



ВСЕРОССИЙСКОЕ  
ЧЕМПИОНАТНОЕ  
ДВИЖЕНИЕ  
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ  
МАСТЕРСТВУ

## Инструкция по охране труда

компетенция «Хлебопечение»

Регионального этапа Чемпионата по профессиональному  
мастерству «Профессионалы» в 2024 г.

2024 г.

## Содержание

<u>1. Область применения</u>	3
<u>2. Нормативные ссылки</u>	3
<u>3. Общие требования охраны труда</u>	3
<u>4. Требования охраны труда перед началом работы</u>	5
<u>5. Требования охраны труда во время работы</u>	7
<u>6. Требования охраны труда в аварийных ситуациях</u>	10
<u>7. Требования охраны труда по окончании работы</u>	11

## **1. Область применения**

1.1 Настоящие правила разработаны на основе типовой инструкции по охране труда с учетом требований законодательных и иных нормативных правовых актов, содержащих государственные требования охраны труда, правил по охране труда и предназначена для участников Регионального этапа Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» в 2024 г. (далее Чемпионата).

1.2 Выполнение требований настоящих правил обязательны для всех участников Регионального этапа Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» в 2024 г. компетенции «Хлебопечение».

## **2. Нормативные ссылки**

2.1 Правила разработаны на основании следующих документов и источников:

2.1.1 Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 № 197-ФЗ.

2.1.2. Приказ Минтруда России от 07.12.2020 N 866н "Об утверждении Правил по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции" (Зарегистрировано в Минюсте России 24.12.2020 N 61788)

## **3. Общие требования охраны труда**

3.1. К выполнению конкурсного задания по компетенции «Хлебопечение» допускаются участники Чемпионата, прошедшие вводный инструктаж по охране труда, инструктаж на рабочем месте, обучение и проверку знаний требований охраны труда, имеющие справку об обучении в образовательной организации, ознакомленные с инструкцией по охране труда, не имеющие противопоказаний к выполнению заданий по состоянию здоровья и имеющие необходимые навыки по эксплуатации инструмента, приспособлений и оборудования.

3.2. Участник Чемпионата обязан:

3.2.1. Выполнять только ту работу, которая определена его ролью на Чемпионате.

3.2.2. Правильно применять средства индивидуальной и коллективной защиты.

3.3.3. Соблюдать требования охраны труда.

3.3.4. Немедленно извещать экспертов о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью участников Чемпионата, о каждом несчастном случае, происшедшем на Чемпионате, или об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого профессионального заболевания (отравления).

3.3.5. Применять безопасные методы и приёмы выполнения работ и оказания первой помощи, инструктаж по охране труда.

3.3. При выполнении работ на участника Чемпионата возможны воздействия следующих опасных и вредных производственных факторов:

- поражение электрическим током;
- повышенная загазованность воздуха рабочей зоны, наличие в воздухе рабочей зоны вредных аэрозолей;
- повышенная или пониженная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенная температура обрабатываемого материала, изделий, наружной поверхности оборудования и внутренней поверхности замкнутых пространств, расплавленный металл;
- ультрафиолетовое и инфракрасное излучение;
- повышенная яркость света при осуществлении процесса сварки;
- повышенные уровни шума и вибрации на рабочих местах;
- физические и нервно-психические перегрузки;
- падающие предметы (элементы оборудования) и инструмент.

3.4. Все участники Чемпионата (эксперты и конкурсанты) должны находиться на площадке в спецодежде, спецобуви и применять средства индивидуальной защиты:

3.5. Участникам Чемпионата необходимо знать и соблюдать требования по охране труда, пожарной безопасности, производственной санитарии.

3.6. Конкурсные работы должны проводиться в соответствии с технической документацией задания Чемпионата.

3.7. Участники обязаны соблюдать действующие на Чемпионате правила внутреннего распорядка и графики работы, которыми предусматриваются: время



начала и окончания работы, перерывы для отдыха и питания и другие вопросы использования времени Чемпионата.

3.8. В случаях травмирования или недомогания, необходимо прекратить работу, известить об этом экспертов и обратиться в медицинское учреждение.

3.9. Лица, не соблюдающие настоящие Правила, привлекаются к ответственности согласно действующему законодательству.

