****

ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

32 «Кондитерское дело»

г. Тюмень 2023

**Наименование компетенции**: Кондитерское дело

**Формат участия в соревновании**: Индивидуальный

**Описание компетенции**.

Кондитер — это профессионал, создающий кондитерские изделия (конфеты, карамель, шоколадные изделия, торты и т. п.), десерты и выпечку.

Кондитер должен уметь изготавливать выпеченные и отделочные полуфабрикаты разнообразного ассортимента по заданной рецептуре. Выпекать, производить отделку и украшать продукцию, а также уметь изготовить высококачественные, разнообразного вида, вкуса и аромата кондитерские изделия. Наибольшая часть работ выполняется только вручную при помощи специальных инструментов, именно поэтому профессия кондитера зачастую приравнивается к профессии художника и скульптора одновременно. Художник творит красками и кистью, а кондитер – кремом и кондитерским шприцем.

Необходим высокий уровень специальных знаний и навыков. Для развития требуемой компетенции кондитерам необходимо учиться и практиковаться годами. Это предполагает освоение профессиональных техник изготовления и украшения кондитерских изделий. Требуются художественный талант, чувство стиля в кулинарии, а также способность работать эффективно и экономично для достижения выдающихся результатов в установленное время и в соответствии с заданным бюджетом. В некоторых случаях кондитерам требуется взаимодействовать непосредственно с заказчиком, в связи, с чем требуются развитые навыки обслуживания наряду с умением обсуждать запросы клиента, консультировать его, давать рекомендации. Крайне важна способность работать инициативно. Кондитер в работе использует большое количество специализированного оборудования и инструментов. Кондитеры должны принимать во внимание качество ингредиентов, бережно обращаться с ними, а также соблюдать высокие стандарты гигиены, технику безопасности и нормы охраны здоровья.

У кондитеров очень широкий диапазон работы. Представителей этой профессии можно встретить в крупных отелях, ресторанах, пекарнях, на кондитерских фабриках, при крупных супермаркетах, имеющих своё небольшое кондитерское производство. Встречаются и кондитеры, сумевшие своим трудом создать собственный бизнес (индивидуальные предприниматели, самозанятые), занимающиеся продажей кондитерских изделий своего собственного производства.

**Нормативные правовые акты**

Поскольку Описание компетенции содержит лишь информацию, относящуюся к соответствующей компетенции, его необходимо использовать на основании следующих документов:

* ФГОС СПО

ФГОС СПО «Поварское и кондитерское дело» 43.02.15, Утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1565.

ФГОС СПО «Повар, кондитер» 43.01.09. Утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1569.

ФГОС СПО «Технология продукции общественного питания» 19.02.10. Утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384.

ФГОС СПО 260105.02 Кондитер сахаристых изделий. Утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 789.

Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016–94:

12901 Кондитер. Общероссийский классификатор занятий.

7512 Пекари, кондитеры и изготовители конфет.

* Профессиональный стандарт

Профессиональный Стандарт 33.010 Кондитер. Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 № 597н

* ЕТКС

Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019 Выпуск №51 ЕТКС Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30

Раздел ЕТКС «Кондитерское производство» Кондитер

* Квалификационные характеристики (Профессиограмма)

