OMAIA266/2014
Внутренний номер:  356129
[Varianta în limba de stat](http://lex.justice.md/viewdoc.php?action=view&view=doc&id=356129&lang=1)[Карточка документа](http://lex.justice.md/viewdoc.php?action=view&view=doc&id=356129&lang=2)
**Республика МолдоваМИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА И ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИПРИКАЗ** Nr. 266
от  18.12.2014

**об утверждении стандарта занятости
для профессии «пекарь»**

Опубликован : 31.12.2014 в Monitorul Oficial Nr. 397-399     статья № : 1979

    В соответствии с пунктом 20 Методологии разработки стандартов занятости для рабочих профессий, утвержденной Постановлением Правительства № 863 от 8 октября 2014 г., ПРИКАЗЫВАЮ:
    1. Утвердить стандарт занятости для профессии «пекарь» согласно приложению.
    2. Управлению науки, профессиональной подготовки и сельского развития:
    a) обеспечить опубликование стандарта занятости в Официальном мониторе Республики Молдова;
    b) разместить утвержденный стандарт занятости на веб-странице Министерства сельского хозяйства и пищевой промышленности.
    3. Контроль над исполнением настоящего приказа возложить на заместителя министра г-на Георге ГАБЕРИ.

**МИНИСТР СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
    И ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ                    Василе БУМАКОВ**

 **№ 266. Кишинэу, 18 декабря 2014 г.**[STANDART](http://lex.justice.md/UserFiles/File/2014/mo397-399md/an_266.docx)

|  |  |
| --- | --- |
| **КООРДИНАТОР:** Министерство труда, социальной защиты и семьи\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ „\_\_\_” \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_   **РЕШЕНИЕ:**Секторальный комитет в сельском хозяйстве и пищевой промышленности № \_\_\_\_ от „\_\_\_”\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ | **УТВЕРЖДЕНО:** Министерство сельского хозяйства и пищевой промышленности \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ „\_\_\_\_” \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ |

**СТАНДАРТ ЗАНЯТОСТИ**

**Пекарь**

**Код по КЗРМ: 7512**

**Область занятости: пищевая промышленность**

**Код профессии: 11476**

**Наименование профессии: пекарь**

**Стандарт занятости разработан:**

1. Николае ХУЦУ, Республиканский центр развития профессионального образования;
2. Алена ВОРОНОВА, директор фабрики № 2 и № 3 комбината хлебобулочных изделий АО «Franzeluţa»;
3. Валентина ХМЕЛЬНИЦКАЯ, председатель профсоюзов комбината хлебобулочных изделий АО «Franzeluţa», инженер-технолог, член Секторального комитета в сельском хозяйстве и пищевой промышленности;
4. Валентина ПЛАТОН, инженер-технолог, АО „Cahulpan”;
5. Корина БРАНИШТЕ, заведующая международным отделом и отделом протокола, Национальная федерация профсоюзов в сфере сельского хозяйства и пищевой промышлености „Agroindsind”.

**Стандарт занятости валидирован:**

1. Александру СЛЮСАРЬ , председатель Национальной федерации работодателей в сельском хозяйстве и пищевой промышлености, председатель „UniAgroProtect” и председатель комиссии по верификации и валидации;
2. Алина ГИЛЕЦКИ, специалист по экономическому развитию „UniAgroProtect”;
3. Леонид ЮРАШКО, заместитель главы управления защиты труда, Национальная федерация профсоюзов в сфере сельского хозяйства и пищевой промышлености „Agroindsind”;
4. Людмила БЕБЯ, директор профессиональной школы №8 из Тодирешть, член Секторального комитета в сельском хозяйстве и пищевой промышленности;
5. Валентина БАРБУ, председатель профсоюзов Национального колледжа виноградарства и виноделия, член Секторального комитета в сельском хозяйстве и пищевой промышленности.

**Описание профессии**

Профессия **пекаря** принадлежит к категории наиболее востребованных в Республике Молдова. Представители данной специальности работают на крупных хлебобулочных предприятиях или в небольших пекарнях.

Независимо от места работы пекаря, его деятельность охватывает: подготовку производственных материалов (мука, дрожжи, соль, вода и другие ингредиенты в зависимости от производственной рецептуры); подготовку дрожжевого теста; разминание или смешивание ингредиентов; изготовление закваски; контроль за дрожжевой закваской - развитием дрожжей, необходимых для производства хлеба и хлебобулочных изделий; выпечку; упаковку готовой продукции.

Данная специальность в рамках крупных хлебобулочных компаний не требует выполнения некоторых операций, которые выполняются механически .

Подготовка сырья и вспомогательных материалов для брожения (дрожжи) проводится в подготовительных отделениях с использованием производственных рецептур и под наблюдением инженера–технолога хлебобулочных изделий, разминание делается в больших смесителях, в которых время перемешивания установлено в соответствии с параметрами технологического процесса.

Замешанное тесто перевозится по конвейерной ленте на место, где выполняются механическое разделение и моделирование, а затем перевозится по другим конвейерным лентам в хлебопекарные печи.

В небольших пекарнях (появившихся в последние годы после приватизации) дозировка сырья делается вручную в соответствии с производственной рецептурой, замешивание теста происходит в небольших смесителях, моделирование выполняется вручную и процесс выпечки происходит в электрических печах с автоматической или полуавтоматической настройкой без использования конвейера.

Изготовленные изделия отправляются в печь вручную и так же вручную вынимаются после сигнала прекращения процесса выпечки, укладываются в корзины или ящики.

В своей работе пекари используют следующие инструменты, оборудование и материалы: униформа пекаря (колпак, брюки, рубашка); специальная обувь согласно инструкции; перчатки; фартуки; защитная маска в случае необходимости; жилет; сито; механические, электронные весы; весы; фильтры; плавильная машина; электрическая плита; система растворения; ареометр, денситометр; ванна с отделениями для замачивания, мытья, дезинфекции и промывки яиц; набор сит; измельчитель/мельница; смеситель; терка; бункер для муки; станция дозирования жидких и порошкообразных компонентов; тестомесы различных видов (например, вилочный тестомес, спиральный тестомес и т.д.); чаны для теста; рабочие столы из нержавеющей стали; посуда для хранения жидкостей; машина для округления теста; машина для формования теста; тележки для транспортировки чанов с тестом, конвейерная лента; оборудование для брожения; машина для изготовления сушек; машина для предварительного формирования теста; машина для ламинирования теста; машина для прессования теста; печи различных типов; протвени, формы различных типов; ножи (автоматические или ручные) для надрезания полуфабрикатов; пульверизатор для опрыскивания полуфабрикатов; устройство для охлаждения и транспортировки готовой продукции; деревянные поддоны; пластиковые ящики; нарезочная машина (автомат или полуавтомат); упаковочная машина; транспортер для перевозки поддонов.

В порядке значимости обязанности **пекаря** включают следующее: соблюдение дозировок согласно производственным рецептурам; разминание/замешивание теста; порционирование; моделирование; выпечка; упаковка; соблюдение правил техники безопасности и санитарии труда и безопасности пищевых продуктов.

Для выполнения обязанностей пекаря требуются конкретные интеллектуальные навыки, связанные с когнитивными аспектами технологии, со скоростью мысли, легкости работы с числами, селективного и распределительного внимания.

Категория физических навыков включает в себя ловкость/мастерство, точность движений, координацию движений.

Сенсорные навыки, необходимые для этого ремесла, включают в себя острое зрение, остроту слуха, а также хорошее обоняние.

Основные компетенции **пекаря** относятся к техническим навыкам и способности решения рабочих задач.

Среди технических навыков необходимо отметить навыки, относящиеся к работе с оборудованием (диспенсеры, смесители, конвейеры, машины деления и формирования и моделирования), контролю за функционированием оборудования, контролю за потоком продукции на каждом этапе и вмешательство в случае сбоя.

Компетенции относительно решения задач включают выявление технологических, принятие соответствующих решений и их применение, не прерывая технологический процесс.

Независимо от места работы, **пекарь** должен соблюдать правила охраны труда, охраны окружающей среды и, не в последнюю очередь, требования личной гигиены и безопасности пищевых продуктов.

Соответствующие ключевые компетенции

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№**  | **Ключевые компетенции** | **Уровень востребованности** | **Проявление** |
| **Высокий** | **Средний** | **Низкий** |
|  | Общение на румынском языке | x |  |  | При передаче / понимании письменных и устных сообщений в различных профессиональных ситуациях, необходимых для работы в команде / с руководством, для правильной интерпретации инструкции / конкретных законов/ технических текстов, необходимых для обучения / самообучения и т.д. |
|  | Общение на родном языке  |  | x |  | При передаче / понимании письменных и устных сообщений в конкретных ситуациях специфических для данной сферы деятельности (технических инструкций, рабочего диалога и т.д.). |
|  | Общение на иностранном языке |  | x |  | При передаче / понимании письменных и устных сообщений в конкретных ситуациях специфических для данной сферы деятельности (технических инструкций, рабочего диалога и т.д.). |
|  | В математике, науках и технологиях  | x |  |  | В профессиональной деятельности/ обучении/ межличностных отношениях через: понимание и использование основных математических операций и их свойств для решения эргономических проблем; понимание причинно-следственных связей прогресса / регресса в этой области; выработка личного поведения по отношению к окружающей среде на основе знаний о взаимосвязи "причины и следствия"; использование технических средств. |
|  | В цифровых технологиях |  | x |  | В профессиональной деятельности / обучении / межличностных отношениях через: использование цифровых инструментов; использование цифровых информационных ресурсов для работы , обучения и отдыха. |
|  | Умение учиться | x |  |  | В обучении / самообучении из различных источников, самостоятельно / в команде для обеспечения качественной работы, оперативного выполнения поставленных задач и предвидения технологических достижений в этой области. |
|  | Социальные и гражданские | x |  |  | В профессиональной деятельности/ обучении/ межличностных отношениях через: общение / конструктивное сотрудничество; Действия направленные на защиту окружающей среды/ здоровья потребителей; про-экологические мероприятия; соблюдение государственных символов, уважение к профессии, семье, товарищей по команде и руководству. |
|  | Предпринимательские  |  |  | x | В профессиональной деятельности через: анализ взаимосвязи "затраты-выгоды", "требования-возможности» для того, чтобы принимать решения на работе / вне работы / в повседневной жизни; разработку и реализацию проекта; инициирование и управление изменениями; выявление слабых и сильных сторон, возможностей и рисков в конкретной деятельности. |
|  | Культурные навыки и осознание культурных ценностей |  | x |  | В профессиональной деятельности / обучении / межличностных отношениях через: использование художественных средств для самопознания и самовыражения; оценку искусств различных культур; определение экономических возможностей и использование искусства на рабочем месте; выражение творчества; уважение к ценностям людей из других культур. |

**Общие компетенции**

1. Внедрение технологических достижений и тенденций развития хлебопекарной промышленности в профессиональную деятельность
2. Эффективная организация профессиональной деятельности
3. Анализ/использование информации из технической документации
4. Применение соответствующих технологий для защиты своего здоровья, окружающей среды
5. Соблюдения требований личной гигиены
6. Гарантия качества
7. Соблюдение правовых нормативов: национальные технические регламенты в производстве хлебобулочных и макаронных изделий, внутренние правила компании) в процессе исполнения профессиональных обязанностей
8. Эффективное управление рисковыми ситуациями

**Содержание стандарта занятости**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Атрибуции** **Рабочие задания** | **Профессиональные навыки и взяимосвязь с рабочими заданиями**  | **Показатели эффективности** |
| 1. **Организация процесса работы и рабочего места**
2. Проверка состояния здоровья для соответствия рабочему процессу
3. Соблюдение требований личной гигиены
4. Прохождение начальной подготовки на рабочем месте
5. Проверка санитарных условий на рабочем месте и технического состояния рабочего и защитного оборудования
6. Выявление и отчитывание руководству об основных несоответствиях в подготовке рабочего места и процесса работы
7. Содержание в чистоте и порядке рабочего места (защитного и рабочего оборудования, рабочих помещений)
8. Определение собственных действий на основании полученных показателей и рабочих заданий
9. **Подготовка сырья и вспомогательных продуктов (ингредиентов)**
10. Получение сырья и вспомогательных продуктов
11. Идентификация сырья и вспомогательных продуктов в зависимости от продукта
12. Распаковка ингредиентов
13. Просеивание порошкообразных ингредиентов и удаление примесей
14. Растворение ингредиентов (соль, сахар, дрожжи и т.д.)
15. Фильтрация смеси из дрожжей, соли и сахарного раствора и т.д.
16. Проверка концентрации растворов и смесей
17. Мойка продуктов (яйца, сухофрукты и т.д.)
18. Сушка вымытых продуктов
19. Разбивка яиц
20. Растапливание ингредиентов (маргарин, растительный жир и т.д.)
21. Процеживание плавленных ингредиентов
22. Ошпаривание ингредиентов (кукурузная мука, гречневая мука, ржаной солод, отруби и т.д.)
23. Перемалывание ингредиентов
24. Натирание продуктов при необходимости
25. Решение незначительных несоответствий в подготовке сырья и вспомогательных материалов
26. **Приготовление теста**
27. Взвешивание сырья и вспомогательных продуктов согласно рецептуре
28. Дозировка количество сырья согласно рецептуре для приготовления опары
29. Проверка дозировок количества ингредиентов для приготовления опары, по необходимости
30. Подготовка опары согласно рецептуре
31. Контроль за процессом брожения опары
32. Дозировка сырья и вспомогательных продуктов для теста
33. Проверка дозировки количества ингредиентов для приготовления теста
34. Установка параметров процесса для замеса теста согласно рабочим инструкциям и в зависимости от ассортимента
35. Постоянный мониторинг процесса замеса теста
36. Решение незначительных несоответствий в процессе подготовки теста (при необходимости)
37. Органолептическое определение окончания процесса разминания теста
38. Транспортировка теста к месту для брожения
39. Мониторинг брожения теста согласно рецептуре
40. Органолептическое и физико-химическое определение окончания процесса брожения
41. Транспортировка чаши с тестом к месту обработки

 1. **Обработка теста**
2. Подготовка/смазывание противней и форм для выпечки
3. Разделение (ручное и механическое) теста на равные по массе куски
4. Проверка массы разделенных кусков теста
5. Регулировка, при необходимости, массы разделенных кусков теста
6. Выполнение процесса предварительного брожения/отдых кусков теста
7. Автоматизированное или ручное моделирование кусков теста согласно ассортименту и установленной форме
8. Декорирование полуфабриката согласно ассортименту и установленной форме
9. Размещение на противне, в формы и т.д. и транспортировка изготовленного полуфабриката в бродильный цех
10. Выполнение окончательного брожения согласно рабочим инструкциям и в соответствии с существующим оборудованием
11. Контроль за соблюдением параметров температуры и влажности воздуха в бродильном цехе
12. Сенсорное определение момента окончания процесса брожения
13. Решение незначительных несоответствий в процессе обработки теста (по необходимости)
14. **Выпекание полуфабрикатов**
15. Выполнение необходимых перед выпеканием операций : смачивание, насечка, штамповка, смазка, посыпание поверхности полуфабрикатов в соответствии с технологическими инструкциями.
16. Настройка параметров режима выпекания, температуры, влажности в зависимости от ассортимента продукции
17. Размещение полуфабрикатов в печи
18. Контроль процесса выпекания
19. Определение момента окончания процесса выпекания согласно параметрам на панели управления и визуально
20. Выгружение печи
21. Органолептическая проверка хлебобулочных изделий
22. Отделка конечного продукта, при необходимости
23. Решение незначительных несоответствий в процессе приготовления
24. **Подготовка продукта для хранения и доставки**
25. Охлаждение готовой продукции
26. Органолептическая проверка охлажденных продуктов
27. Браковка несоответствующих продуктов
28. Выбор типа упаковки
29. Проверка упаковки
30. Нарезка готовой продукции по мере необходимости
31. Упаковка продуктов
32. Маркировка продуктов по мере необходимости
33. Заполнение акта о сдаче–приемке на склад
34. Решение незначительных несоответствий при получении продукта для хранения и доставки
 | Пекарь обладает следующими комретенциями:**1. Организует оптимальным образом процесс работы и рабочее место**(1.c; 1.e;1.f; 1.g) | 1.1 Выявляет и тщательно анализирует цели и рабочие задачи в зависимости от конкретной деятельности и сроков завершения. 1.2 Устанавливает этапы собственной деятельности, соблюдая сроки исполнения каждого конкретного задания таким образом, чтобы поддерживать технологический процесс.1.3 Своевременно выявляет небольшие несоответствия и определяет необходимые корректирующие меры.1.4 Постоянно координирует с руководством и коллегами по работе производственные аспекты технологического процесса 1.5 Информирует незамедлительно руководителя в случаях, когда необходимо оперативное вмешательство (рисковые ситуации, большие и малые несоответствия) 1.6 Тщательно выбирает и получает необходимые инструменты и оборудование в соответствии с внутренними процедурами / специфическими правилами.  |
| **2**. **Соблюдает требования безопасности труда и охраны здоровья** (1.a; 1.b;1.c; 1.d; 1.e; 1.f) | 2.1 Строго соблюдает требования личной гигиены и санитарии защитного оборудования (спецодежда, комбинезоны, шапки, фартуки и т.д.)2.2 Знает и соблюдает требования охраны здоровья и безопасности труда 2.3 Знает и соблюдает правила безопасности по эксплуатации механических и электрических установок и оборудования2.4 Определяет оперативно рисковые ситуации и своевременно докладывает ответственным лицам 2.5 Знает и применяет ответственно и оперативно процедуры для профилактики и тушения пожаров и план эвакуации в случае пожара2.6 Знает и применяет оперативно и в соответствии с техническими инструкциями по оказанию первой медицинской помощи в зависимости от типа аварии |
| **3. Соблюдает нормы гигиены и правила безопасности пищевых продуктов**(1.d; 1.e; 1.f; 2.a; 2.b; 2.c; 2.d; 2.f; 2.g; 2.h; 2.e; 2.p; 3.b; 3.f; 3.j; 4.a; 4.f; 4.g; 5.a; 5.b; 5.c; 5.f; 5.g; 5.h;6.c; 6.e; 6.g; 6.j) | 3.1 Строго собюдает нормы гигиены и безопасности пищевых продуктов3.2 Быстро выявляет и своевременно информирует ответственных лиц о ситуациях, не соответствующих нормам гигиены и правилам безопасности пищевых продуктов 3.3 Постоянно поддерживает защитное и рабочее оборудование в чистоте в строгом соответствии с внутренними процедурами санитарии3.4 Проводит санитарную обработку рабочих зон в соответствии с санитарными нормами и правилами безопасности пищевых продуктов |
| 1. **Подготавливает сырье и вспомогательные продукты**