3.10. Несоблюдение участником норм и правил охраны труда ведет к потере баллов. Постоянное нарушение норм безопасности может привести к временному или полному отстранению от участия в Чемпионате.

#### **4. Требования охраны труда перед началом работы**

4.1. Перед началом выполнения работ конкурсант обязан:

- Ознакомиться с инструкцией по технике безопасности, с планами эвакуации при возникновении пожара, местами расположения санитарно-бытовых помещений, медицинскими кабинетами, питьевой воды.

- Проверить специальную одежду, обувь и др. средства индивидуальной защиты. Надеть необходимые средства защиты для выполнения подготовки рабочих мест, инструмента и оборудования.

- По окончании ознакомительного периода, участники подтверждают свое ознакомление со всеми процессами, подписав лист прохождения инструктажа по работе на оборудовании по форме, определенной Оргкомитетом.

- Подготовить рабочее место:

- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления на стеллаже или на специальной полке под рабочим столом в соответствии с частотой использования и расходования;

- произвести подключение и настройку оборудования;

- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;

- надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;

- проверить наличие и исправность контрольно-измерительных приборов;

—проверить состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);

—проверить отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;

—проверить исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента;

• Подготовить инструмент и оборудование, разрешенное к самостоятельной работе:

<b>Наименование инструмента или оборудования</b>	<b>Правила подготовки к выполнению конкурсного задания</b>
Тестомесильная машина	проверить: - наличие защитных кожухов; - четкость работы выключателя; - работу машины на холостом ходу. - включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок "ПУСК" и "СТОП";
Тестораскаточная машина	проверить: - наличие защитных кожухов; - четкость работы выключателя; - работу машины на холостом ходу.
Конвекционная печь	проверить: - тугость открывания дверцы печи; - четкость работы выключателя; - работу печи на холостом ходу.
Подовая печь	проверить: - тугость открывания дверцы печи; - четкость работы выключателя; - работу печи на холостом ходу.
Индукционная настольная плита	проверить: - работает ли плитка со специализированной посудой налив в нее 1 литр воды и включить; - четкость работы выключателя.
Планетарный миксер	проверить: - четкость работы выключателя; - проверку работу миксера на холостом ходу.
<i>Измерительные весы</i>	проверить: - чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами.
Холодильное оборудование	проверить: - состояние агрегата, правильную его загрузку и установку щитков, систему отвода конденсата; - плотность закрывания дверцы; - визуальный контроль за температурой в охлаждаемом объеме по термометру.

- В день проведения чемпионата, изучить содержание и порядок проведения модулей конкурсного задания, а также безопасные приемы их выполнения. Проверить пригодность инструмента и оборудования визуальным осмотром.

- Привести в порядок рабочую специальную одежду и обувь: заправить одежду и застегнуть ее на все пуговицы (пукли, клепки), надеть головной убор и собрать волосы под него, подготовить пекарские рукавицы (прихватки).

- Подготовить необходимые для работы материалы, инвентарь, и разложить их на свои места, убрать с рабочего стола все лишнее.

4.2. Конкурсанту запрещается приступать к выполнению конкурсного задания при обнаружении неисправности инструмента или оборудования. О замеченных недостатках и неисправностях нужно немедленно сообщить техническому эксперту и до устранения неполадок к конкурсному заданию не приступать.

## 5. Требования охраны труда во время выполнения работ

5.1. При выполнении конкурсных заданий конкурсанту необходимо соблюдать требования безопасности при использовании инструмента и оборудования.

Наименование инструмента/оборудования	Требования безопасности
Кастрюля	<ul style="list-style-type: none"> <li>- убедиться во взаимодействии кастрюли с индукционной плиткой;</li> <li>- снимать крышку с кастрюли с кипящей в ней водой от себя;</li> <li>- снимать кастрюлю с плиты строго за ручки и с использованием прихваток;</li> <li>- сливать горячую воду строго в раковину не нагибаясь над ней во избежание ожогов паром;</li> <li>- не трогать горячую посуду голыми руками.</li> </ul>
Сковорода	<ul style="list-style-type: none"> <li>- убедиться во взаимодействии сковороды с индукционной плиткой;</li> <li>- снимать крышку со сковороды с обжариваемым в ней продуктом от себя;</li> <li>- снимать сковороду с плиты строго за ручку и с использованием прихваток;</li> <li>- производить перемешивание продукта сухой ложкой или лопаткой;</li> <li>- не трогать горячую посуду голыми руками.</li> </ul>
Нож Кулинарный	<ul style="list-style-type: none"> <li>- не оставлять нож на краю стола во избежание падения на ногу;</li> </ul>



