

ПРОФЕССИЯ:

19.01.04 Пекарь

Квалификация: Пекарь-кондитер



Нормативный срок освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих при очной форме обучения:

на базе основного общего образования - 2 года 10 месяцев;

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.

Основные виды деятельности:

- приготовление теста;
- разделка теста;
- термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

По окончании обучения выпускник по данной профессии

будет иметь практический опыт:

- хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;

- приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования;
- обслуживания оборудования для приготовления теста;
- деления теста вручную;
- формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;
- работы на тестоделительных машинах;
- работы на машинах для формования тестовых заготовок;
- разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста;
- настройки и регулирования режимов работы оборудования;
- устранения мелких неполадок оборудования;
- выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;
- сушки сухарных изделий; выпечки кексов, пряников, вафель, печенья;
- выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;
- наладки и регулирования режима работы печи.

Возможности продолжения образования выпускника.

Выпускник, освоивший программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих, подготовлен к освоению программы подготовки специалистов среднего звена по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» и в образовательных организациях высшего профессионального образования по данному профилю.

Возможности трудоустройства выпускника.

Выпускники ОБПОУ «КГПК» по профессии Пекарь трудоустраиваются на предприятия пищевой промышленности г. Курска и Курской области: ЗАО «КОНТИ-РУС», АО «Проект «Свежий хлеб», ООО «Стандарт-кафе» (пекарня), Торговая сеть «Линия» (пекарня), ООО «Европа» «Гипермаркет «Европа -15» ОАО «Курскхлеб».