|  |  |
| --- | --- |
|  | Специалист должен знать и понимать:   * нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания, (ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП), государственные стандарты, отраслевые стандарты, технические регламенты, Сборник рецептур хлебобулочных и мучных кондитерских изделий); * специфику производственной деятельности организаций, технологические процессы и режимы производства мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции; * принципы планирования работы в целях правильной организации рабочего процесса; * правила разработки технологических карт на кондитерскую продукцию (с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания); * правила составления заявок на продукты и расходные материалы. * нормативную документацию, регламентирующую изготовление мучной, кондитерской, шоколадной и сахаристой продукции, замороженных, холодных и горячих десертов, презентационных скульптур, изделий, изготовленных методом моделирования; * алгоритм работы со справочной литературой, программным обеспечением для расчёта химического состава, пищевой и энергетической ценности; * специализированные компьютерные программы и технологии, используемые в технологических процессах. * нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания (СанПиН, правила охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности); * необходимость бережливого отношения к окружающей среде в процессе работы на всех этапах производственного цикла; * правила личной гигиены работника при организации и выполнении технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции; * санитарно-гигиенические требования при организации и выполнении процесса приготовления мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции; * правила обеспечения пищевой безопасности при хранении, подготовке, приготовлении, реализации мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции; * виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств. * правила утилизации органических и неорганических отходов; * виды, назначение, характеристику и правила эксплуатации технологического оборудования и весоизмерительных приборов, используемых в кондитерском производстве; * виды, характеристику и назначение производственного инвентаря, посуды, правила использования и ухода; * принципы рационального использования электроэнергии, водных ресурсов; * нормативы потребности в трудовых ресурсах необходимых для обеспечения производственного процесса. * виды, товароведные характеристики, назначение основного и дополнительного сырья, используемого при изготовлении мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции; * условия хранения и способы применения сырья; * методы органолептические определения доброкачественности пищевых продуктов; * способы базовой обработки продуктов и подготовки их к использованию; * способы взаимозаменяемости продуктов; * основные принципы сочетания ингредиентов для получения баланса текстур и вкусов; * способы минимизации количества отходов; * способы сокращения потерь и сохранение питательной ценности пищевых продуктов при тепловой обработке, используемых при изготовлении мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции; * виды, характеристики, назначение расходных и упаковочных материалов; * способы и правила упаковки готовой продукции. * уметь оценивать качество и производить первичную обработку сырья с учетом нормативов, требований к безопасности; * заменять ингредиенты в случае непредвиденного дефицита; * сочетать ингредиенты для получения оптимальных результатов * владеть современными техниками подготовки и обработки сырья к использованию на производстве с целью минимизации количества отходов и сохранения пищевой ценности. * классификацию, ассортимент мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции; * базовые технологии производства мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции, замороженных, холодных и горячих десертов, презентационных скульптур, изделий, изготовленных методом моделирования; * современные тенденции в области производства мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции, замороженных, холодных и горячих десертов, презентационных скульптур, изделий, изготовленных из различных материалов для моделирования; * технологические процессы изготовления мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции, замороженных, холодных и горячих десертов, презентационных скульптур, изделий, изготовленных методом моделирования; * виды декора и техники его изготовления для мучной, кондитерской, шоколадной и сахаристой продукции, замороженных, холодных и горячих десертов; |
| Специалист должен уметь:   * выстраивать процесс и эффективно планировать работу в целях организации рабочего времени; * организовывать и проводить подготовку рабочих мест, работать в соответствии с инструкциями и регламентами; * осуществлять уборку рабочего места в соответствии с производственными стандартами; * оценивать и анализировать потребность в необходимом оборудовании, инвентаре, инструментах, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции, с целью выстраивания эффективной работы; * оценивать и анализировать потребность в необходимых материалах (продукты, расходные материалы) для приготовления мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции, с целью выстраивания эффективной работы; * оценивать и анализировать потребность в необходимых трудовых ресурсах для приготовления мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции, с целью выстраивания эффективной работы; * разрабатывать технологические карты в соответствии с полученным производственным заданием; * составлять заявки на сырье и расходные материалы с учётом заданного объёма заказа, минимизации отходов, взаимозаменяемости, сезонности; * своевременно предоставлять отчётную документацию. * использовать нормативную документацию, регламентирующую изготовление мучной, кондитерской продукции, шоколадной и сахаристой продукции, замороженных, холодных и горячих десертов. * соблюдать правила охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе производства мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции; * соблюдать правила личной гигиены кондитера; * применять и хранить чистящие, моющие и дезинфицирующие средства в соответствии с инструкциями; * соблюдать санитарные требования к производству, хранению и реализации пищевых, расходных материалов и готовой продукции; * определять наличие аллергенов в полуфабрикатах и готовой мучной кондитерской, шоколадной и сахаристой продукции, указывая информацию об аллергенах в меню и других, доступных клиентам ресурсах; * соблюдать правила утилизации органических и неорганических отходов; * использовать упаковочный материал, упаковывать готовую продукцию, используя в разрешённый пищевой промышленности упаковочный материал. * подготавливать, тестировать, эффективно применять технологическое оборудование, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; * использовать профессиональный инвентарь и приспособления в соответствии с технологическим процессом; * рационально расходовать электроэнергию, воду и другие ресурсы; * анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, выстраивая эффективную работу; * использовать оборудование в соответствие с инструкциями по эксплуатации и профессиональный инвентарь, в соответствии с назначением. * создавать креативный и гармоничный дизайн с точки зрения форм и цветовой гаммы; * изготавливать разнообразный ассортимент мучной кондитерской продукции: праздничных тортов, слоёных тортов, гато, антреме, рулетов, порционных пирожных, миниатюр, птифур, печенья, бисквитов, кексов, пряников, вафель, безе; * изготавливать разнообразный ассортимент шоколадной и сахаристой продукции: шоколадных конфет и батончиков, мармелада, пастилы, зефира, нуги, грильяжа, ириса, халвы, леденцовой карамели; * изготавливать разнообразный ассортимент замороженных, холодных и горячих десертов: мороженое, сорбетов, парфе, терринов, граните, ледяных салатов, холодных суфле, желе, кремов, муссов, фланов, горячих суфле, пудингов, фанданов, фламбе, кляров, кнедли; * изготавливать разнообразный ассортимент презентационных скульптур из изомальта/ карамели/ пастилажа/ грильяжа или шоколада или их сочетаний; * изготавливать разнообразный ассортимент изделий методом моделирования: фигурки из сахарной мастики/ марципана/ шоколадной массы или их сочетаний; * изготавливать виды декора в различных техниках в соответствие с современными тенденциями; * работать профессионально, креативно и творчески; * работать в рамках заданной темы; * презентовать мучную, кондитерскую, шоколадную и сахаристую продукцию, замороженные, холодные и горячие десерты, презентационные скульптуры и изделия, изготовленные методом моделирования; * разрабатывать авторские и фирменные кондитерские изделия; * визуализировать и изготавливать изделия согласно словесному описанию клиента или по изображению; * создавать архив результатов деятельности (портфолио), достижений для успешного продвижения (конкуренции) на рынке. |

