**19.01.04 Пекарь**

 **Квалификация:** пекарь- кондитер

 Профессия пекарь-кондитер очень востребована на рынке труда. Ведь по сути один человек выполняет работу пекаря и кондитера. Основная работа пекаря-кондитера – это изготовление теста в соответствии с рецептом, затем его выпекание. Затем кондитерские изделия часто приходиться еще и украшать

**Область профессиональной деятельности выпускников**

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

**Объекты профессиональной деятельности выпускников**

* 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 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.
* выпечка хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий в печах;
* расчет количества сырья и нормы выхода продукции;
* подготовка муки и другого сырья;
* замес опары и теста (на тестомесильных машинах);
* обминка теста;
* контроль за температурой, временем замеса и консистенцией теста;
* определение готовности теста к выпечке;
* формовка заготовок из различных видов теста;
* контроль за весом и формой тестовых заготовок;
* производство полуфабрикатов;
* укладка заготовок на листы, лопаты, кассеты и отправка в печь;
* контроль за процессом выпечки (температурный и паровой режимы);
* регулировка движения печного конвейера (тестомеситель, округлитель, закатка, расстойно-печной и ошпарочно-печной агрегаты);
* регулировка работы механизмов для посадки, опрыскивания и выборки хлеба;
* определение окончания процесса выпечки;
* выборка готовых изделий из печи и укладка их в тару;
* проверка качества готовой продукции (отбор проб и проведение контрольных анализов).

**Выпускники трудоустраиваются:**

* пекарни;
* хлебозаводы;
* предприятия хлебобулочной промышленности;
* предприятия общественного питания (рестораны, кафе, закусочные, столовые, чайные, буфеты);
* заготовочные фабрики;
* комбинаты по производству полуфабрикатов;
* магазины-пекарни.

**Изучаемые дисциплины:** **Общепрофессиональный цикл**

* Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
* Экономические и правовые основы производственной деятельности
* Безопасность жизнедеятельности

**Профессиональные модули:**

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