



КонсультантПлюс

Приказ Минтруда России от 07.09.2015 N 597н
"Об утверждении профессионального
стандарта "Кондитер"
(Зарегистрировано в Минюсте России
21.09.2015 N 38940)

Документ предоставлен [КонсультантПлюс](#)

www.consultant.ru

Дата сохранения: 18.01.2023

Зарегистрировано в Минюсте России 21 сентября 2015 г. N 38940

МИНИСТЕРСТВО ТРУДА И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРИКАЗ
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

Утвержден
приказом Министерства труда
и социальной защиты
Российской Федерации
от 7 сентября 2015 г. N 597н

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ **КОНДИТЕР**

549

Регистрационный
номер

I. Общие сведения

Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях
питания

33.010

(наименование вида профессиональной деятельности)

Код

Основная цель вида профессиональной деятельности:

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

Группа занятий:

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

(код [ОКЗ](#) (наименование) (код [ОКЗ](#) (наименование)
<1>

Отнесение к видам экономической деятельности:

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

(код [ОКВЭД](#) (наименование вида экономической деятельности)
<2>

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

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квали фика ции	наименование	код	уровень (подуровень) квалифика ции
А	Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	3	Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	А/01.3	3
			Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	А/02.3	

В	Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	4	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе	В/01.4	4
			Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции	В/02.4	
С	Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	5	Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом	С/01.5	5
			Организация работы бригады кондитеров	С/02.5	
			Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров	С/03.5	
D	Управление текущей деятельностью кондитерского цеха	6	Планирование процессов кондитерского цеха	D/01.6	6
			Организация и координация процессов кондитерского цеха	D/02.6	
			Контроль и оценка эффективности процессов кондитерского цеха	D/03.6	

III. Характеристика обобщенных трудовых функций

3.1. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	Код	A	Уровень квалификации	3
--------------	--	-----	---	----------------------	---

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

Код оригинала Регистрационный номер профессиональ

ного стандарта

Возможные наименования должностей, профессий	Помощник кондитера Помощник шоколатье Младший кондитер Младший шоколатье
Требования к образованию и обучению	Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих
Требования к опыту практической работы	-
Особые условия допуска к работе	Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством порядке <3> При производстве кондитерской и шоколадной продукции с использованием алкоголя - возраст не меньше 18 лет <4>
Другие характеристики	-

Дополнительные характеристики

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

3.1.1. Трудовая функция

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

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

Код оригинала Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
	Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера
	Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера
	Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера
Необходимые умения	Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе
	Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе
	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции
Необходимые знания	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
	Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции
	Требования к качеству, срокам и 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	A/02.3	Уровень (подуровень) квалификации	3
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

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

Код оригинала Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера
	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 рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции
	Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям
	Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества
	Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции
	Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями
	Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции

	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания
Другие характеристики	-

3.2. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	Код	В	Уровень квалификации	4
--------------	--	-----	---	----------------------	---

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

Код оригинала Регистрационный номер профессионального стандарта

Возможные наименования должностей, профессий	Кондитер Шоколатье
--	-----------------------

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

	законодательством порядке При производстве кондитерской и шоколадной продукции с использованием алкоголя - возраст не менее 18 лет
Другие характеристики	-

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	5122	Повар
	7512	Пекари, кондитеры и изготовители конфет
ЕТКС	§ 24	Повар 5-го разряда
	§ 46	Кондитер 5-го разряда
ОКПДТР	12901	Кондитер
ОКСО <8>	260202	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
	260502	Технология продукции общественного питания

3.2.1. Трудовая функция

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

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

Код
оригинала

Регистрационный
номер
профессиональ
ного стандарта

Трудовые действия	Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции
	Оценка обеспеченности кондитерского и шоколадного производства трудовыми ресурсами и необходимым оборудованием

	Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской и шоколадной продукции Подготовка товарных отчетов по производству кондитерской и шоколадной продукции Контроль выполнения помощником кондитера заданий по подготовке оборудования и рабочего места кондитера к работе Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции Проверка рабочего состояния оборудования кондитерского цеха
Необходимые умения	Обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции Анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции Оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения Организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской и шоколадной продукции Осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции ассортимента
Необходимые знания	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента Технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке

	Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской и шоколадной продукции
	Способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции
	Технологии наставничества и обучения на рабочих местах
Другие характеристики	-

