



ВСЕРОССИЙСКОЕ
ЧЕМПИОНАТНОЕ
ДВИЖЕНИЕ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ
МАСТЕРСТВУ

ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ «ПРЯНИЧНОЕ ДЕЛО»

2025 г.

Наименование компетенции: Пряничное дело

Формат участия в соревновании: индивидуальный

Описание компетенции

В мире кулинарного искусства пряники занимают особое место, олицетворяя собой не только изысканный вкус, но и вековые традиции, тесно сплетённые с народными обычаями и культурой различных народов. Их создание – это целое искусство, требующее не только мастерства, но и знания особых техник, которые передавались из поколения в поколение.

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 мучные кондитерские изделия. Наибольшая часть работ выполняется только вручную при помощи специальных инструментов, именно поэтому профессия кондитера зачастую приравнивается к профессии художника и скульптора одновременно.

Пряничное дело – это отдельный вид деятельности в кондитерском деле, который сочетает в себе искусство и вкус. Создание пряников – это настоящее ремесло, требующее умения работать с тестом, а также оригинальности и фантазии при создании декора.

Основные техники создания пряников включают в себя несколько этапов, начиная с подготовки теста, выбора форм и до декорирования. Среди популярных методов украшения:

1. Роспись глазурью – позволяет создать настоящие шедевры на поверхности пряника.
2. Тиснение – создаёт рельефные узоры, придавая изделию особенный шарм.
3. Аппликация из мастики или марципана – для создания объёмных деталей.

Важно не только следовать традиционным методикам, но и экспериментировать, внося в процесс создания пряников что-то новое, собственное. Это поможет сделать каждое изделие уникальным и неповторимым.

Искусство пряников – это не только возможность прикоснуться к вековым традициям и культуре, но и способ самовыражения, который доступен каждому взрослому и ребёнку.

В наше время пряничное искусство не утратило свою актуальность, а наоборот, обогатилось новыми технологиями и методами. Современные мастера пряников сумели соединить традиционные приемы с

инновационными подходами, благодаря чему появились произведения истинного кулинарного искусства.

Изучение и поддержка ремесленников, сохраняющих и развивающих традиции пряничного дела, поможет сохранить это искусство для будущих поколений.

Пряники являются частью древней истории с культурным наследием и искусством, которое продолжает развиваться и адаптироваться к современным реалиям, не теряя при этом своей уникальности и значения.

Основу этого искусства составляет лепка. Для ее осуществления пекари используют специализированное тесто, обладающее оптимальной эластичностью и консистенцией.

Техника росписи пряников – это отдельный вид искусства. Именно ручная роспись делает каждый пряник уникальным, это исторический символ, который переносит древние традиции в современный мир.

Кондитерам важно постоянно совершенствовать свое мастерство, экспериментировать с формами, узорами и цветами, каждое их творение, выражает национальные особенности и служит мостом между поколениями, сохраняя исторические традиции.

Современное рукоделие пряников требует творческого подхода, вовлечения фантазии и развития навыков

Современные технологии позволяют создавать пряники с использованием 3D-принтеров, что открывает новые возможности для дизайна и декорирования пряников.

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 мучных 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. Специалист по изготовлению пряников 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 специалистов по изготовлению пряников очень широкий диапазон работы.

Представителей этой профессии можно встретить в пекарнях, на кондитерских фабриках, кондитерских комбинатах. Встречаются и кондитеры, сумевшие своим трудом создать собственный бизнес (индивидуальные предприниматели, самозанятые), занимающиеся продажей мучных 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 по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержден Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565.

- ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, утвержден Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569.

- ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержден Приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 373.

- **Профессиональный стандарт**

- 33.010 Кондитер, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 № 597н.

- **ЕТКС**

- 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**

- 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.

- **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».

– СанПиН 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».

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	Организация работы, документация и программное обеспечение
2	Техника безопасности и охрана труда, пищевая гигиена и санитария
3	Бережливое производство (оборудование, сырье)
4	Расходные материалы и сырьё
5	Технология производства и изготовления кондитерских изделий