(1.e; 1.f; 1.g; 2.a; 2.b; 2.c; 2.d; 2.e; 2.f; 2.g; 2.h; 2.i; 2.j; 2.k; 2.e; 2.m; 2.h; 2.o; 2.p; 3.a; 3.b; 3.f;) | 4.1 Определяет и выбирает точное количество сырья и вспомогательных продуктов в соответствии с внутренними/специфическими правилами 4.2 Определяет и проверяет соответствие параметров качества сырья и вспомогательных продуктов с параметрами, установленными в технических спецификациях 4.3 Распаковывает сырье и вспомогательные продукты в соответствии с внутренними процедурами по хранению отходов и обеспечению правил по безопасности пищевых продуктов4.4 Смешивает и просеивает муку в соответствии с технологическими параметрами, установленными в рабочей инструкции, специфичными для каждого типа продуктов и в зависимости от типа оборудования4.5 Подготавливает технологическую воду в зависимости от рабочей температуры муки и сезона (с подогревом или охлаждением воды до определенной температуры)4.6 Точно взвешивает ингредиенты в соответствии с производственной рецептурой 4.7 Подготавливает ингредиенты в строгом соответствии с технологическими инструкциями (моет, просушивает, разбивает, растапливает, процеживает, ошпаривает, размалывает, натирает и т.д.) |
| 1. **Дозирует количество сырья и вспомогательных продуктов**

(1.e; 1.f; 1.g; 3.a; 3.b; 3.c, 3.f;3.g;) | 5.1 Правильно определяет посуду (кубки, цилиндры, поршни, пипетки) и дозаторы (весы, весы полуавтоматические, дозаторы муки, дозаторы для жидкостей, дозаторы для флюидов, для твердых и жидких материй)5.2 Проводит санитарную обработку посуды и дозаторов, использованных для дозирования жидкостей и твердых веществ с соблюдением правил гигиены 5.3 Выполняет точное дозирование вспомогательного сырья и продукции в соответствии с технологическими инструкциями |
| 1. **Замешивает тесто**

(1.e; 1.f; 1.g; 3.d; 3.e; 3.f; 3.h; 3.i; 3.j; 3.k; 3.e; 3.m; 3.n; 3.o) | 6.1 Подготавливает дрожжевую смесь с точным соблюдением пропорции (дрожжи - вода) в соответствии с производственной рецептурой 6.2 Подготавливает солевой раствор для технологических процессов в соответствии с рецептурой6.3 Устанавливает и контролирует параметры в процессе подготовки опары (в случае использования опары) в соответствии с технологическими инструкциями6.4 Устанавливает и контролирует параметры в процессе подготовки теста6.5 Загружает тестомес сырьем и вспомогательными продуктами в соответствии с рабочими инструкциями и производственной рецептурой 6.6 Определяет и тщательно устанавливает технологические параметры для закваски опары/ теста 6.7 Осторожно включает тестозамешивающее оборудование в соответствии с рабочими инструкциями 6.8 Тщательно контролирует процесс замешивания теста в соответствии с установленными параметрами процесса (продолжительность замеса, скорость вращения шпинделя, скорость подачи, давления, коэффициента загрузки бака)6.9 Осторожно достает тесто из тестомеса , соблюдая правила гигиены и безопасности пищевых продуктов6.10 Механически очищает тестомес, удалив оставшееся тесто, тщательно моет чашу и шпиндель в соответствии с санитарными инструкциями  |
| 1. **Выполняет брожение теста**

