

Описание профессии

16472 «Пекарь»



В современном мире роль пекаря остается столь же важной и незаменимой, как и на протяжении веков. Несмотря на технологический прогресс и появление хлебопекарных машин, традиционное ремесло выпечки хлеба продолжает процветать, играя жизненно важную роль в обществе.

Пекари обеспечивают людей свежим и вкусным хлебом, выпечкой и другими деликатесами. Одной из ключевых задач пекаря является приготовление хлеба, который является основным продуктом питания для многих людей по всему миру. Пекари знают, как правильно смешивать ингредиенты, замешивать тесто, выпекать и подавать хлеб, чтобы он был сочным, ароматным и полезным.

Сегодня пекари не просто выпекают хлеб, они также следят за качеством ингредиентов, заботятся о том, чтобы их продукция была безопасной и здоровой для потребителей.

Пекари играют важную роль в сохранении культурного наследия и традиций. Многие рецепты выпечки передаются из поколения в поколение, и пекари бережно хранят их, чтобы сохранить уникальный вкус и аутентичность блюд.

Характеристика профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников: производство хлебобулочной продукции в организациях питания.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и вспомогательное сырье и материалы, полуфабрикаты и готовая продукция хлебопекарного производства;
- технологические процессы и операции приготовления хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий;
- рецептуры хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий;
- технологическое оборудование хлебопекарного производства.

Обучающийся по профессии 16472 «Пекарь» готовится к основным видам профессиональной 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.

Профессиональные навыки:

1. Приготовление различных видов теста (дрожжевое, слоеное, песочное);
2. Формовка и выпечка хлеба, булочек, пирогов и других изделий;
3. Контроль качества сырья и готовой продукции;
4. Работа с пекарским оборудованием (тестомесы, печи, конвейеры);
5. Соблюдение рецептур и технологических норм.

Нормативный срок обучения: 1 год 10 месяцев.

Хлебокомбинаты, кулинарии, рестораны, кафе, предприятия общественного питания – основные места работы для пекарей.