МИНИСТЕРСТВО ЮСТИЦИИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ЗАРЕГИСТРИРОВАНО
Регистрационный № 40270
от "25" декабря 2015 г.

МИНИСТЕРСТВО ТРУДА И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРИКАЗ

1 декабря 2015 г. № 914н

Москва

Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»

В соответствии с пунктом 16 Правил разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 22 января 2013 г. № 23 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 4, ст. 293; 2014, № 39, ст. 5266), п р и к а з ы в а ю:

Утвердить прилагаемый профессиональный стандарт «Пекарь».

Министр М.А. Топилин

gost.e-ecolog.ru

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
II. Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности)....2
III. Характеристика обобщенных трудовых функций....3
3.1. Обобщенная трудовая функция «Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря»....3
3.2. Обобщенная трудовая функция «Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий»....5
3.3. Обобщенная трудовая функция «Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей»....10
3.4. Обобщенная трудовая функция «Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства»....14
IV. Сведения об организациях – разработчиках профессионального стандарта....17

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])	(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])	(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
A	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	
B	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	
C	Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей	5	Заказ, получение, организация хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря	C/01.5	5
			Организация работы бригады пекарей	C/02.5	
			Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады пекарей	C/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 X	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] При производстве хлебобулочной 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	5120	Повара
	7512	Пекари, кондитеры и изготовители конфет
ЕТКС[5]	§ 14	Пекарь 2-го разряда
	§ 15	Пекарь 3-го разряда
ОКПДТР[6]	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	X	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	X	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	B	Уровень квалификации	4

Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал	X	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 порядке При 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	B/01.4	Уровень (подуровень) квалификации	4

Происхождение трудовой функции	Оригинал X	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**	B/02.4	**Уровень (подуровень) квалификации**	4		
Происхождение трудовой функции	**Оригинал**	X	**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	B/03.4	Уровень (подуровень) квалификации	4

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	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	B/04.4	Уровень (подуровень) квалификации	4

Происхождение трудовой функции	Оригинал X	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	B/05.4	Уровень (подуровень) квалификации	4

Происхождение трудовой функции	Оригинал X	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	Код	Уровень квалификации
Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей	C	6

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

Возможные наименования должностей, профессий	Управляющий хлебобулочным производством Начальник 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 порядке При 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	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 пекарей
	Определение потребности членов бригады пекарей в обучении
	Организация обучения пекарей на рабочих местах и с отрывом от производства
Необходимые	Обосновывать предложения по изменению стратегии развития организации

умения	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	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 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	Код	Уровень (подуровень) квалификации
Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады пекарей	C/03.5	5

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

Возможные наименования должностей, профессий	Управляющий хлебобулочным производством Начальник 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 порядке При производстве хлебобулочной продукции с использованием алкоголя - возраст не меньше 18 лет[7]
Другие характеристики	-

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	1412	Руководители ресторанов (вагонов-ресторанов)
ЕКС[8]	-	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 X	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 X	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	Код	Уровень (подуровень) квалификации
Контроль и оценка эффективности процессов хлебобулочного производства	D/03.6	6

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	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] Общероссийский классификатор занятий.

[2] Общероссийский классификатор видов экономической деятельности.

[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).

[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).

[5] Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, выпуск 51, раздел «Хлебопекарно-макаронное производство».

[6] Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов.

[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).

gost.e-ecolog.ru

[8] Единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих.