



МИНИСТЕРСТВО ЮСТИЦИИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАРЕГИСТРИРОВАНО

Регистрационный № 40270

от "25 декабря" 2015 г.

**МИНИСТЕРСТВО ТРУДА И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

П Р И К А З

1 декабря 2015г

№ 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

КОПИЯ ВЕРНА

Консультант общего отдела Департамента
управления делами

О.А. Нефедова



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
(наименование вида профессиональной деятельности)

33.014

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 ОКЗ¹)

(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 ОКВЭД²)

(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 (по уровню) квалификации |
| А | Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря | 3 | Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места | А/01.3 | 3 |
| | | | Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий | А/02.3 | |
| В | Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий | 4 | Составление рецептуры хлебобулочных изделий | В/01.4 | 4 |
| | | | Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий | В/02.4 | |
| | | | Формовка хлебобулочных изделий | В/03.4 | |
| | | | Выпечка хлебобулочных изделий | В/04.4 | |
| | | | Презентация и продажа хлебобулочных изделий | В/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 | 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 | Займствовано 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 | Займствовано из оригинала | | |
| | | | | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |

| | |
|-----------------------|---|
| Трудовые действия | Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента |
| | Процеживание, протираание, 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 рецептов 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 | 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 | В/01.4 | Уровень (подуровень) квалификации | 4 |
|--------------|---|-----|--------|-----------------------------------|---|

| | | | | | |
|--------------------------------|----------|-------------------------------------|---------------------------|---------------|---|
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | <input checked="" type="checkbox"/> | 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 |

| | |
|-----------------------|--|
| | <p>трудовых и материальных ресурсах</p> <p>Оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения</p> <p>Оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции</p> <p>Готовить помощников пекаря к самостоятельной работе</p> <p>Осуществлять контроль деятельности помощников пекаря</p> |
| Необходимые знания | <p>Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</p> <p>Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</p> <p>Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке</p> <p>Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции</p> <p>Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства</p> <p>Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах</p> |
| 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 | <input checked="" type="checkbox"/> | 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 | X | Займствовано 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 | X | Займствовано 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 | X | Займствовано 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 | 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 | <input checked="" type="checkbox"/> | Заимствовано из оригинала | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | | | | 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 |