(1.e; 1.f; 1.g;3.k; 3.e; 3.m;3.n; 3.o; 4.e; 4.i; 4.j; 4.k; 4.e)  | 7.1 Устанавливает в соответствии с рабочими инструкциями и ассортиментом выпускаемой продукции технологические параметры брожения теста7.2. Осторожно устанавливает режим брожения теста в соответствии с применяемым технологическим процессом для каждого вида продукции7.3 Постоянно и с полной ответственностью контролирует заранее установленные параметры брожения7.4 Определяет органолептически и физико-химически окончание процесса брожения теста |
| 1. **Разделяет тесто на части и формирует полуфабрикаты**

(1.e; 1.f; 1.g; 4.a; 4.b; 4.c; 4.d, 4.e; 4.f; 4.g; 4.h; 4.e) | 8.1 Тщательно подготавливает противни и формы, выбрав соответствующий метод в зависимости от типа и формы запрашиваемого продукта 8.2 Осторожно разделяет тесто в зависимости от ассортимента продукции и в соответствиис с технологическими инструкциями и весом готовой продукции, соблюдая правила гигиены и безопасности пищевых продуктов 8.3 Моделирует и/или ламинирует тесто вручную или механически согласно ассортименту продукции и в соответствии с технологическими инструкциями/рецептурой, соблюдая правила гигиены и безопасности пищевых продуктов8.4 Осторожно выкладывает полуфабрикаты на противни, в формы8.5 В случае необходимости украшает полуфабрикат8.6 Обеспечивает транспортировку изготовленных и размещенных в формы полуфабрикатов в отдел окончательного брожения 8.7 Наблюдает, поддерживает и записывает установленные параметры для закваски/окончательного брожения полуфабрикатов8.8 С точностью определяет окончательный момент закваски/брожения8.9 Обеспечивает транспортировку полуфабрикатов к месту выпечки  |
| 1. **Выпекает полуфабрикаты**

(1.e; 1.f; 1.g; 5.a; 5.b; 5.c; 5.d; 5.e; 5.f; 5.g; 5.h) | 9.1 Осторожно выполняет все необходимые перед выпеканием операции (смачивание, насечка, штамповка, смазка, посыпание) согласно ассортименту изготовляемой продукции9.2 Настраивает параметры системы в зависимости от типа духовки и специфики ассортимента9.3 Аккуратно помещает полуфабрикаты в печь, соблюдая правила безопасности и гигиены труда, 9.4 Тщательно и ответственно наблюдает за процессом выпекания, оперативно исправляя несоответствия времени и температуры 9.5 Проверяет и определяет окончательное время выпечки готовой продукции9.6 Своевременно достает из духовки готовую продукцию, соблюдая правила охраны здоровья и техники безопасности 9.7 Брызгает, украшает или смазывает продукцию в зависимости от ассортимента согласно технологическим инструкциям9.8 Обеспечивает транспортировку продукции на следующий технологический этап  |
| 1. **Подготавливает продукты для хранения и доставки**

(1.e; 1.f; 1.g; 5.i; 6.a; 6.b; 6.c; 6.d; 6.e; 6.f; 6.g; 6.h; 6.i; 6.j) | 10.1 Опеспечивает посредством регулирования параметров микроклимата процесс охлаждения конечного выпеченного продукта в соответствии с технологическими инструкциями10.2 Украшает готовую продукцию в зависимости от ассортимента и технологических инструкций10.3 Тщательно сортирует готовую продукцию, бракуя некачественную 10.4 Осторожно нарезает, при необходимости, автоматически или полуавтоматически готовую продукцию, соблюдая правила охраны труда и гигиены и безопасности пищевых продуктов10.5 Определяет и подготавливает соответствующий тип упаковки10.6 Упаковывает готовую продукцию в соответствии с специфическими правилами гигиены и безопасности пищевых продуктов 10.7 Тщательно проверяет и маркирует в случае необходимости упакованные продукты10.8 Правильно укладывает готовую продукцию в транспортную упаковку (ящик, коробка и т.п.) согласно ассортименту и технологическим инструкциям 10.9 Правильно и тщательно заполняет акт о сдаче-приемке хлебобулочных изделий на склад |