставлению продуктов питания и напитков                                |

(код  
ОКВЭД\*(2))

(наименование вида экономической деятельности)

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

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

|  |  |  |               |       |  |
|--|--|--|---------------|-------|--|
|  |  |  | терского цеха | 03.6. |  |
|--|--|--|---------------|-------|--|

### III. Характеристика обобщенных трудовых функций

#### 3.1. Обобщенная трудовая функция

|                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |     |                           |                                                   |   |
|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---------------------------|---------------------------------------------------|---|
| Наименование                                 | Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Код | А                         | 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 шоколадье<br>Младший кондитер<br>Младший шоколадье                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |     |                           |                                                   |   |
| 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 <a href="#">порядке*(3)</a><br>При производстве кондитерской и шоколадной продукции с использованием алкоголя - возраст не меньше 18 лет <a href="#">*(4)</a> |     |                           |                                                   |   |
| Другие характеристики                        | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |     |                           |                                                   |   |

#### Дополнительные характеристики

| Наименование документа | Код                                      | Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности |
|------------------------|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| <a href="#">ОКЗ</a>    | <a href="#">512</a><br><a href="#">2</a> | Повара                                                               |

ГАРАНТ:

По-видимому, в тексте предыдущего абзаца допущена опечатка. Вместо слов "5122" следует читать "[5120](#)"

|                      |                                          |                                         |
|----------------------|------------------------------------------|-----------------------------------------|
|                      | <a href="#">751</a><br><a href="#">2</a> | Пекари, кондитеры и изготовители конфет |
| <a href="#">ЕТКС</a> | <a href="#">§22</a>                      | Повар 3-го разряда                      |

|                   |                                                                      |                                                                          |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
|                   | <u>*(5)</u><br><u>§23</u><br><u>§44</u><br><u>*(6)</u><br><u>§45</u> | Повар 4-го разряда<br>Кондитер 3-го разряда<br><br>Кондитер 4-го разряда |
| <u>ОКПДТР*(7)</u> | <u>129</u><br><u>01</u>                                              | Кондитер                                                                 |

### 3.1.1. Трудовая функция

|              |                                                                         |    |         |   |                                   |   |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------|----|---------|---|-----------------------------------|---|
| Наименование | Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места | од | К /01.3 | А | Уровень(под-уровень) квалификации | 3 |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------|----|---------|---|-----------------------------------|---|

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

Ко  
д 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 условиям 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 | А/02.3 | Уровень (под-уровень) квалификации | 3 |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|------------------------------------|---|

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

|                    |                                                                                                                                                 |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Трудовые действия  | Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера                                         |
|                    | Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера                                                                           |
|                    | Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера                                                                      |
|                    | Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера                                                         |
|                    | Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера                                                              |
| Необходимые умения | Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции                                                      |
|                    | Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции                                  |
|                    | Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции |
|                    | Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию                                                                              |
|                    | Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции                                  |
|                    | Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции                                        |
|                    | Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности                                                  |

|                       |                                                                                                                                              |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                       | Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции                                          |
|                       | Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты                                            |
|                       | Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос                                                       |
| Необходимые знания    | Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания                                                                     |
|                       | Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции                                                                                  |
|                       | Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения |
|                       | Правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской и шоколадной продукции                                                     |
|                       | Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям                                                               |
|                       | Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества |
|                       | Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции                                                                                   |
|                       | Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями                                                                         |
|                       | Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции                                                                            |
|                       | Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания                             |
| Другие характеристики | -                                                                                                                                            |

### 3.2. Обобщенная трудовая функция

|                                              |                                                                                                                                        |   |                           |               |   |   |                                                   |   |
|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---------------------------|---------------|---|---|---------------------------------------------------|---|
| Наименование                                 | Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента |   |                           | од            | К | 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>Шоколадье                                                                                                                  |   |                           |               |   |   |                                                   |   |
| Требования к                                 | Профессиональное обучение - программы профессиональной                                                                                 |   |                           |               |   |   |                                                   |   |

|                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| образованию и обучению                 | 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 <a href="#">порядке</a><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 |
|--------------------------|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| <a href="#">ОКЗ</a>      | <a href="#">2</a><br><a href="#">512</a>   | Повар                                                                |
|                          | <a href="#">2</a><br><a href="#">751</a>   | Пекари, кондитеры и изготовители конфет                              |
| <a href="#">ЕТКС</a>     | <a href="#">§24</a><br><a href="#">§46</a> | Повар 5-го разряда<br>Кондитер 5-го разряда                          |
| <a href="#">ОКПДТР</a>   | <a href="#">129</a><br><a href="#">01</a>  | Кондитер                                                             |
| <a href="#">ОКСО*(8)</a> | <a href="#">260</a><br><a href="#">202</a> | Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий                  |
|                          | <a href="#">260</a><br><a href="#">502</a> | Технология продукции общественного питания                           |

