УТВЕРЖДЕН

приказом Министерства

труда и социальной защиты Российской Федерации

от «\_\_» \_\_\_\_\_\_2015 г. №\_\_\_

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ

**Пекарь**

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

Содержание

[I. Общие сведения 1](#_Toc414118161)

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

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

[3.1. Обобщенная трудовая функция 5](#_Toc414118164)

[3.2. Обобщенная трудовая функция 7](#_Toc414118165)

[3.3. Обобщенная трудовая функция](#_Toc414118166) 13

[3.4. Обобщенная трудовая функция 16](#_Toc414118167)

[IV. Сведения об организациях – разработчиках профессионального стандарта 20](#_Toc414118168)

# I. Общие сведения

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Производство хлебобулочной продукции в организациях питания |  |  |
| (наименование вида профессиональной деятельности) | Код |
| Основная цель вида профессиональной деятельности: |
| Изготовление и продажа готовой хлебобулочной продукции |

|  |
| --- |
| Группа занятий: |
| 5122 | Повар |
| 7412 | Кондитер |
| 1225 | Руководители специализированных (производственно-эксплуатационных подразделений (служб) предприятий общественного питания и гостиниц |
| (код ОКЗ[[1]](#endnote-1)) | (наименование) |  |  |
| Отнесение к видам экономической деятельности: |
| 56.10 | Деятельность ресторанов и услуги по доставке продуктов питания |
| 55.11 | Деятельность гостиниц с ресторанами |
| 55.30 | Деятельность ресторанов и кафе |
| 55.51 | Деятельность столовых при предприятиях и учреждениях |
| (код ОКВЭД[[2]](#endnote-2)) | (наименование вида экономической деятельности) |

|  |
| --- |
| II. Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт  (функциональная карта вида профессиональной деятельности) |
| Обобщенные трудовые функции | Трудовые функции |
| код | наименование | уровень квалификации | наименование | код | уровень (подуровень) квалификации |
| А | Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря | 3 | Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места | A/01.3 | 3 |
| Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий | A/02.3 | 3 |
| В | Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий  | 4 | Составление рецептуры хлебобулочных изделий | B/01.4 | 4 |
| Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий | B/02.4 | 4 |
| Формовка хлебобулочных изделий | B/03.4 | 4 |
| Выпечка хлебобулочных изделий | B/04.4 | 4 |
| Презентация и продажа хлебобулочных изделий | B/05.4 | 4 |
| С | Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей | 5 | Заказ, получение, организация хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря | С/01.5 | 5 |
| Организация работы бригады пекарей | С/02.5 | 5 |
| Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады пекарей | С/03.5 | 5 |
| D | Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства | 6 | Планирование процессов хлебобулочного производства | D/01.6. | 6 |
| Организация и координация процессов хлебобулочного производства | D/02.6. | 6 |
| Контроль и оценка эффективности процессов хлебобулочного производства | D/03.6. | 6 |

|  |
| --- |
| III. Характеристика обобщенных трудовых функций |
| 3.1. Обобщенная трудовая функция |
| Наименование | Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря | Код | A | Уровень квалификации | 3 |
|  |
| Происхождение обобщенной трудовой функции | Оригинал | Х | Заимствовано из оригинала |  |  |
|  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |
|  |
| Возможные наименования должностей. профессий | Помощник пекаря |
|  |
| Требования к образованию и обучению | Обучение на рабочем месте и в отраслевых центрах подготовки рабочих кадров |
| Требования к опыту практической работы | Не предъявляются |
| Особые условия допуска к работе | Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством порядке[[3]](#endnote-3)При производстве хлебобулочной продукции с использованием алкоголя - возраст не меньше 18 лет[[4]](#endnote-4)  |
| Другие характеристики | - |
| Дополнительные характеристики |
| Наименование документа | Код | Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности |
| ОКЗ | 7412 | Кондитер |
| 5122 | Повар |
| ОКПДТР[[5]](#footnote-1) | 12901 | Кондитер |
| ЕКС6 | Выпуск 51 | § 22. Повар 3-го разряда§ 23. Повар 4-го разряда |
| ОКСО7 | 260807.01 | Повар, кондитер |

