



ВСЕРОССИЙСКОЕ
ЧЕМПИОНАТНОЕ
ДВИЖЕНИЕ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ
МАСТЕРСТВУ

ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ «Выпечка осетинских пирогов»

2024 г.

Наименование компетенции: Выпечка осетинских пирогов

Формат участия в соревновании: индивидуальный

Описание компетенции.

Краткая характеристика. В настоящее время потребности населения в качественных продуктах питания, необходимых для жизнедеятельности и здорового образа жизни, невозможно удовлетворить без развития сферы услуг, предоставляющей разнообразный ассортимент продукции, в том числе осетинских пирогов. В наши дни важно развитие региональной кухни, потому что через нее мы познаем традиции, обычаи, ритуалы народа, осетинские пироги несут священный смысл, они - неотъемлемая составляющая культуры осетин.

Выпечка осетинских пирогов - это дань национальной традиции, имеющая глубокие исторические корни. Сегодня мировые ценители осетинских пирогов выдвинули инициативу о включении этой уникальной традиции в список нематериального наследия ЮНЕСКО.

Осетинские пироги - это национальное блюдо, которому уже несколько сотен лет. Они известны во многих странах мира и популярность их растёт из года в год среди ценителей кухни Кавказа. Готовятся осетинские пироги по старинной традиционной рецептуре, повторить которую способен не каждый повар. Настоящими, вкусными считаются осетинские пироги с тонким слоем теста и сочной, обильной начинкой, в качестве которой используется многочисленное разнообразие экологически чистых продуктов, таких как осетинский сыр, мясо, свекольные листья, картофель, тыква и т.д. Как правило, выпеченный пирог имеет круглую форму диаметром 32-34 см. На религиозные праздники и культовые обряды выпекают треугольные пироги с сырной начинкой. Для того чтобы приготовить лучшую выпечку, необходимо строго следовать исконной технологии, использовать секретные ингредиенты и иметь большой опыт в приготовлении этого изделия.

Появилась возможность в условиях рыночных отношений готовить профильных специалистов: пекаря осетинских пирогов, в компетенцию которого входит контроль рецептуры и качества ингредиентов, умение работать с разными видами теста, правильное формование пирога, контроль процесса выпечки, оформление, презентация и подача. Профессиональные пекари должны учитывать технику безопасности и нормы охраны здоровья и требования, предъявляемые покупателями. Они должны придерживаться высококачественных ингредиентов, безупречного уровня пищевой гигиены и безопасности.

Актуальность в реальном секторе экономики России. Сегодня осетинские пироги настолько популярны, что во многих городах России и Европы существуют сетевые службы по быстрой доставке осетинских пирогов в дома и офисы. Осетинские пироги могли бы стать альтернативой той же самой пище. На самом деле так, потому что они готовятся из различных видов теста и с разными фаршами. То есть на смену европейской кухне может прийти наша - региональная.

Внедрение международных стандартов в образовательный процесс по подготовке будущих специалистов позволило сформировать инновационно-образовательный кластер, с полным переоснащением материально-технической базы образовательных площадок всем необходимым оборудованием и инвентарем. Важно, что преобразования в развитии выпечки осетинских пирогов коснулись даже самых удаленных регионов России, тогда как эксперты всегда выделяли одним из факторов, тормозящих развитие российского рынка сферы услуг - неравномерность распределения производственных мощностей по территории страны.

Описание особенностей профессиональной деятельности специалиста. Пекарь осетинских пирогов - это высококвалифицированный специалист с высоким уровнем знаний о еде и питании, изготавливающий множество разновидностей осетинских пирогов. Пекарь осетинских пирогов работает с механическим, тепловым, весоизмерительным, холодильным и вспомогательным оборудованием, использует разнообразный инвентарь, приспособления и посуду.

Технологии, применяемые в профессиональной деятельности. При изготовлении осетинских пирогов применяются технологии приготовления дрожжевого, сдобного, полусдобного и пресного теста. Осетинские пироги приготавливаются на предприятиях общественного питания.

Особенности внедрения в индустрию, применяемых средах. Успехи участия молодых специалистов компетенции Выпечка осетинских пирогов в чемпионатном движении показали, что региональная кухня в России составляет достойную конкуренцию международным «брендам» и появилась возможность готовить профильных специалистов - пекарей осетинских пирогов.

Традиционные осетинские пироги стали пользоваться популярностью в мире, но в то же время есть озабоченность, что часто нарушается технология приготовления, условия хранения и культура подачи. Потребность в осетинских пирогах на настоящий момент должна привести к развитию внутреннего рынка, обеспечивающего импортозамещение по сырью и оборудованию.