### 3.2.1. Трудовая функция

|                        |                                                                        |   |                           |                                |      |   |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------|---|---------------------------|--------------------------------|------|---|
| Наименование           | Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе | д | Ко                        | В                              | Уров | 4 |
|                        |                                                                        |   | /01.4                     | ень (под-уровень) квалификации |      |   |
| Происхождение трудовой | Ор                                                                     | X | Заимствовано из оригинала |                                |      |   |
|                        | игинал                                                                 |   |                           |                                |      |   |

функции

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

Ко  
д 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 це-                                                                                                                |

|                       |                                                        |
|-----------------------|--------------------------------------------------------|
|                       | лю 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 | од | К     | В | Уровень (под-уровень) квалификации | 4 |
|              |                                                                            |    | /02.4 |   |                                    |   |

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

Ко  
д 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                                                      | од | К                         | С | Уровень квалификации                              | 5 |
| Происхождение обобщенной трудовой функции    | Ор<br>игинал                                                                                                        | X  | Заимствовано из оригинала |   |                                                   |   |
|                                              |                                                                                                                     |    | Ко<br>д оригинала         |   | Регистрационный номер профессионального стандарта |   |
| Возможные наименования должностей, профессий | Старший кондитер<br>Старший шоколадье<br>Шеф-кондитер<br>Шеф-шоколадье<br>Бригадир кондитеров<br>Бригадир шоколадье |    |                           |   |                                                   |   |

|                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 <a href="#">порядке</a><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 |
|------------------------|---------------------|----------------------------------------------------------------------|
| <a href="#">ОКЗ</a>    | <a href="#">343</a> | Шеф-повара                                                           |
|                        | <a href="#">4</a>   |                                                                      |
|                        | <a href="#">512</a> | Повара                                                               |
|                        | <a href="#">2</a>   |                                                                      |
| <a href="#">ЕТКС</a>   | <a href="#">751</a> | Пекари, кондитеры и изготовители конфет                              |
|                        | <a href="#">2</a>   |                                                                      |
|                        | <a href="#">§25</a> | Повар 6-го разряда                                                   |
| <a href="#">ОКПДТР</a> | <a href="#">§47</a> | Кондитер 6-го разряда                                                |
|                        | <a href="#">129</a> | Кондитер                                                             |
|                        | <a href="#">01</a>  |                                                                      |
|                        | <a href="#">276</a> | Шеф-повар                                                            |
| <a href="#">ОКСО</a>   | <a href="#">10</a>  |                                                                      |
|                        | 260                 | Повар, кондитер                                                      |
|                        | 807                 |                                                                      |
|                        | <a href="#">260</a> | Технология продукции общественного питания                           |
|                        | <a href="#">502</a> |                                                                      |

#### 3.3.1. Трудовая функция

|              |                                                                                  |    |       |   |                                |   |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------|----|-------|---|--------------------------------|---|
| Наименование | Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом | од | К     | С | Уров                           | 5 |
|              |                                                                                  |    | /01.5 |   | ень (под-уровень) квалификации |   |

|                                |        |   |                           |    |               |
|--------------------------------|--------|---|---------------------------|----|---------------|
| Происхождение трудовой функции | Ор     | X | Заимствовано из оригинала |    |               |
|                                | игинал |   |                           | Ко | Регистрацион- |

д оригинала      ный 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 | од | К /02.5 С | Уровень (подуровень) квалификации | 5 |
|--------------|---------------------------------------|----|-----------|-----------------------------------|---|

|                                |              |   |                           |  |  |
|--------------------------------|--------------|---|---------------------------|--|--|
| Происхождение трудовой функции | Ор<br>игинал | X | Займствовано из оригинала |  |  |
|--------------------------------|--------------|---|---------------------------|--|--|

Ко д 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 | К/03.5 | С | Уровень (под-уровень) 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, профессий | Заведующий кондитерским производством<br>Управляющий кондитерским производством<br>Начальник кондитерского цеха |
|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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               | Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских                                                                                                                                                                                             |