|  |
| --- |
| **3.1.1. Трудовая функция** |
| Наименование | Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места | Код | A/01.3 | Уровень (подуровень) квалификации | 3 |
|  |
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | Х | Заимствовано из оригинала |  |  |
|  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |
|  |  |
| Трудовые действия | Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места.  |
| Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства |
| Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства |
| Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения |
| Необходимые умения | Проводить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе |
| Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве |
| Применять другие регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве хлебобулочной продукции |
| Необходимые знания | Федеральное и региональное законодательство, другие нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность предприятий питания.  |
| Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции |
| Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции |
| Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними |
| Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты на предприятиях питания |
| Другие характеристики |  |
| **3.1.2. Трудовая функция** |
| Наименование | Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий | Код | A/02.3 | Уровень (подуровень) квалификации | 3 |
|  |
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | Х | Заимствовано из оригинала |  |  |
|  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |
|  |  |
| Трудовые действия | Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента  |
| Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции |
| Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса |
| Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации |
| Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию.  |
| Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос. |
| Необходимые умения | Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции.  |
| Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции. |
| Соблюдать санитарно-гигиенические требования и нормы техники безопасности  |
| Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции. |
| Проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты. |
| Эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос |
| Необходимые знания | Федеральное и региональное законодательство, другие нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность предприятий питания. |
| Технологии приготовления хлебобулочной продукции |
| Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения. |
| Правила пользования сборниками рецептур на приготовление продукции хлебобулочного производства |
| Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям. |
| Правила и технологии расчетов с потребителями. |
| Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты на предприятиях питания |
| Другие характеристики |  |