3.2.2. Трудовая функция

Наименование	Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции	Код	В/02.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
Код оригинала Регистрационный номер профессиональ ного стандарта					

Трудовые действия	Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции
	Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции
	Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента
	Изготовление и оформление мороженого, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции
	Изготовление и оформление фирменной кондитерской и шоколадной продукции
	Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь
	Презентация готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям

Необходимые умения	Готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции
	Готовить по технологическим картам кондитерскую и шоколадную продукцию
	Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий
	Оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения
	Готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
	Готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального
	Соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления
	Оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции
	Составлять калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного производства
	Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции
	Составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию
Необходимые знания	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
	Организация питания, в том числе диетического
	Рецептура и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь
	Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов
	Виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации
	Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной

	продукции потребителям
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
Другие характеристики	-

3.3. Обобщенная трудовая функция

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

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

Код оригинала Регистрационный номер профессионального стандарта

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

Требования к образованию и обучению	Среднее профессиональное образование - программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих) Дополнительные профессиональные программы по кондитерскому производству
Требования к опыту практической работы	Не менее одного года на четвертом квалификационном уровне в кондитерском производстве организаций питания
Особые условия допуска к работе	Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством порядке При производстве кондитерской и шоколадной продукции с использованием алкоголя - возраст не менее 18 лет

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

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	3434	Шеф-повара
	5122	Повара
	7512	Пекари, кондитеры и изготовители конфет
ЕТКС	§ 25	Повар 6-го разряда
	§ 47	Кондитер 6-го разряда
ОКПДТР	12901	Кондитер
	27610	Шеф-повар
ОКСО	260807	Повар, кондитер
	260502	Технология продукции общественного питания

3.3.1. Трудовая функция

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

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

Код оригинала Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Оценка потребности в материальных и других ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады кондитеров
	Определение потребности работников бригады кондитеров в обучении

	Организация обучения кондитеров на рабочих местах и с отрывом от производства
Необходимые умения	Разрабатывать план работы бригады кондитеров
	Распределять работу между работниками бригады кондитеров и ставить задачи подчиненным
	Обучать членов бригады на рабочих местах современным технологиям производства кондитерской и шоколадной продукции
	Контролировать текущую деятельность работников бригады кондитеров и своевременно выявлять отклонения в их работе
	Предупреждать нарушения работниками бригады кондитеров трудовой дисциплины, в том числе хищения
	Готовить отчеты о работе бригады кондитеров
Необходимые знания	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
	Методы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных
	Технологии обучения на рабочих местах
	Требования трудовой дисциплины, охраны здоровья, санитарии и гигиены
Другие характеристики	-

3.3.2. Трудовая функция

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

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

Код оригинала Регистрационный номер профессионального стандарта

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

3.3.3. Трудовая функция

Наименование

Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров

Код

C/03.5

Уровень (подуровень) квалификации

5

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессиональ ного 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 Управляющий кондитерским производством Начальник кондитерского цеха				
Требования к образованию и обучению	Образовательные программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена Образовательные программы высшего образования - программы бакалавриата Дополнительные профессиональные программы по кондитерскому производству и управлению организациями питания				
Требования к опыту практической работы	Не менее трех лет на пятом квалификационном уровне в кондитерском производстве организаций питания - для специалистов, имеющих среднее профессиональное образование Не менее двух лет на пятом квалификационном уровне в кондитерском производстве организаций питания - для специалистов, имеющих высшее образование				
Особые условия допуска к работе	Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством порядке При производстве кондитерской и шоколадной продукции с использованием алкоголя - возраст не менее 18 лет				
Другие характеристики	-				

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	1412	Руководители ресторанов (вагонов-ресторанов)
	3434	Шеф-повара
ЕКС <9>	-	Руководитель (заведующий, начальник, директор, управляющий) структурного подразделения
		Заведующий производством (шеф-повар)
ОКПДТР	22101	Заведующий производством (шеф-повар)
	24684	Начальник отдела (на предприятиях общественного питания и в гостиницах)
ОКСО	260100	Технология продуктов питания
	260502	Технология продукции общественного питания
	260800	Технология продукции и организация общественного питания