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| работе                | осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством <a href="#">порядке</a><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                                   |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <a href="#">ОКЗ</a>     | <a href="#">141</a>                                           | Руководители ресторанов (вагонов-ресторанов)                                                           |
|                         | <a href="#">2</a><br><a href="#">4</a><br><a href="#">343</a> | Шеф-повара                                                                                             |
| <a href="#">ЕКС*(9)</a> |                                                               | <a href="#">Руководитель (заведующий, начальник, директор, управляющий) структурного подразделения</a> |
|                         |                                                               | <a href="#">Заведующий производством (шеф-повар)</a>                                                   |
| <a href="#">ОКПДТР</a>  | <a href="#">221</a><br><a href="#">01</a>                     | Заведующий производством (шеф-повар)                                                                   |
|                         | <a href="#">246</a><br><a href="#">84</a>                     | Начальник отдела (на предприятиях общественного питания и в гостиницах)                                |
| <a href="#">ОКСО</a>    | <a href="#">260</a><br><a href="#">100</a>                    | Технология продуктов питания                                                                           |
|                         | <a href="#">260</a><br><a href="#">502</a>                    | Технология продукции общественного питания                                                             |
|                         | <a href="#">260</a><br><a href="#">800</a>                    | Технология продукции и организация общественного питания                                               |

#### 3.4.1. Трудовая функция

|              |                                           |    |       |   |                                |   |
|--------------|-------------------------------------------|----|-------|---|--------------------------------|---|
| Наименование | Планирование процессов кондитерского цеха | од | К     | D | Уров                           | 6 |
|              |                                           |    | /01.6 |   | ень (под-уровень) квалификации |   |

|                                |        |   |                           |             |                                                   |
|--------------------------------|--------|---|---------------------------|-------------|---------------------------------------------------|
| Происхождение трудовой функции | Ор     | X | Заимствовано из оригинала |             |                                                   |
|                                | игинал |   |                           | Ко          | Регистрационный номер профессионального стандарта |
|                                |        |   |                           | д оригинала |                                                   |

|                   |                                                                                 |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| 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                           |
| Другие характеристики | Требования к безопасности пищевых продуктов, используемых в кондитерском производстве, организации их хранения               |
|                       | -                                                                                                                            |

### 3.4.2. Трудовая функция

|                                |                                                                                                                                                              |     |                           |                                                   |   |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---------------------------|---------------------------------------------------|---|
| Наименование                   | Организация и координация процессов кондитерского цеха                                                                                                       | код | КД /02.6                  | Уровень (под-уровень) 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 цеха в соответствии с целями развития организации питания        |
|                       | Согласовывать планы и процессы кондитерского цеха со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания |
|                       | Проводить собрания трудового коллектива кондитерского цеха                                                                           |
| Необходимые знания    | 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                                                                         |
|                       | Методы деловых коммуникаций и публичных выступлений                                                                                  |
| Другие характеристики | -                                                                                                                                    |

### 3.4.3. Трудовая функция

|              |                                                              |     |          |                                    |   |
|--------------|--------------------------------------------------------------|-----|----------|------------------------------------|---|
| Наименование | Контроль и оценка эффективности процессов кондитерского цеха | код | КД /03.6 | Уровень (под-уровень) 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 |

\* (1) [Общероссийский классификатор](#) занятий

\* (2) [Общероссийский классификатор](#) видов экономической деятельности

\* (3) [Приказ](#) Минздравсоцразвития России от 12 апреля 2011 г. N 302н "Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых

проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда" (зарегистрирован Минюстом России 21 октября 2011 г., регистрационный N 22111), с изменениями, внесенными приказами Минздрава России [от 15 мая 2013 г. N 296н](#) (зарегистрирован Минюстом России 3 июля 2013 г., регистрационный N 28970) и [от 5 декабря 2014 г. N 801н](#) (зарегистрирован Минюстом России 3 февраля 2015 г., регистрационный N 35848).

\*(4) [Постановление](#) Правительства Российской Федерации от 25 февраля 2000 г. N 163 "Об утверждении перечня тяжелых работ и работ с вредными или опасными условиями труда, при выполнении которых запрещается применение труда лиц моложе восемнадцати лет" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 10, ст. 1131; 2001, N 26, ст. 2685; 2011, N 26, ст. 3803); [статья 265](#) Трудового кодекса Российской Федерации (Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, N 1, ст. 3; 2006, N 27, ст. 2878; 2013, N 14, ст. 1666).

\*(5) [Единый тарифно-квалификационный справочник](#) работ и профессий рабочих, выпуск 51, раздел "Торговля и общественное питание".

\*(6) [Единый тарифно-квалификационный справочник](#) работ и профессий рабочих, выпуск 51, раздел "Кондитерское производство".

\*(7) [Общероссийский классификатор](#) профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов.

\*(8) [Общероссийский классификатор](#) специальностей по образованию.

\*(9) [Единый квалификационный справочник](#) должностей руководителей, специалистов и других служащих.