



Срок получения СПО по ППКРС в очной форме обучения на базе основного общего образования 2 года 10 мес.

Область профессиональной деятельности выпускников:

выполнение работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, других штучно-кондитерских мучных изделий.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

основное и вспомогательное сырье и материалы, полуфабрикаты, готовая продукция хлебопекарного производства; технологические процессы и операции приготовления хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских мучных изделий; рецептуры хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских мучных изделий; технологическое оборудование хлебопекарного производства.

Перед началом обучения сдать анализ РВ повторно (не ранее 20 августа).

Поварам, кондитерам и пекарям к 1 сентября иметь при себе 2 белых халата либо костюма, 2 белых фартука, 2 колпака, белое вафельное полотенце, сменную обувь.



Вид деятельности:

Размножение и выращивание дрожжей;
Приготовление теста;
Разделка теста;
Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;
Укладка и упаковка готовой продукции.



О профессии:

Наверно, не будет преувеличением сказать, что профессия пекаря хлебобулочных изделий едва ли не самая главная на земле. Ведь не зря говорят, что «человек голодный – ни на что не годный», а сравнивая потребление хлеба в разном виде с другими продуктами, мы убедимся, что он – продукт обязательный, значит необходимый.

Не зная как, не владея тонкостями приготовления самого распространенного на земле продукта, нормального хлеба не испечешь. А все эти нюансы, да еще и ежедневно, применяют наши доблестные защитники здоровья и жизни на планете – наши хлебопеки. Те, всегда вкусные хлебобулочные изделия, что подавляющее большинство людей употребляет каждый день, потому и нравятся им, что приготовлены с душой.

Но работа есть работа, и пекарю для ее правильного выполнения надо применять специальные знания. Пекарь должен знать назначение всего оборудования, которое применяется в процессе производства, и уметь им правильно пользоваться. Помимо этого ему необходимо соблюдать все нормы расхода продуктов, а также всю рецептуру изделий из хлеба, которые он производит.

Для этого предварительно надо изучить всю технологию производства хлеба и хлебобулочных изделий. Пекарю приходится составлять рецептуру и осуществлять подбор исходных материалов для производства каждого нового наименования хлебобулочных изделий. Он должен следить за соблюдением и рецептуры, и формовки, и всего технологического процесса выпечки хлеба.

Поскольку эта работа связана с питанием населения, то для пекаря установлены специальные санитарные нормы, гарантирующие безопасность продуктов. Он должен обязательно соблюдать все правила личной гигиены и санитарии, а также в установленные достаточно короткие периоды проходить медицинское обследование. Если в результате обследования у пекаря обнаружится состояние здоровья, несовместимое с выполнением его обязанностей, то пекарь не имеет права заниматься выпечкой хлеба.

На такую должность как пекарь хлебобулочных изделий берут людей со средним специальным образованием. На неосновных работах, которых в процессе выпечки хлеба тоже хватает, могут быть заняты работники и с общим средним образованием. Но самое главное – любить свою профессию, так как фактически пекарь – это тот же художник, который вкладывает всю душу в свою работу для получения хорошего результата.