Наименование инструмента/оборудования	Требования безопасности
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- не оставлять нож в раковине во избежание нечаянного пореза рук во время мытья посуды.</li> <li>- не использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;</li> <li>- не производить резкие движения;</li> <li>- не нарезать сырье и продукты на весу;</li> <li>- не проверять остроту лезвия рукой;</li> </ul>
<b>Измерительные весы</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- не нагружать весы сверх наибольшего предела взвешивания (включая массу тары)</li> <li>- не допускать ударов по платформе</li> <li>- не подвергать весы сильной вибрации</li> <li>- не использовать для протирки индикатора растворителями и другими летучими веществами</li> <li>- не работать в запыленных местах</li> <li>- избегать резких перепадов температуры</li> <li>- не нажимать сильно на клавиши.</li> </ul>
Холодильное оборудование	<ul style="list-style-type: none"> <li>- загрузку охлаждаемого объема холодильного оборудования осуществлять после пуска холодильной машины и достижения температуры, необходимой для хранения продуктов;</li> <li>- количество загружаемых продуктов не должно превышать норму, на которую рассчитана холодильная камера;</li> <li>- двери холодильного оборудования открывать на короткое время и как можно реже;</li> </ul> <p>при образовании на охлаждаемых приборах (испарителях) инея (снеговой шубы) толщиной более 5 мм остановить компрессор, освободить камеру от продуктов и произвести оттаивание инея;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- при обнаружении утечки хладона холодильное оборудование немедленно отключить, помещение - проветрить;</li> </ul> <p><b><u>не допускается:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей;</li> <li>- пространство возле холодильного агрегата, складировать продукты, тару и другие посторонние предметы;</li> <li>- прикасаться к подвижным частям включенного в сеть агрегата независимо от того, находится он в работе или в режиме автоматической остановки;</li> <li>- хранить продукты на испарителях;</li> <li>- удалять иней с испарителей механическим способом с помощью скребков, ножей;</li> <li>- загружать холодильную камеру при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата;</li> <li>- самовольно передвигать холодильный агрегат.</li> </ul>
Тестомесильная машина	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверить четкость работы выключателя</li> <li>- проверить работы машины на холостом ходу</li> <li>- включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп"</li> </ul>
Тестораскаточная машина	<ul style="list-style-type: none"> <li>- при работе с тестораскаточной машиной проверить машину на холостом ходу.</li> <li>- при поднятых ограждениях машина должна останавливаться, должны отсутствовать посторонние шумы и вибрация</li> </ul>

<b>Наименование инструмента/оборудования</b>	<b>Требования безопасности</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- производить раскатку теста, необходимо перемещая рычаг регулировки толщины с последующей его фиксацией</li> <li>- по окончании раскатки поставить пусковой рычаг в центральное положение.</li> </ul>
Конвекционная печь	<p>при открытии дверки соблюдайте осторожность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сначала повернуть ручку вверх до упора и приоткрыть дверку</li> <li>- выпустить пар и (или) горячий воздух из печи</li> <li>- повернуть ручку вниз до упора и открыть дверку полностью</li> <li>- при открытии дверки на работающей конвекционной печи вентилятор продолжает вращаться еще примерно минуту.</li> </ul> <p>проверить:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тугость открывания дверцы печи;</li> <li>- четкость работы выключателя;</li> <li>- работу печи на холостом ходу.</li> </ul>
Подовая печь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- при работе с подовой печью с пароувлажнением включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп"</li> <li>- во время открывания дверцы печи, необходимо ее приоткрыть и выпустить пар во избежание ожогов паром.</li> </ul>
Индукционная плита	<ul style="list-style-type: none"> <li>- не касайтесь горячей поверхности</li> <li>- использовать только специализированную посуду.</li> </ul>
Планетарный миксер	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверить четкость работы выключателя</li> <li>- проверить работу машины на холостом ходу</li> <li>- включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп"</li> <li>- установить на миксере нужную скорость перемешивания, затем включить электропитание.</li> </ul>
<i><b>Измерительные весы</b></i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- весы устанавливать на ровную неподвижную поверхность.</li> <li>- перед включением весов платформа должна быть пустой.</li> <li>- включить питание, нажав выключатель справа. После прохождения теста (7-кратное высвечивание всех индикаторных сегментов) на дисплее устанавливается нулевое показание в режиме взвешивания.</li> <li>- проверить установку нуля при пустой платформе. Положите груз на платформу. Считайте показания и уберите груз с платформы.</li> </ul>
Морозильное оборудование	<ul style="list-style-type: none"> <li>- плотно закрывать дверцу;</li> <li>- не ставить горячее в холодильный шкаф;</li> <li>- не хлопать дверцей.</li> </ul>

