ВСЕРОССИЙСКОЕ
ЧЕМПИОНАТНОЕ
ДВИЖЕНИЕ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ
МАСТЕРСТВУ

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, знать национальные 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 навыки обсуждения 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

- 260103.01 Пекарь от 2 августа 2013 г. № 799;
- 19.02.02 Технология хранения и переработки зерна от 22 апреля 2014 г. № 372;
- 19.02.03 Технология хлеба. кондитерских и макаронных изделий от 22 апреля 2014 г. № 373;
- 43.01.09 Повар, кондитер от 9 декабря 2016 г. № 1569;

- 43.02.15 Поварское и кондитерское дело от 9 декабря 2016 г. № 1565;
- 19.02.10 Технология продукции общественного питания от 22 апреля 2014 г. № 384;
- 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья от 18 мая 2022 №341;
- 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья от 11 ноября 2022 №973;
- Профстандарт «Пекарь» Утвержден: приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 № 914н;
- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019 Выпуск №51 ЕТКС Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30;
- ГОСТ 2077-84 Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Общие технические условия;
- ГОСТ 31805-2018 Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия;
- ГОСТ 32677-2014 Изделия 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;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 11 февраля 2015 г. № 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" (Зарегистрировано в Минюсте России 24.12.2020 № 61788);

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