|  |
| --- |
| 3.2. Обобщенная трудовая функция |
| Наименование | Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий | Код | В | Уровень квалификации | 4 |
|  |
| Происхождение обобщенной трудовой функции | Оригинал | Х | Заимствовано из оригинала |  |  |
|  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |
|  |
| Возможные наименования должностей, профессий | Пекарь |
|  |
| Требования к образованию и обучению | Среднее профессиональное образование - программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих) |
| Требования к опыту практической работы | Не менее шести месяцев на третьем квалификационном уровне |
| Особые условия допуска к работе | Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством порядкеПри производстве хлебобулочной продукции с использованием алкоголя - возраст не меньше 18 лет |
| Другие характеристики | - |
| Дополнительные характеристики |
| Наименование документа | Код | Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности |
| ОКЗ | 7412 | Кондитер |
| 5122 | Повар |
| ОКПДТР[[6]](#footnote-2) | 12901 | Кондитер |
| ЕКС | Выпуск 51 | § 24. Повар 5-го разряда |
| ОКСО | 260807.01 | Повар, кондитер |
| **3.2.1. Трудовая функция** |
| Наименование | Составление рецептуры хлебобулочных изделий | Код | В/01.4 | Уровень (подуровень) квалификации | 4 |
|  |
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | Х | Заимствовано из оригинала |  |  |
|  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |
| Трудовые действия | Разработка меню /ассортимента хлебобулочной продукции |
| Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции |
| Подготовка товарных отчетов по хлебобулочному производству |
| Обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям приготовления хлебобулочной продукции.  |
| Оценка имеющихся трудовых и материальных ресурсов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации |
| Контроль подготовки к работе хлебобулочного производства, наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции. |
| Необходимые умения | Обосновывать предложения по изменению ассортимента хлебобулочной продукции  |
| Проводить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах |
| Оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения. |
| Оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции |
| Готовить помощников пекаря к самостоятельной работе. |
| Осуществлять контроль деятельности помощников пекаря |
| Необходимые знания | Федеральное и региональное законодательство, другие нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность предприятий питания.  |
| Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента |
| Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента. |
| Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции |
| Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке  |
| Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции |
| Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства |
| Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах. |
| Другие характеристики |  |
| **3.2.2. Трудовая функция** |
| Наименование | Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий | Код | В/02.4 | Уровень (подуровень) квалификации | 4 |
|  |
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | Х | Заимствовано из оригинала |  |  |
|  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |
| Трудовые действия | Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции |
| Оценка имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации |
| Заказ и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий |
| Необходимые умения | Применять приемы смешанной закваски |
| Применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента. |
| Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий. |
| Необходимые знания | Федеральное и региональное законодательство, другие нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность предприятий питания.  |
| Организацию питания, в том числе диетического. |
| Рецептуру и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента  |
| Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов.  |
| Виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации. |
| Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям. |
| Правила и нормы охраны труда и техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты. |
| Другие характеристики |  |
| **3.2.3. Трудовая функция** |
| Наименование | Формовка хлебобулочных изделий | Код | В/01.4 | Уровень (подуровень) квалификации | 4 |
|  |
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | Х | Заимствовано из оригинала |  |  |
|  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |
|  |
| Трудовые действия | Замешивание и формовка теста вручную |
| Замешивание и формовка теста на специальном оборудовании |
| Необходимые умения | Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе |
| Применять различные способы замесов |
| Определять дефекты теста |
| Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции |
| Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе |
| Знание базовой температуры теста для расчета температуры воды для замеса |
| Необходимые знания | Федеральное и региональное законодательство, другие нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность предприятий питания.  |
| Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента |
| Технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента. |
| Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции |
| Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке  |
| Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции |
| Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции |
| Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах. |
| Другие характеристики |  |
| **3.2.4. Трудовая функция** |
| Наименование | Выпечка хлебобулочных изделий | Код | В/01.4 | Уровень (подуровень) квалификации | 4 |
|  |
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | Х | Заимствовано из оригинала |  |  |
|  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |
|  |
| Трудовые действия | Выпечка несдобных хлебобулочных изделий  |
| Выпечка сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба |
| Выпечка сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий |
| Выпечка праздничных тортов, сложных видов печения и другой хлебобулочной продукции |
| Необходимые умения | Технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий  |
| Технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба |
| Технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий |
| Технологии выпечки праздничных тортов, сложных видов печения и другой хлебобулочной продукции |
| Необходимые знания | Федеральное и региональное законодательство, другие нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность предприятий питания |
| Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке  |
| Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции |
| Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции |
| Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке  |
| Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции |
|  |
| . |
| Другие характеристики |  |
| **3.2.5. Трудовая функция** |
| Наименование | Презентация и продажа хлебобулочных изделий | Код | В/01.4 | Уровень (подуровень) квалификации | 4 |
|  |
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | Х | Заимствовано из оригинала |  |  |
|  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |
|  |
| Трудовые действия | Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в презентации хлебобулочной продукции |
| Обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям презентации хлебобулочной продукции.  |
| Презентация готовой хлебобулочной продукции потребителям с элементами шоу |
| Продажа готовой хлебобулочной продукции потребителям |
| Необходимые умения | Творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения. |
| Готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу. |
| Соблюдать при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления.  |
| Составлять калькуляцию продукции хлебобулочного производства. |
| Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции. |
| Составлять портфолио на хлебобулочную продукцию. |
| Применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию |
| Необходимые знания | Федеральное и региональное законодательство, другие нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность предприятий питания.  |
| Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента |
| Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента. |
| Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции |
| Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке  |
| Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции |
| Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции |
| Другие характеристики |  |