## 5.2. При выполнении конкурсных заданий и уборке рабочих мест:

- необходимо быть внимательным, не отвлекаться посторонними разговорами и делами, не отвлекать других участников;
- соблюдать настоящую инструкцию;
- соблюдать правила эксплуатации оборудования, механизмов и инвентаря, не подвергать их механическим ударам, не допускать падений;

- поддерживать порядок и чистоту на рабочем месте;
- рабочий инвентарь располагать таким образом, чтобы исключалась возможность его скатывания и падения;

- выполнять конкурсные задания только на исправном оборудовании;

5.3. При неисправности оборудования – прекратить выполнение конкурсного задания и сообщить об этом Техническому Эксперту, а в его отсутствие заместителю главного Эксперта.

## **6. Требования охраны труда в аварийных ситуациях**

6.1. При возникновении аварий и ситуаций, которые могут привести к авариям и несчастным случаям, необходимо:

6.1.1. Немедленно прекратить работы и известить главного эксперта.

6.1.2. Под руководством технического эксперта оперативно принять меры по устранению причин аварий или ситуаций, которые могут привести к авариям или несчастным случаям.

6.2. При обнаружении в процессе работы возгораний необходимо:

- Любым возможным способом постараться загасить пламя в «зародыше» с обязательным соблюдением мер личной безопасности.

- При возгорании одежды попытаться сбросить ее. Если это сделать не удастся, упасть на пол и, перекатываясь, сбить пламя; необходимо накрыть горящую одежду куском плотной ткани, облить водой, запрещается бежать – бег только усилит интенсивность горения.

6.3. При несчастном случае необходимо оказать пострадавшему первую помощь, при необходимости вызвать скорую медицинскую помощь по телефону 103 или 112 и сообщить о происшествии главному эксперту.

6.5. В случае возникновения пожара:

6.5.1. Оповестить всех участников Финала, находящихся в производственном помещении и принять меры к тушению очага пожара. Горящие части



электроустановок и электропроводку, находящиеся под напряжением, тушить углекислотным огнетушителем.

6.5.2. Принять меры к вызову на место пожара непосредственного руководителя или других должностных лиц.

6.6. При обнаружении взрывоопасного или подозрительного предмета нельзя подходить к нему близко, необходимо предупредить о возможной опасности главного эксперта или других должностных лиц.

## **7. Требования охраны труда по окончании работы**

7.1. После окончания работ каждый конкурсант обязан:

- Привести в порядок рабочее место.
- Убрать средства индивидуальной защиты в отведенное для хранения место.
- Отключить инструмент и оборудование от сети.
- Инвентарь убрать в специально предназначенное для хранения место.
- Сообщить эксперту о выявленных во время выполнения конкурсных заданий неполадках и неисправностях оборудования и инструмента, и других факторах, влияющих на безопасность выполнения конкурсного задания.