3.4.1. Трудовая функция

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

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	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	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
	Современные технологии организации производства кондитерской и шоколадной продукции
	Специализированные компьютерные программы и технологии, используемые в процессах кондитерского цеха
	Методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности организаций питания
	Технологии маркетинговых исследований в организациях питания
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
	Требования к безопасности пищевых продуктов, используемых в кондитерском производстве, организации их хранения
Другие характеристики	-

3.4.2. Трудовая функция

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

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

Код оригинала Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Проведение организационной диагностики, проектирования и регламентации процессов кондитерского цеха
	Распределение производственных заданий между бригадами кондитерского цеха в зависимости от их специализации и определение степени ответственности бригадиров
	Координация процессов кондитерского цеха с другими структурными подразделениями организации питания
Необходимые умения	Оценивать организацию процессов кондитерского производства
	Определять способы распределения производственных заданий между бригадами, передачи полномочий и ответственности
	Разрабатывать производственные регламенты и инструкции по процессам кондитерского цеха
	Координировать производственные и социальные процессы кондитерского 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	D/03.6	Уровень (подуровень) квалификации	6
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

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

Код оригинала Регистрационный номер профессионального стандарта

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

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

IV. Сведения об организациях - разработчиках профессионального стандарта

4.1. Ответственная организация-разработчик

ФГБОУ ДПО "Государственный институт новых форм обучения", город Москва

И. о. ректора

Мельниченко Л.Н.

4.2. Наименования организаций-разработчиков

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

<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.

Утвержден
приказом Министерства труда
и социальной защиты
Российской Федерации

от «___» _____ 2017 г. № ____

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ

Специалист по присмотру и уходу за детьми дошкольного возраста

Регистрационный
номер

Содержание

I. Общие сведения.....	2
II. Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности).....	3
III. Характеристика обобщенных трудовых функций	
3.1. Обобщенная трудовая функция «Организация повседневной жизнедеятельности детей».....	4
3.2. Обобщенная трудовая функция «Охрана жизни и здоровья детей»	
IV. Сведения об организациях – разработчиках профессионального стандарта.....	

I. Общие сведения

Деятельность по присмотру и уходу за детьми дошкольного возраста

(наименование вида профессиональной деятельности)

Код

Основная цель вида профессиональной деятельности:

Организация повседневной жизнедеятельности детей с целью их духовного и физического развития, охраны жизни и здоровья, социальной адаптации

Группа занятий:

2342	Педагогические работники в дошкольном образовании	5311	Помощник по уходу за детьми
(код ОКЗ ₁)	(наименование)	(код ОКЗ)	(наименование)

Отнесение к видам экономической деятельности:

85.11	Образование дошкольное
87.9	Деятельность по уходу с обеспечением проживания прочая
88.9	Предоставление прочих социальных услуг без обеспечения проживания
(код ОКВЭД ₂)	(наименование вида экономической деятельности)

**I. 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	Организация повседневной жизнедеятельности детей	3	Организация повседневной жизнедеятельности детей в соответствии с распорядком дня	А/01.3	3
			Участие в организации мероприятий по социальной адаптации, духовному и физическому развитию детей	А/02.3	3
			Взаимодействие с родителями воспитанников (лицами, их заменяющими)	А/03.3	3
В	Охрана жизни и здоровья детей	3	Присмотр за детьми	В/01.3	3
			Уход за детьми, оказание им помощи в самообслуживании	В/02.3	3
			Обеспечение санитарного состояния помещений и оборудования	В/03.3	3

III. Характеристика обобщенных трудовых функций

3.1. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Организация повседневной жизнедеятельности детей	Код	А	Уровень квалификации	3
--------------	--	-----	---	----------------------	---

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

Возможные наименования должностей	Младший воспитатель Помощник воспитателя Няня
-----------------------------------	---

Требования к образованию и обучению	Среднее общее образование и краткосрочное обучение или инструктаж на рабочем месте или профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессии рабочих, служащих "Специалист по уходу за детьми дошкольного возраста»
Требования к опыту практической работы	—
Особые условия допуска к работе	Отсутствие ограничений на занятие педагогической деятельностью, установленных законодательством Российской Федерации ³ . Прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в порядке, установленном законодательством Российской Федерации ⁴
Другие характеристики	-

Дополнительные характеристики

Наименование классификатора	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	2342	Педагогические работники в дошкольном образовании
	5311	Помощник по уходу за детьми
ОКПДТР ⁵	24236	Младший воспитатель
	16844	Помощник воспитателя
	15135	Няня
ОКСО ⁶	050000	Образование и педагогика
	050704	Дошкольное образование

