АННОТАЦИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО ПРОФЕССИИ 19.01.04 Пекарь

Квалификация – пекарь, кондитер, повар

Форма обучения – очная

Срок получения СПО по профессии 19.01.04 Пекарь:

- ☑ на базе среднего общего образования – 10 месяцев
- ☑ на базе основного общего образования – 2 года 10 месяцев

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

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 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 Пекарь готовится к следующим видам 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.

Выпускник, освоивший программу, обладает профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Размножение и выращивание дрожжей.

- ✓ Обеспечивает и поддерживает условия для размножения и выращивания дрожжей.
- ✓ Готовит дрожжевую продукцию различных видов.
- ✓ Производит техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.

Приготовление теста.

- ✓ Подготавливает и дозирует сырье.
- ✓ Приготавливает тесто различными способами согласно производственным рецептурам.
- ✓ Определяет готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.
- ✓ Обслуживает оборудование для приготовления теста.

Разделка теста.

- ✓ Производит деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.
- ✓ Производит формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.

- ✓ Производит разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
- ✓ Разделывает полуфабрикаты из мороженого теста.
- ✓ Производит укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.
- ✓ Обслуживает оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.
- ✓ Обслуживает шкаф окончательной расстойки и регулирует режим расстойки полуфабрикатов.

Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.

- ✓ Определяет готовность полуфабрикатов к выпечке.
- ✓ Контролирует и регулирует режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
- ✓ Отделывает поверхность готовых хлебобулочных изделий.
- ✓ Контролирует и регулирует режим сушки сухарных изделий.
- ✓ Контролирует и регулирует режим приготовления мучных кондитерских изделий.
- ✓ Обслуживает печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

Укладка и упаковка готовой продукции.

- ✓ Производит отбраковку готовой продукции.
- ✓ Производит упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.
- ✓ Укладывает изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

Описание профессии «Пекарь»

Пекарь печёт хлеб разных сортов, батоны, булки, калачи, ватрушки и т.п. Хлебобулочные изделия отличаются от кондитерских изделий соотношением муки, сахара и др. добавок. В хлебе и булках муки должно быть не меньше половины. Он составляет рецептуру или пользуется утверждёнными рецептами, выбирает исходные материалы (муку, добавки и пр.), придаёт будущим булкам форму (самостоятельно или раскладывая по формам), а затем выпекает их в печи. Крупные хлебопекарные производства оснащены оборудованием, облегчающим работу с большими объемами. Например, машины для замешивания и разделки теста, конвейеры.

Пекарь загружает сырьё, запускает оборудование и следит за процессом. В частности, он контролирует выдержку теста, раскладку по формам перед посадкой в печь, определяет готовность хлеба в печи. Опытный пекарь многое может определить на ощупь и на глаз. Некоторые операции невозможно механизировать. Например, плести из теста косички или наносить насечки приходится вручную, не останавливая конвейер.

Как правило, на всех предприятиях к работникам этой профессии предъявляют схожие требования. Пекари всегда обязаны сохранять внимательность, ответственность и опрятность, к тому же, им никак не обойтись без отличного вкуса и обоняния

Профессия Пекаря востребована на предприятиях – пекарнях города Рыбинска, таких как:

Гипермаркет Карусель, Дружба, Магнит, Стейк и др.