Обобщенная трудовая функция	Трудовая функция	Нормативный документ/ЗУН	Модуль	Константа/в ариатив	КО
Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	Составление рецептуры хлебобулочных изделий	ПС 33.014	Модуль А – Организация работы	Константа	12
	Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий				
	Выпечка хлебобулочных изделий				
	Презентация и продажа хлебобулочных изделий				
Формовка хлебобулочных изделий					
Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	Составление рецептуры хлебобулочных изделий	ПС 33.014	Модуль В - Хлеб пшеничный	Константа	26
	Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий				
	Формовка хлебобулочных изделий				
	Выпечка хлебобулочных изделий				
Презентация и продажа хлебобулочных изделий					
Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	Составление рецептуры хлебобулочных изделий	ПС 33.014	Модуль В – Хлеб обогащенный	Константа	5
	Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий				
	Формовка хлебобулочных изделий				
	Выпечка хлебобулочных изделий				
Презентация и продажа хлебобулочных изделий					
Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	Составление рецептуры хлебобулочных изделий	ПС 33.014	Модуль Г – Сдобные изделия	Константа	24
	Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий				
	Выпечка хлебобулочных изделий				
Презентация и продажа хлебобулочных изделий					



Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий	ПС 33.014	Модуль Д – Слоеные изделия	Вариатив	21
	Формовка хлебобулочных изделий				
	Выпечка хлебобулочных изделий				
	Презентация и продажа хлебобулочных изделий				
Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	Составление рецептуры хлебобулочных изделий	ПС 33.014	Модуль З – Мучные кондитерские изделия	Вариатив	6
	Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий				
	Формовка хлебобулочных изделий				
	Выпечка хлебобулочных изделий				
	Презентация и продажа хлебобулочных изделий				
Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	Презентация и продажа хлебобулочных изделий				94



Знания	Умения	Трудовые действия
<p>Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организации питания</p>	<p>Обосновывать предложение по изменению ассортимента хлебобулочной продукции</p>	<p>Разработка меню /ассортимента хлебобулочной продукции</p>
<p>Требования к качеству, срокам, условиям хранения, оформлению и подаче сложенных десертов, хлебобулочной продукции</p>	<p>Производить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах</p>	<p>Составление заявок на полуфабрикаты и продукты используемые в производстве хлебобулочной продукции</p>
<p>Технологии изготовления сложных видов теста, отдельных полуфабрикатов, сложенных десертов, хлебобулочной продукции, разнообразного ассортимента</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>Подготовка товарных отчетов по хлебобулочному производству</p>
<p>Правила составления меню, заявок на продукты, ведение учета и составление товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции</p>	<p>Оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции</p>	<p>Обучение помощников пекаря на рабочих местах технологическим приёмам приготовления хлебобулочной продукции</p>
<p>Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке</p>	<p>Готовить помощников пекаря к самостоятельной работе</p>	<p>Оценка имеющихся трудовых и материальных ресурсов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации</p>
<p>Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции</p>	<p>Осуществлять контроль деятельности помощников пекаря</p>	<p>Контроль подготовки к работе хлебобулочного производства, наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производство, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции</p>
<p>Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства</p>		
<p>Технологии назначения и основы обучения на рабочих местах</p>		

Знания	Умения	Трудовые действия
<p>Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</p>	<p>Применять приемы смешанной заварки</p>	<p>Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции</p>
<p>Способы организации питания, в том числе диетического</p>	<p>Применять технологию подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, отлеочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</p>	<p>Оценка имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации</p>
<p>Рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</p>	<p>Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий</p>	<p>Заказ и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий</p>
<p>Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов</p>		
<p>Виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации</p>		
<p>Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям</p>		
<p>Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты</p>		

Соответствие требований тарифно-квалификационной характеристики профессии Пекарь конкурсному заданию компетенции

Компетенция	Код ФГОС СПО	Наименование ФГОС СПО	Код ОКЛДТР	Наименование профессиональных рабочих должностей служащих	Квалификация (разряд, класс, категория)
Хлебопечение	19.02.11	Технология продуктов питания из растительного сырья (направленность технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий)	16472	Пекарь	4 разряд
Хлебопечение	19.02.03	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	16472	Пекарь	4 разряд
Хлебопечение	260103.01	Пекарь	16472	Пекарь	4 разряд
Хлебопечение	19.02.18	Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья	16472	Пекарь	4 разряд