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

|  |
| --- |
| 3.3. Обобщенная трудовая функция |
| Наименование | Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей | Код | D | Уровень квалификации | 6 |

|  |
| --- |
|  |
| Происхождение обобщенной трудовой функции | Оригинал | Х | Заимствовано из оригинала |  |  |
|  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |
|  |
| Возможные наименования должностей, профессий | Управляющий хлебобулочным производством, начальник хлебобулочного цеха |
|  |
| Требования к образованию и обучению | Программы подготовки специалистов среднего звена по общественному питанию. Образовательные программы высшего образования - программы бакалавриата. Дополнительное профессиональное образование - программы повышения квалификации, программы профессиональной переподготовки по управлению |
| Требования к опыту практической работы | Не менее трех лет на пятом квалификационном уровне |
| Особые условия допуска к работе | Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством порядкеПри производстве хлебобулочной продукции с использованием алкоголя - возраст не меньше 18 лет |
| Другие характеристики |  |

|  |
| --- |
|  |

Дополнительные характеристики |
| Наименование документа | Код | Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности |
| ОКЗ | 7412 | Кондитер |
| 5122 | Повар |
| ОКПДТР | 12901 | Кондитер |
| ЕКС | Выпуск 51 | § 25. Повар 6-го разряда |
| ОКСО | 260807.01 | Повар, кондитер |
| **3.3.1. Трудовая функция** |
| Наименование | Заказ, получение, организация хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря | Код | С/01.5 | Уровень (подуровень) квалификации | 5 |
|  |
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | Х | Заимствовано из оригинала |  |  |
|  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |
|  |  |
| Трудовые действия | Оценка потребности в материальных и других ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады пекарей |
| Определение потребности членов бригады пекарей в обучении |
| Организация обучения пекарей на рабочих местах и с отрывом от производства |
| Оценка потребности в материальных и других ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады пекарей |
| Необходимые умения | Обосновывать предложения по изменению стратегии развития предприятия питания, ассортимента хлебобулочной продукции. |
| Разрабатывать план работы бригады пекарей |
| Распределять работу между членами бригады пекарей и ставить задачи подчиненным. |
| Обучать членов бригады пекарей на рабочих местах современным технологиям производства хлебобулочной продукции |
| Осуществлять контроль текущей деятельности членов бригады пекарей и своевременно выявлять отклонения в их работе |
| Предупреждать факты хищений и других форм непродуктивного поведения членов бригады пекарей |
| Готовить отчеты о работе бригады пекарей |
| Необходимые знания | Федеральное и региональное законодательство, другие нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность предприятий питания.  |
| Особенности приготовления национальных, фирменной хлебобулочной продукции и продукции иностранных кухонь |
| Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных видов хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента. |
| Правила составления праздничного, банкетного меню, меню по обслуживанию хлебобулочной продукцией отдельных контингентов потребителей |
| Правила порционирования, оформления, подачи и презентации заказных, фирменных и диетических блюд хлебобулочного производства  |
| Основы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных. |
| Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены. |
| Другие характеристики |  |
| **3.3.2. Трудовая функция** |
| Наименование | Организация работы бригады пекарей | Код | С/02.5 | Уровень (подуровень) квалификации | 5 |
|  |
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | Х | Заимствовано из оригинала |  |  |
|  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |
| Трудовые действия | Проведение вводного и текущего инструктажа членов бригады пекарей |
| Распределение заданий между работниками бригады к пекарей в зависимости от их умений и компетенции, определение их степени ответственности |
| Координация и контроль выполнения членами бригады пекарей производственных заданий. |
| Управление конфликтными ситуациями в хлебобулочном производстве |
| Взаимодействие со службой облуживания и другими структурными подразделениями предприятия питания |
| Необходимые умения | Разрабатывать предложения по изменению стратегии развития предприятия питания, ассортимента продукции хлебобулочного производства.  |
| Разрабатывать план работы бригады пекарей |
| Распределять работу между членами бригады и ставить задачи подчиненным. |
| Обучать членов бригады на рабочих местах современным технологиям хлебобулочного производства. |
| Необходимые знания | Федеральное и региональное законодательство, другие нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность предприятий питания.  |
| Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены. |
| Современные технологии хлебобулочного производства.  |
| Требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения.. |
| Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных видов хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента |
| Основы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных. |
| Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы. |
| Другие характеристики |  |

