

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 технологиям 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 производстве, 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 (разряд, класс, категория)	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 (разряд, класс, категория)	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 – Слоенные изделия	21,00	16,80
		Модуль З – Мучные кондитерские изделия	6,00	4,80
		Итого:		

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, декоративные изделия, кондитерские 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, кондитерских изделий</p>	<p>Б, В, Г, Д, Ж, З</p>	<p>Укладка тестовых заготовок на лопаты, листы, каскетты, 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, кондитерских 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, кондитерские 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, кондитерские 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 вагонеток, укладывание листов в расстойные и пекарные камеры, выкатывание вагонеток из камер; наложение 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>	А	<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>	А	<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>	А	<p>Факторы, влияющие на выход хлеба</p>