Наименование профессиональных рабочих должностей служащих	Квалификация (разряд, класс, категория)	Наименование задания	Максимальное количество баллов по модулю	Количество баллов, необходимое для получения данной квалификации (разряд, класс, категория)
Пекарь	4 разряд	Модуль А – Организация работы	12,00	9,60
		Модуль Б - Хлеб пшеничный	26,00	20,80
		Модуль В – Хлеб обогащенный	5,00	4,00
		Модуль Г – Сдобные изделия	24,00	19,20
		Модуль Д – Слоеные изделия	21,00	16,80
		Модуль Э – Мучные кондитерские изделия	6,00	4,80
		<b>Итого:</b>		

Участнику присваивается квалификация по профессии рабочего (должности служащего) Пекарь с присвоением 4 разряда (класса, категории) при наборе участником не менее 80% от количества баллов, необходимого для получения квалификации

СОГЛАСОВАНО

Менеджер компетенции

Н.В. Кожя



1. Соответствие требованиям Тарификационно-квалификационных заданий компетенции

Соответствие требованиям содержания задания по модулю	Модуль конкурсного задания	Характеристика работ
<p>Безопасность технологического процесса: подготовка сырья, замес теста, брожение теста, разделка теста, формирование, выпечка изделий. Хлеб пшеничный, хлеб обогащенный, слоеные изделия, мушкетерские изделия</p>	<p>Б, В, Г, Д, Ж, З</p>	<p>Безопасность технологического процесса выпечки до 3 т хлеба в смену, или до 2 т булочных изделий, или до 1 т сухарных и бараночных изделий</p>
<p>Укладка хлеба пшеничного, хлеба обогащенного, слоеных изделий, мушкетерских изделий</p>	<p>Б, В, Г, Д, Ж, З</p>	<p>Укладка тестовых заготовок на лопаты, листы, каскеты, формы. Посадка тестовых заготовок на под (или люльки) печи</p>
<p>Определение готовности окончатальной расстойки для дальнейшей выпечки для изделий: хлеба пшеничного, хлеба обогащенного, слоеных изделий, мушкетерских изделий</p>	<p>Б, В, Г, Д, Ж, З</p>	<p>Определение готовности тестовых заготовок к выпечке</p>
<p>Подготовка муки, замешивание и формирование теста для изделий: Хлеб пшеничный, хлеб обогащенный, слоеные изделия, мушкетерские изделия</p>	<p>Б, В, Г, Д, Ж, З</p>	<p>При небольшом объеме работ выполнение операций по подготовке муки к производству, замешиванию и формированию теста</p>
<p>Раскатывание тестовых заготовок, ручная надрезка тестовых заготовок, укладывание листов в расстойную камеру и пекарскую камеру для изделий: Хлеб пшеничный, хлеб обогащенный, слоеные изделия, мушкетерские изделия</p>	<p>Б, В, Г, Д, Ж, З</p>	<p>На пекарнях, оборудованных электроточками, раскатывание тестовых заготовок на листы, взвешивание их, ручная надрезка; укладывание листов в расстойные и пекарные камеры, выкатывание вагонеток из камер; наблюдение за режимом</p>

2. Соответствие требований Тарифно-квалификационных характеристик в части необходимых Знаний Перечню профессиональных задач специалиста по компетенции (таблица №1 К3)

Соответствие содержания раздела Перечня требованиям ТКХ	Раздел Перечня профессиональных задач специалиста	Должен знать по ТКХ
<p>Указаны технологические процессы производства изделий в портфоллио: Хлеб пшеничный, хлеб обогатшенный, слоеные изделия, слоеные изделия, декоративные изделия, мучные-кондитерские изделия</p>	<p>А</p>	<p>Технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий</p>
<p>Указаны технологические параметры для выпечки изделий в портфоллио: Хлеб пшеничный, хлеб обогатшенный, слоеные изделия, слоеные изделия, декоративные изделия, мучные-кондитерские изделия</p>	<p>А</p>	<p>Параметры температурного и парового режимов их выпечки</p>
<p>Указаны виды массы полуфабрикатов для выпечки изделий в портфоллио: Хлеб пшеничный, хлеб обогатшенный, слоеные изделия, слоеные изделия, декоративные изделия, мучные-кондитерские изделия</p>	<p>А</p>	<p>Факторы, влияющие на выход хлеба</p>