|  |
| --- |
| **3.3.3. Трудовая функция**  |
| Наименование | Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады пекарей | Код | С/03.5 | Уровень (подуровень) квалификации | 5 |
|  |
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | Х | Заимствовано из оригинала |  |  |
|  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |
|  |  |
| Трудовые действия | Организация контроля за работой членов бригады пекарей |
| Анализ и оценка результатов работы бригады пекарей за отчетный период. |
| Выявление отклонений от плана в работе бригады пекарей и их причин. |
| Представление отчета о результатах работы бригады за отчетный период вышестоящему руководству |
| Необходимые умения | Владеть навыками проведения входного, текущего и итогового контроля работы членов бригады. |
| Проводить оценку результатов работы бригады за отчетный период. |
| Определять причины отклонений от плана и разрабатывать меры по предупреждению отклонений от плана. |
| Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы бригады |
| Необходимые знания | Федеральное и региональное законодательство, другие нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность предприятий питания.  |
| Современные технологии контроля организации деятельности хлебобулочного производства.  |
| Основы менеджмента и маркетинга, делопроизводства, подготовки отчетности |
| Другие характеристики |  |

|  |
| --- |
| 3.4. Обобщенная трудовая функция |
| Наименование | Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства | Код | D | Уровень квалификации | 6 |
|  |
| Происхождение обобщенной трудовой функции | Оригинал | Х | Заимствовано из оригинала |  |  |
|  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |
|  |
| Возможные наименования должностей, профессий | Управляющий хлебобулочным производством, начальник хлебобулочного цеха |
|  |
| Требования к образованию и обучению | Программы подготовки специалистов среднего звена по общественному питанию. Образовательные программы высшего образования - программы бакалавриата. Дополнительное профессиональное образование - программы повышения квалификации, программы профессиональной переподготовки по управлению |
| Требования к опыту практической работы | Не менее трех лет на пятом квалификационном уровне |
| Особые условия допуска к работе | Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством порядкеПри производстве хлебобулочной продукции с использованием алкоголя - возраст не меньше 18 лет |
| Другие характеристики |  |

