

ОПИСАНИЕ
КОМПЕТЕНЦИИ
«КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»

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

1. ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565;

2. ФГОС СПО по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер». Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569;

3. ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий». Приказ Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 373;

4. ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Приказ Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384;

5. ФГОС СПО по профессии 260105.02 «Кондитер сахаристых изделий». Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. № 789;

- Профессиональный стандарт

1. Профессиональный стандарт: 33.010 Кондитер. Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 № 597н.

- ЕТКС

1. Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019 год, Выпуск №51. ЕТКС Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 № 30. Раздел ЕТКС «Кондитерское производство» Кондитер

- ГОСТы

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования;

2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения;

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу;

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

5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания;
6. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования;
7. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия;
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания;
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания;
11. ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания;
12. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания;
13. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания;
14. ГОСТ 5904-2019 Изделия кондитерские;
15. ГОСТ Р 51785-2001 Изделия хлебобулочные;
16. ГОСТ Р 53041-2008 Изделия кондитерские.
- СанПин
 1. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов;
 2. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья;
 3. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов;
 4. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

5. СанПиН 2.3.4.3258-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий»;

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

В компетенции используются следующие нормативные правовые документы:

1. Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94: 12901 Кондитер.

2. Общероссийский классификатор занятий: 7512 Пекари, кондитеры и изготовители конфет.

Перечень профессиональных задач специалиста по компетенции определяется профессиональной областью специалиста и базируется на требованиях современного рынка труда к данному специалисту.

№ 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.