3.1.1. Трудовая функция

Наименование	Организация повседневной жизнедеятельности детей в соответствии с распорядком дня	Код	A/01.3	Уровень (подуровень) квалификации	3
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

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

Код оригинала

Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Участие в планировании повседневной жизнедеятельности детей
	Проведение мероприятий в соответствии с распорядком дня
	Профилактика отклоняющегося поведения детей
Необходимые умения	Планировать содержание повседневной жизнедеятельности детей на основе ФГОС ДОО
	Составлять распорядок дня с учетом возрастных особенностей детей и требований СанПиН, ФГОС ДОО
	Организовывать повседневную жизнедеятельность детей в соответствии с распорядком дня
	Осуществлять подготовку и проведение мероприятий с детьми в соответствии с распорядком дня
	Анализировать ситуации жизнедеятельности детей для выявления их потребностей
	Применять социально-педагогические методы профилактики отклоняющегося поведения детей
Необходимые знания	Содержание ФГОС ДОО как основа планирования повседневной жизнедеятельности детей
	Требования ФГОС ДОО, СанПиН к составлению распорядка дня
	Подходы к организации повседневной жизнедеятельности детей в соответствии с распорядком дня
	Формы и методы проведения мероприятий с детьми в соответствии с распорядком дня
	Способы изучения ситуаций жизнедеятельности детей для выявления их потребностей
	Социально-педагогические методы профилактики отклоняющегося поведения детей
	Требования охраны труда, жизни и здоровья детей; санитарно-гигиенические требования к организации работы с детьми
Другие характеристики	-

3.1.2. Трудовая функция

Наименование	Участие в организации мероприятий по социальной адаптации, духовному и физическому развитию детей	Код	A/02.3	Уровень (подуровень) квалификации	3
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
				Код ори- гинала	Регистрацион- ный номер профессиональ- ного стандарта
Трудовые действия	Участие в планировании и подготовке мероприятий по духовному и физическому развитию детей				
	Участие в проведении мероприятий по духовному и физическому развитию детей				
	Осуществление под руководством воспитателя мероприятий по социальной адаптации и реабилитации детей				
Необходимые умения	Планировать мероприятия по духовному и физическому развитию детей в соответствии со ФГОС ДОО				
	Осуществлять подготовку мероприятий по духовному и физическому развитию детей				
	Организовывать деятельность детей в ходе мероприятий по их духовному и физическому развитию				
	Оказывать помощь воспитателю в развитии у детей актуального социального опыта, социальных представлений и навыков				
	Осуществлять под руководством воспитателя мероприятия по социальной адаптации и реабилитации детей				
	Учитывать индивидуальные особенности детей при проведении мероприятий по их духовному и физическому развитию, социальной адаптации				
Необходимые знания	Основные направления и виды деятельности детей, обеспечивающие их духовное и физическое развитие в соответствии со ФГОС ДОО				
	Содержание подготовительной работы к мероприятиям по духовному и физическому развитию детей				
	Виды деятельности детей, обеспечивающие их духовное и физическое развитие				
	Формы и методы организации деятельности детей, обеспечивающей их духовное и физическое развитие				
	Социально-педагогические условия развития у детей актуального социального опыта, социальных представлений и навыков				
	Способы социальной адаптации и реабилитации детей				
	Формы и методы профилактики социальных девиаций, работы с детьми и семьями группы социального риска				
	Способы выявления индивидуальных особенностей детей и учета их при организации коллективной деятельности дошкольников				
	Формы и методы индивидуальной работы с детьми				
Другие характеристики	Особенности психологического и физического развития детей дошкольного возраста				
	-				

3.1.3. Трудовая функция

Наименование	Взаимодействие с родителями воспитанников (лицами, их заменяю-	Код	A/03.3	Уровень (подуровень)	3
--------------	--	-----	--------	-------------------------	---

щими)

квалифика-
цииПроисхождение
трудовой функции

Оригинал

X

Заимствовано из
оригиналаКод ориги-
налаРегистраци-
онный номер
профессио-
нального
стандарта

