

19.01.04 Пекарь

Форма обучения: очная

Срок обучения: 2 года 10 месяцев (на базе основного общего образования)

Присваиваемая квалификация: повар; кондитер

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ:

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 и 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.

Обучающийся по профессии 19.01.04 Пекарь готовится к следующим

видам деятельности:

Размножение и выращивание дрожжей

Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей

Готовить дрожжевую продукцию различных видов

Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха

Приготовление теста.

Подготавливать и дозировать сырье.

Приготавливать тесто различными способами согласно производственным

рецептурам.

Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.

Обслуживать оборудование для приготовления теста.

Разделка теста.

Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин

Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.

Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.

Разделять полуфабрикаты из мороженого теста

Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.

Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.

Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.

Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий

Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.

Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.

Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.

Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки

Укладка и упаковка готовой продукции.

Производить отбраковку готовой продукции.

Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий

Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.