* ГОСТы

ГОСТ 31984–2012. Услуги общественного питания. Общие требования;

ГОСТ 31985–2013. Услуги общественного питания. Термины и определения;

ГОСТ 30524–2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу;

ГОСТ Р 55051–2012. Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу;

ГОСТ 32692–2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания;

ГОСТ 30389–2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования;

ГОСТ 30390–2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия;

ГОСТ 31986–2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания;

ГОСТ 31987–2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;

ГОСТ 31988–2012.Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания;

ГОСТ 31989–2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания;

ГОСТ 32691–2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания;

ГОСТ Р 54609–2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания

ГОСТ 5904–2019 изделия кондитерские;

ГОСТ Р 51785—2001 изделия хлебобулочные;

ГОСТ Р 53041—2008 изделия кондитерские;

* СанПин

СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов;

СанПиН 2.3.6. 1079–01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья;

СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов;

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

СП 2.3.4.3258–15 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий";

СанПиН 2.3.4.545–96 «Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий».

|  |  |
| --- | --- |
| **№ п/п** | **Виды деятельности/трудовые функции** |
| 1 | Планирование работы с целью организации рабочего времени;  Подготовка, тестирование оборудования и инвентаря;  Организация рабочего места кондитера для выполнения работ по изготовлению кондитерских изделий;  Уборка рабочего места в соответствии с производственными стандартами. |
| 2 | Разработка ассортимента изделий мучной, кондитерской, шоколадной и сахаристой продукции, замороженных, холодных и горячих десертов, презентационных скульптур, изделий, изготовленных методом моделирования с учетом нормативной и регламентирующей документации;  Составление заявки на сырье и расходные материалы с учётом заданного объёма заказа, минимизации отходов, взаимозаменяемости, сезонности;  Определение наличия аллергенов в полуфабрикатах и готовой мучной кондитерской, шоколадной и сахаристой продукции и указание информации об аллергенах в меню и других, доступных клиентам ресурсах. |
| 3 | Подготовка сырья и полуфабрикатов для изготовления мучной, кондитерской, шоколадной и сахаристой продукции, замороженных, холодных и горячих десертов, презентационных скульптур, изделий, изготовленных методом моделирования с соблюдением правил охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, личной гигиены кондитера. |
| 4 | Изготовление мучной, кондитерской, шоколадной и сахаристой продукции, замороженных, холодных и горячих десертов, презентационных скульптур, изделий, изготовленных методом моделирования ассортимента с соблюдением правил охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, личной гигиены кондитера, санитарных требований к производству;  Рациональное расходование электроэнергии, воды и других ресурсов; утилизация органических и неорганических отходов. |
| 5 | Оформление и презентация мучной, кондитерской, шоколадной и сахаристой продукции, замороженных, холодных и горячих десертов, презентационных скульптур и изделий, изготовленных методом моделирования с соблюдением санитарных требований к производству, хранению и реализации пищевых, расходных материалов и готовой продукции. |