Трудовые действия	Проведение собеседований с родителями (лицами, их заменяющими) с целью выявления актуальных проблем в развитии, социальной адаптации детей
	Организация оперативного контакта с родителями (лицами, их заменяющими)
	Консультирование родителей (лиц, их заменяющих) по организации жизнедеятельности детей, помощи в самообслуживании, обеспечении их безопасности
Необходимые умения	Проводить собеседования с родителями (лицами, их заменяющими) с целью выявления актуальных проблем в развитии, социальной адаптации детей
	Организовывать оперативное взаимодействие с родителями (лицами, их заменяющими) в экстренных ситуациях
	Осуществлять консультирование родителей (лиц, их заменяющих) по организации жизнедеятельности детей с учетом проявленных ими интересов, способностей, потребностей в ходе мероприятий в образовательной организации
	Проводить консультирование родителей (лиц, их заменяющих) по формированию у детей навыков самообслуживания, оказанию им помощи в самообслуживании
	Осуществлять консультирование родителей (лиц, их заменяющих) по вопросам обеспечения безопасности детей
Необходимые знания	Актуальные проблемы развития и социальной адаптации детей дошкольного возраста
	Способы проведения собеседований с родителями с целью выявления индивидуальных проблем в развитии, социальной адаптации детей
	Способы обеспечения оперативной связи с родителями и осуществления оперативного контакта с родителями в экстренных ситуациях
	Формы и методы консультирования родителей по организации жизнедеятельности детей, помощи в самообслуживании, обеспечении их безопасности
	Социально-педагогический потенциал семьи и пути его реализации в социальном партнерстве семьи и образовательной организации
Другие характеристики	-

3.2. Обобщенная трудовая функция

Наименование

Охрана жизни и здоровья де-
тей

Код

В

Уровень квали-
фикации

3

Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала	
	Код оригинала			Регистрационный номер профессионального стандарта
Возможные наименования должностей	Младший воспитатель Помощник воспитателя Няня			

Требования к образованию и обучению	Среднее общее образование и краткосрочное обучение или инструктаж на рабочем месте или профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессии рабочих, служащих "Специалист по уходу за детьми дошкольного возраста»
Требования к опыту практической работы	-
Особые условия допуска к работе	Отсутствие ограничений на занятие педагогической деятельностью, установленных законодательством Российской Федерации. Прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.
Другие характеристики	-

Дополнительные характеристики

Наименование классификатора	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	2342	Педагогические работники в дошкольном образовании
	5311	Помощник по уходу за детьми
ОКПДТР ⁷	24236	Младший воспитатель
	16844	Помощник воспитателя
	15135	Няня
ОКСО ⁸	050000	Образование и педагогика
	050704	Дошкольное образование

3.2.1. Трудовая функция

Наименование	Присмотр за детьми	Код	В/01.3	Уровень (под-уровень) квалификации	3
Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		

	Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта
Трудовые действия	Контроль за психологическим, физическим состоянием детей, их социальными взаимоотношениями в группе	
	Охрана жизни и здоровья детей в ходе мероприятий по их образованию, воспитанию и развитию	
	Выполнение правил по охране труда и пожарной безопасности	
Необходимые умения	Осуществлять контроль за психологическим и физическим состоянием детей	
	Анализировать социальное взаимодействие дошкольников, взаимоотношения в группе детей	
	Выполнять требования ФГОС ДОО и СанПиН к обеспечению безопасности детей в ходе мероприятий по их образованию, воспитанию и развитию	
	Осуществлять охрану жизни и здоровья детей в ходе мероприятий по их духовному и физическому развитию, социальной адаптации, в повседневной жизнедеятельности в соответствии с режимом дня	
	Выполнять правила по охране труда	
	Выполнять правила пожарной безопасности	
Необходимые знания	Формы и методы контроля за психологическим и физическим состоянием детей	
	Способы анализа социального взаимодействия дошкольников, взаимоотношений в группе детей	
	Требования ФГОС ДОО и СанПиН к обеспечению безопасности детей в процессе образования, воспитания и развития, в повседневной деятельности	
	Механизмы обеспечения охраны жизни и здоровья детей в процессе образования, воспитания и развития, в повседневной деятельности	
	Правила по охране труда и пожарной безопасности	
Другие характеристики	-	

