УТВЕРЖДЕН

приказом Министерства

труда и социальной защиты Российской Федерации

от «1» декабря 2015 г. № 914н

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ

**Пекарь**

|  |
| --- |
| 682 |
| Регистрационный номер |

Содержание

[I. Общие сведения 1](#_Toc434492740)

[II. Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности) 2](#_Toc434492741)

[III. Характеристика обобщенных трудовых функций 3](#_Toc434492742)

[3.1. Обобщенная трудовая функция «Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря» 3](#_Toc434492743)

[3.2. Обобщенная трудовая функция «Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий» 5](#_Toc434492744)

[3.3. Обобщенная трудовая функция «Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей» 10](#_Toc434492745)

[3.4. Обобщенная трудовая функция «Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства» 14](#_Toc434492746)

[IV. Сведения об организациях – разработчиках профессионального стандарта 17](#_Toc434492747)

# I. Общие сведения

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Производство хлебобулочной продукции в организациях питания |  | 33.014 |
| (наименование вида профессиональной деятельности) | Код |
| Основная цель вида профессиональной деятельности: |
| Изготовление и продажа готовой хлебобулочной продукции |
| Группа занятий: |
| 1412 | Руководители ресторанов (вагонов-ресторанов) | 5120 | Повара |
| 7512 | Пекари, кондитеры и изготовители конфет | - | - |
| (код ОКЗ[[1]](#endnote-2)) | (наименование) | (код ОКЗ) | (наименование) |
| Отнесение к видам экономической деятельности: |
| 56.10 | Деятельность ресторанов и услуги по доставке продуктов питания |
| 56.29 | Деятельность предприятий общественного питания по прочим видам организации питания |
| (код ОКВЭД[[2]](#endnote-3)) | (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 |
| 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 |
| Формовка хлебобулочных изделий | B/03.4 |
| Выпечка хлебобулочных изделий | B/04.4 |
| Презентация и продажа хлебобулочных изделий | B/05.4 |
| 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 |
| Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады пекарей | С/03.5 |
| D | Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства | 6 | Планирование процессов хлебобулочного производства | D/01.6 | 6 |
| Организация и координация процессов хлебобулочного производства | D/02.6 |
| Контроль и оценка эффективности процессов хлебобулочного производства | D/03.6 |

|  |
| --- |
| 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 | Профессиональное обучение – программы профессионального обучения по профессиям 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 Российской Федерации порядке[[3]](#endnote-4)При производстве хлебобулочной продукции с использованием алкоголя возраст не меньше 18 лет[[4]](#endnote-5) |
| Другие характеристики | - |
| Дополнительные характеристики |
| Наименование документа | Код | Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности |
| ОКЗ | 5120 | Повара |
| 7512 | Пекари, кондитеры и изготовители конфет |
| ЕТКС[[5]](#endnote-6) | § 14  | Пекарь 2-го разряда |
| § 15 | Пекарь 3-го разряда |
| ОКПДТР[[6]](#endnote-7) | 12901 | Кондитер |
| 16472 | Пекарь |

|  |
| --- |
| **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 | Производить 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 регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции |
| Необходимые знания | Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания  |
| Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции |
| Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции |
| Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними |
| Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях 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 требования охраны труда  |
| Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции |
| Производить 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 Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций 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 |
| Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях 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 | Профессиональное обучение – программы профессионального обучения по профессиям рабочих, служащих |
| Требования к опыту практической работы | Не менее шести месяцев работы в организациях питания по изготовлению хлебобулочных изделий под руководством пекаря |
| 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 Российской Федерации 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 | 5120 | Повара |
| 7512 | Пекари, кондитеры и изготовители конфет |
| ЕТКС | § 16 | Пекарь 4-го разряда |
| ОКПДТР | 12901 | Кондитер |
| 16472 | Пекарь |
| ОКСО | 100106 | Организация обслуживания в общественном питании |

|  |
| --- |
| **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  |
| Производить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах |
| Оценивать наличие сырья и материалов 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 Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций 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 Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания  |
| Способы организации питания, в том числе диетического |
| Рецептуры 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 |
| Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты |
| Другие характеристики | - |

|  |
| --- |
| **3.2.3. Трудовая функция** |
| Наименование | Формовка хлебобулочных изделий | Код | В/03.4 | 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 |
| Необходимые знания | Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций 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 |
| Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса |
| Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах |
| Другие характеристики | - |

|  |
| --- |
| **3.2.4. Трудовая функция** |
| Наименование | Выпечка хлебобулочных изделий | Код | В/04.4 | 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 |
| 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  |
| Необходимые знания | Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций 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 |
| 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/05.4 | 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 Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций 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 | С | Уровень квалификации | 6 |
|  |
| Происхождение обобщенной трудовой функции | Оригинал | Х | Заимствовано из оригинала |  |  |
|  |  | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |

|  |  |
| --- | --- |
| Возможные наименования должностей, профессий | Управляющий хлебобулочным производствомНачальник хлебобулочного цеха |
|  |
| Требования к образованию и обучению | Среднее профессиональное образование – программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих)Дополнительное профессиональное образование – программы профессиональной переподготовки, программы повышения квалификации |
| Требования к опыту практической работы | Не менее года работы в организациях питания по изготовлению, презентации и продаже хлебобулочных изделий |
| 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 Российской Федерации 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 | 5120 | Повара |
| 7512 | Пекари, кондитеры и изготовители конфет |
| ЕТКС | § 17 | Пекарь 5-го разряда |
| ОКПДТР | 12901 | Кондитер |
| 16472 | Пекарь |
| ОКСО | 100106 | Организация обслуживания в общественном питании |

|  |
| --- |
| **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 |
| Необходимые умения | Обосновывать предложения по изменению стратегии развития организации 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 другие формы непродуктивного поведения членов бригады пекарей |
| Готовить отчеты о работе бригады пекарей |
| Необходимые знания | Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания  |
| Особенности приготовления национальной, 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 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 обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания |
| Необходимые умения | Разрабатывать предложения по изменению стратегии развития организации 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 Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций 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 |
| Теории 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 работы 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 | Производить входной, текущий и итоговый контроль работы членов бригады |
| Производить 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 Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций 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 производствомНачальник хлебобулочного цеха |
|  |
| Требования к образованию и обучению | Высшее образование – бакалавриат Дополнительное профессиональное образование – программы повышения квалификации |
| Требования к опыту практической работы | Не менее трех лет работы в организациях питания по организации и контролю текущей деятельности работников бригады пекарей |
| 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 Российской Федерации порядкеПри производстве хлебобулочной продукции с использованием алкоголя - возраст не меньше 18 лет[[7]](#endnote-8) |
| Другие характеристики | - |

|  |
| --- |
| Дополнительные характеристики |
| Наименование документа | Код | Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности |
| ОКЗ | 1412 | Руководители ресторанов (вагонов-ресторанов) |
| ЕКС[[8]](#endnote-9) | - | Начальник цеха (участка) |
| ОКПДТР | 24684 | Начальник отдела (на предприятиях общественного питания и в гостиницах) |
| ОКСО | 100106 | Организация обслуживания в общественном питании |

|  |
| --- |
| **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 организации питания, ценообразования, 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 организации питания |
| Необходимые умения | Определять изменение потребительских предпочтений в отношении изделий хлебобулочного производства |
| Разрабатывать предложения по изменению стратегии развития питания, ее маркетинговой политики в части изготовления и стимулирования сбыта хлебобулочной продукции  |
| Разрабатывать планы хлебобулочного производства по основным направлениям деятельности |
| Организовывать выполнение бригадами хлебобулочного производства плана работ |
| Необходимые знания | Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций 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 работниками |
| 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 ответственность |
| 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 обслуживания 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 работниками 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 | Производить 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  |
| Пользоваться 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 Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания |
| Современные технологии хлебобулочного производства |
| Основы экономики, менеджмента и маркетинга, делопроизводства, подготовки отчетности |
| Теории 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 | НП «Федерация Рестораторов и Отельеров», город Москва |

1. 1 Общероссийский классификатор занятий. [↑](#endnote-ref-2)
2. 2 Общероссийский классификатор видов экономической деятельности. [↑](#endnote-ref-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» (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). [↑](#endnote-ref-4)
4. Постановление Правительства Российской Федерации от 25 февраля 2000 г. № 163 «Об утверждении перечня тяжелых работ и работ с вредными или опасными условиями труда, при выполнении которых запрещается применение труда лиц моложе восемнадцати лет» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 10, ст. 1131; 2001, № 26, ст. 2685; 2011, № 26, ст. 3803); статья 265 Трудового кодекса Российской Федерации (Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, № 1, ст. 3; 2004, № 35, ст. 3607; 2006, № 27, ст. 2878; 2008, № 30, ст. 3616; 2011, № 49, ст. 7031; 2013, № 48, ст. 6165, № 52, ст. 6986). [↑](#endnote-ref-5)
5. Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, выпуск 51, раздел «Хлебопекарно-макаронное производство». [↑](#endnote-ref-6)
6. Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов. [↑](#endnote-ref-7)
7. Постановление Правительства Российской Федерации от 25 февраля 2000 г. № 163 «Об утверждении перечня тяжелых работ и работ с вредными или опасными условиями труда, при выполнении которых запрещается применение труда лиц моложе восемнадцати лет» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 10, ст. 1131; 2001, № 26, ст. 2685; 2011, № 26, ст. 3803); статья 265 Трудового кодекса Российской Федерации (Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, № 1, ст. 3; 2006, № 27, ст. 2878; 2013, № 14, ст. 1666). [↑](#endnote-ref-8)
8. Единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих. [↑](#endnote-ref-9)