|  |
| --- |
| Дополнительные характеристики |
| Наименование документа | Код | Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности |
| ОКЗ | 1225 | Руководители специализированных (производственно-эксплуатационных) подразделений (служб) предприятий общественного питания |
| ОКПДТР | - | - |
| ЕКС | - | Руководитель (заведующий, начальник, директор, управляющий) структурного подразделения  |
| ОКСО | 260807.01 | Повар, кондитер |
| 100106 | Организация обслуживания в общественном питании |
| 260501 | Технология продуктов общественного питания |
| 260502 | Технология продукции общественного питания |
| **3.4.1. Трудовая функция** |
| Наименование | Планирование процессов хлебобулочного производства | Код | D/01.6 | Уровень (подуровень) квалификации | 6 |
|  |
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | Х | Заимствовано из оригинала |  |  |
|  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |
|  |  |
| Трудовые действия | Разработка концепции и стратегии развития хлебобулочного производства предприятия питания, ценообразовании, ассортиментной политики.  |
| Планирование потребностей хлебобулочного производства в ресурсах.  |
| Распределение производственных заданий между бригадами хлебобулочного производства в зависимости от их специализации и определение степени ответственности бригадиров. |
| Взаимодействие с другими цехами и структурными подразделениями предприятия питания. |
| Необходимые умения | Определять изменение потребительских предпочтений в отношении изделий хлебобулочного производства |
| Разрабатывать предложения по изменению стратегии развития предприятия питания, ее маркетинговой политики в части изготовления и стимулирования сбыта хлебобулочной продукции.  |
| Разрабатывать планы работ хлебобулочного производства по основным направлениям деятельности |
| Организовывать выполнение бригадами хлебобулочного производства плана работ |
| Необходимые знания | Федеральное и региональное законодательство, другие нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность предприятий питания.  |
| Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены. |
| Требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения. |
| Современные технологии производства хлебобулочной продукции |
| Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных видов хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента. |
| Специализированные информационные программы и технологии, используемые в процессе организации работы хлебобулочного производства. |
| Основы менеджмента и маркетинга, управления персоналом. |
| Другие характеристики |  |
| **3.4.2. Трудовая функция** |
| Наименование | Организация и координация процессов хлебобулочного производства | Код | D/02.6 | Уровень (подуровень) квалификации | 6 |
|  |
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | Х | Заимствовано из оригинала |  |  |
|  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |
| Трудовые действия | Проведение организационной диагностики, проектирования и регламентации процессов хлебобулочного производства |
| Распределение производственных заданий между бригадами хлебобулочного производства в зависимости от их специализации и определение степени ответственности бригадиров |
| Координация процессов хлебобулочного производства с другими структурными подразделениями организации питания |
| Необходимые умения | Оценивать организацию процессов хлебобулочного производства |
| Определять способы распределения производственных заданий между бригадами*,* передачи полномочий и ответственности |
| Разрабатывать производственные регламенты и инструкции по процессам хлебобулочного производства |
| Координировать производственные и социальные процессы хлебобулочного производства в соответствии с целями развития организации питания |
| Согласовывать планы и процессы хлебобулочного производства со службой облуживания и другими структурными подразделениями организации питания |
| Проводить собрания трудового коллектива хлебобулочного производства |
| Необходимые знания | Современные технологии организации производства продукции хлебобулочного производства |
| Специализированные компьютерные программы и технологии, используемые в процессах хлебобулочного производства |
| Основы менеджмента и маркетинга, управления персоналом организаций питания |
| Основы деловых коммуникаций и публичных выступлений |
| Другие характеристики |  |
| **3.4.3. Трудовая функция**  |
| Наименование | Контроль и оценка эффективности процессов хлебобулочного производства | Код | D/03.6 | Уровень (подуровень) квалификации | 6 |
|  |
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | Х | Заимствовано из оригинала |  |  |
|  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |
|  |  |
| Трудовые действия | Контроль выполнения сотрудниками хлебобулочного производства технологий изготовления хлебобулочной продукции, регламентов и стандартов, принятых в организации.  |
| Анализ результатов работы хлебобулочного производства за отчетный период. |
| Выявление отклонений от плана в работе хлебобулочного производства и их причин. |
| Представление отчета о результатах работы хлебобулочного производства за отчетный период вышестоящему руководству. |
| Подготовка мер по повышению эффективности работы хлебобулочного производства |
| Необходимые умения | Проводить входной, текущий и итоговый контроль работы хлебобулочного производства.  |
| Выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия, принимать меры по их исправлению и недопущению в будущем.  |
| Владеть навыками делового общения, проведения собраний и совещаний в коллективе. |
| Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы хлебобулочного производства. |
| Необходимые знания | Федеральное и региональное законодательство, другие нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность предприятий питания. |
| Современные технологии хлебобулочного производства.. |
| Основы экономики, менеджмента и маркетинга, делопроизводства, подготовки отчетности |
| Теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, публичных выступлений |
| Другие характеристики |  |

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

**4.1. Ответственная организация-разработчик**

|  |
| --- |
| Российский союз промышленников и предпринимателей (РСПП (ООР)), город Москва |
| Исполнительный вице-президент | Кузьмин Дмитрий Владимирович |

**4.2.Наименования организаций – разработчиков**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | Некоммерческое партнерство «Федерация рестораторов и отельеров», город Москва |

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

5 Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов

6 Единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и служащих

7 Общероссийский классификатор специальностей по образованию [↑](#endnote-ref-4)
5. [↑](#footnote-ref-1)
6. [↑](#footnote-ref-2)