|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

«Хлебопечение»

2025 г.

**Наименование компетенции**: Хлебопечение

**Формат участия в соревновании**: индивидуальный

**Описание компетенции**

Современный пекарь – это высококвалифицированный специалист по выпеканию хлеба и хлебобулочных изделий. Чтобы быть успешным он должен уметь производить широкий ассортимент изделий, знатьнациональные рецептуры и мировые тенденции хлебопечения. Пекари всегда должны сохранять внимательность, ответственность и опрятность, к тому же, им никак не обойтись без отличного вкуса и обоняния, а также обладать хорошим логическим мышлением. В обязанности пекаря входит замес теста согласно рецептуре, контроль процессов брожения и выпекания, а также оформление готового изделия. Профессиональный пекарь рассчитывает точное количество ингредиентов, в правильном порядке и темпе их смешивает, доводит тесто до требуемой консистенции, формует изделия, определяет сроки приготовления и декорирует готовые изделия. Для создания качественных изделий пекарь должен обладать высоким уровнем знаний о свойствах ингредиентов и их сочетаемости, рецептур и технологий изготовления разных сортов хлеба и хлебобулочных изделий, а также норм расхода материалов, обладать знаниями по теплофизическим, микробиологическим, биохимическим и коллоидным процессам, протекающими одновременно в тестовой заготовке.Профессиональные пекари должны строго соблюдать технику безопасности и нормы охраны труда, безупречно соблюдать высокий уровень пищевой гигиены и безопасности.Для того чтобы приготовить лучшую выпечку, необходимо строго следовать технологии, использовать высококачественные ингредиенты и иметь большой опыт работы. Пекарь должен уметь изготавливать декоративные композиции для демонстрации на витринах, как инструмент продаж, выполнять заказы клиентов.

Профессиональный пекарь должен уметь работать на высокотехнологичном современном оборудовании с программным обеспечением, уметь правильно настраивать режимы приготовления, чтобы изготовить изделия наивысшего качества. Для успешной работы и улучшения внешнего вида готовых изделий пекарь использует большое количество инструментов и инвентаря. Пекарь должен обладать высоким уровнем знаний в современных направлениях хлебопечения. Создавать рецептуры для функционального питания, применяя технологии холодного брожения, работая с различными видами выброженных полуфабрикатов с использованием инновационных видов сырья.

Для развития требуемой компетенции пекарю необходимо учиться и практиковаться годами. Профессиональное обучение является неотъемлемой частью высокопрофессиональной деятельности пекаря. Это предполагает освоение современных техник изготовления и украшения хлебобулочных изделий, всегда быть в курсе актуальных новинок, технологий, сырья. Требуются художественный талант, физическая и психологическая выносливость, хорошая память, терпение, аккуратность, ответственностью и добросовестность, а также способность работать эффективно и экономично для достижения выдающихся результатов в установленное время и в соответствии с заказом клиента. В связи с этим необходимы развитые навыкиобсуждения запросов клиентов, консультирования, дачи профессиональных рекомендаций.

Благодаря интеграции в сфере индустрии питания, профессиональные пекари имеют возможность работать по всему миру. Спрос на услуги грамотного пекаря есть всегда. Для него открыты самые интересные заведения.

**Нормативные правовые акты**

* **ФГОС СПО**
* 19.01.04 Пекарь, утвержден приказом Министерства образования и науки от 2 августа 2013 г. № 799.
* 19.02.02 Технология хранения и переработки зерна, утвержден приказом Министерства образования и науки от 22 апреля 2014 г. № 372;
* 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержден приказом Министерства образования и науки от 22 апреля 2014 г. № 373.
* 43.01.09 Повар, утвержден приказом Министерства образования и науки кондитер от 9 декабря 2016 г. № 1569.
* 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержден приказом Министерства образования и науки от 9 декабря 2016 г. № 1565.
* 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержден приказом Министерства образования и науки, утвержден приказом Министерства образования и науки от 22 апреля 2014 г. № 384.
* 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержден приказом Министерства просвещения от 18 мая 2022 №341.
* 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, утвержден приказом Министерства просвещения от 11 ноября 2022 №973.
* **Профстандарт**
* 33.014 Пекарь, утвержден: приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. № 914н.
* **ЕТКС**
* Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019Выпуск №51 ЕТКСВыпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30.
* **ГОСТ**
* ГОСТ 2077-84Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Общие технические условия.
* ГОСТ 31805-2018 Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия.
* ГОСТ 32677-2014Изделия хлебобулочные. Термины и определения.
* ГОСТ 31751-2012 Изделия хлебобулочные жареные. Общие технические условия.
* ГОСТ 31807-2018 Изделия хлебобулочные из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной, и пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия.
* **СанПин**
* Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 11 февраля 2015г. №10 «Об утверждении СП 2.3.4.3258-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий».
* Приказ Минтруда России от 07.12.2020 N 866н «Об утверждении Правил по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции».

**Перечень профессиональных задач специалиста по компетенции**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование трудовой функции** |
| 1 | Составление рецептуры хлебобулочных изделий |
| 2 | Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий |
| 3 | Формовка хлебобулочных изделий |
| 4 | Выпечка хлебобулочных изделий |
| 5 | Презентация и продажа хлебобулочных изделий |