Нормативные правовые акты

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

- **ФГОС СПО**

19.01.04 Пекарь Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 №799

43.01.09 Повар, кондитер Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569

43.02.15 Поварское и кондитерское дело Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565

19.02.10 Технология продукции общественного питания Приказ Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384

- **Профессиональный стандарт**

33.014 "Пекарь" утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 №914н

33.011 "Повар" Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н

- **ЕТКС**

Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, выпуск 51, раздел "Хлебопекарно-макаронное производство". Постановление Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30

Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, выпуск 51, раздел "Торговля и общественное питание". Постановление Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30

- **Отраслевые/корпоративные стандарты**

Стандарт отрасли. Общественное питание. Требования к производственному персоналу. ОСТ 28-1-95 утвержден Комитетом РФ по торговле 1 марта 1995 г.

Стандарт отрасли. Общественное питание. Требования к производственному персоналу. ОСТ 28-1-95 утвержден Комитетом РФ по торговле 1 марта 1995 г.

- **Квалификационные характеристики (профессиограмма)**

Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, выпуск 51, раздел "Хлебопекарно-макаронное производство". Постановление Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30

§ 16. Пекарь 4-го разряда

Характеристика работ. Ведение технологического процесса выпечки хлеба свыше 3 до 7 т в смену, или свыше 2 т булочных изделий, или свыше 1

т сухарных, бараночных изделий; выпечки хлеба с ручной посадкой и надрезкой заготовок; выпечки хлеба в печах с посадкой лопатами; выпечки мучнисто-кондитерских изделий на 3-х и более механизированных конвейерных печах или в 3-х и более электрошкафах; ведение комплекса технологических процессов, включающих выпечку булочных мелкоштучных и диетических сортов изделий широкого ассортимента, с выработкой до 2 т в смену в печах средней мощности с ручной посадкой, надрезкой тестовых заготовок, выемкой готовых изделий, чисткой листов, с одновременным обслуживанием шкафа окончательной расстойки. Ведение технологических процессов ошпарки и выпечки бараночных изделий на линиях, оборудованных расстойно-печными агрегатами. Смазка подов люлек, посадка тестовых заготовок на поды люлек. Поддержание парового и температурного режимов в пекарной и ошпарочной камерах. Регулирование скорости движения печного конвейера.

Должен знать: технологический процесс производства вырабатываемых изделий; устройство и конструктивные особенности, правила регулирования работы обслуживаемого оборудования.

Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, выпуск 51, раздел "Торговля и общественное питание".
Постановление Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30

§ 22. Повар 3-го разряда

Характеристика работ. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков. Запекание овощных и крупяных изделий. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

Должен знать: рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд; виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделия, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке; назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного

инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

§ 23. Повар 4-го разряда

Характеристика работ. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности: салатов из свежих, вареных и припущенных овощей, с мясом, рыбой; винегретов; рыбы под маринадом; студня; сельди натуральной и с гарниром. Варка бульонов, супов. Приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассеровок; горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий: вареников, пельменей, расстегаев, кулебяк, пирожков, лапши домашней, ватрушек и др.

Должен знать: рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, срокам, условиям хранения и раздаче блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности; кулинарное назначение рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности; принцип влияния кислот, солей и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов; устройство и правила эксплуатации технологического оборудования.

• ГОСТы

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

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 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

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

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

ГОСТ Р 55889-2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания.

ГОСТ Р 50647-2010 "Общественное питание. Термины и определения"

ГОСТ Р 51705.1 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования

ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания Продукция общественного питания Требования к изготовлению и реализации

[ГОСТ 12.0.004](#) ОСБТ "Организация обучения работающих безопасности труда. Общие положения

ГОСТ 32261-2013 Масло сливочное. Технические условия

ГОСТ 171-2015. Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия

ГОСТ 1129-2013 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 13830-97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия

ГОСТ 28483-2015. Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия

ГОСТ 31450-2013 Молоко питьевое. Технические условия

ГОСТ 31452-2012 Сметана. Технические условия

ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия

• СанПин

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения Главный государственный санитарный врач Российской Федерации Постановление от 27 октября 2020 года N 32

СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

СП (СНИП)

СП 2.3.6.1079-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья, дополнение к СП 2.3.6.1079-01

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

ФГОС СПО

19.01.04 Пекарь Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 №799

43.01.09 Повар, кондитер Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569

43.02.15 Поварское и кондитерское дело Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565

19.02.10 Технология продукции общественного питания Приказ Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384

Профессиональный стандарт

33.014 "Пекарь" утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 №914н

33.011 "Повар" Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н

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

ФГОС СПО

19.01.04 Пекарь Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 №799

43.01.09 Повар, кондитер Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569

43.02.15 Поварское и кондитерское дело Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565

19.02.10 Технология продукции общественного питания Приказ Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384

Профессиональный стандарт

33.014 "Пекарь" утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 №914н

33.011 "Повар" Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н

№ п/п	Виды деятельности/трудовые функции
1	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
2	Составление рецептуры хлебобулочных изделий
3	Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
4	Формовка хлебобулочных изделий
5	Выпечка хлебобулочных изделий
6	Презентация и продажа хлебобулочных изделий