3.2.2. Трудовая функция

Наименование	Уход за детьми, оказание им помощи в самообслуживании	Код	В/02.3	Уровень (под-уровень) квалификации	3
Происхождение трудовой функции	Оригинал X	Заимствовано из оригинала			
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта	
Трудовые действия	Уход за детьми в ходе повседневной жизнедеятельности				
	Организация самообслуживания детей				
	Оказание помощи детям в самообслуживании				
Необходимые умения	Осуществлять деятельность по уходу за детьми разного возраста				
	Выявлять и учитывать индивидуальные потребности и особенности детей в организации ухода за ними в повседневной деятельности				

Необходимые знания	Организовывать деятельность детей по самообслуживанию
	Применять социально-педагогические технологии обучения детей самообслуживанию, осуществлять помощь детям в самообслуживании
	Требования ФГОС ДОО и СанПиН к осуществлению ухода за детьми разного возраста
	Содержание деятельности по уходу за детьми разного возраста
	Формы и методы осуществления деятельности по уходу за детьми разного возраста
	Способы учета индивидуальных потребностей и особенностей детей в организации ухода за ними в повседневной деятельности
	Требования ФГОС ДОО и СанПиН к организации деятельности детей по самообслуживанию
	Содержание деятельности детей по самообслуживанию
Другие характеристики	Формы и методы обучения детей самообслуживанию, оказания им помощи в самообслуживании
Другие характеристики	-

3.2.3. Трудовая функция

Наименование	Обеспечение санитарного состояния помещений и оборудования	Код	В/03.3	Уровень (подуровень) квалификации	3
Происхождение трудовой функции	Оригинал X	Заимствовано из оригинала			
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта	
Трудовые действия	Контроль за санитарным состоянием помещений и оборудования Выполнение требований СанПиН к санитарному состоянию помещений и оборудования Проведение мероприятий по обеспечению санитарного состояния помещений и оборудования				
Необходимые умения	Осуществлять контроль за санитарным состоянием помещений Контролировать санитарное состояние оборудования Выполнять требования СанПиН к санитарному состоянию помещений и оборудования Планировать и проводить мероприятия по обеспечению санитарного состояния помещений и оборудования				
Необходимые знания	Требования СанПиН к санитарному состоянию помещений и оборудования Требования ФГОС ДОО к организации развивающего пространства, оборудованию помещений для повседневной деятельности детей Способы контроля за санитарным состоянием помещений и оборудования				

	Механизмы обеспечения санитарного состояния помещений и оборудования
	Примерное содержание мероприятий по обеспечению санитарного состояния помещений и оборудования
	Формы и методы проведения мероприятий по обеспечению санитарного состояния помещений и оборудования
Другие характеристики	-

IV. Сведения об организациях-разработчиках профессионального стандарта

4.1. Ответственная организация – разработчик

ФГБНУ «Институт изучения детства, семьи и воспитания Российской академии образования» (ФГБНУ «ИИДСВ РАО»), город Москва

Директор – Волосовец Татьяна Владимировна

4.2. Наименования организаций – разработчиков

--	--

¹Общероссийский классификатор занятий

² Общероссийский классификатор видов экономической деятельности.

³Статьи 331, 351.1 Трудового кодекса Российской Федерации от 30 декабря 2001 г. № 197-ФЗ (Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, № 1, ст. 308, 2010, № 52, ст. 7002, 2013, № 27, ст. 3477, 2014, № 52, ст. 7554, 2015, № 1, ст. 42).

⁴Приказ Минздравсоцразвития России от 12 апреля 2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и(или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда» (зарегистрирован Минюстом России 21 октября 2011 г., регистрационный № 22111), с изменениями, внесенными приказами Минздрава России от 15 мая 2013 г. № 296н (зарегистрирован Минюстом России 3 июля 2013 г., регистрационный № 28970) и от 5 декабря 2014 г. № 801н (зарегистрирован Минюстом России 3 февраля 2015 г., регистрационный № 35848); статья 48 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, № 53, ст. 7598); статьи 69, 213 Трудового кодекса Российской Федерации от 30 декабря 2001 г. № 197-ФЗ (Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, № 1, ст. 3; 2004, № 35, ст. 3607; 2006, № 27, ст. 2878; 2008, № 30, ст. 3616; 2011, № 49, ст. 7031; 2013, № 48, ст. 6165, № 52, ст. 6986).

⁵ Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов.

⁶Общероссийский классификатор специальностей по образованию

⁷ Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов.

⁸Общероссийский классификатор специальностей по образованию