

Пекарь



Содержание труда: Пекарь – специалист по выпечке хлебобулочных и кондитерских изделий. Он замешивает тесто, укладывает готовое тесто в специальные формы, выпекает изделие до готовности, заготавливает полуфабрикаты. 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. Профессиональный уровень и круг обязанностей пекаря определяется присвоенной ему

квалификацией и разрядом. Разрядов всего 6. Например, квалификация «пекарь-мастер» означает 4–6 разряды. «Пекарь комплексно-механизированной линии» – 5 разряд, «пекарь» – 3, 4 разряды, «кондитер» – 3, 4 разряды, «формовщик теста» – 3, 4 разряды, «машинист поточной линии формования хлебных изделий» – 4 разряд и т.д.

Пекарь должен знать технологию производства, нормы расхода материала и рецептуру хлебобулочных изделий. Уметь работать с оборудованием пекарни.

Профессионально важные качества:

Пекарю необходимы физическая выносливость, тонкое обоняние и вкусовая чувствительность, чёткая координация движений рук, объемный глазомер, память на образы, наблюдательность, опрятность.

Специалисты должны обладать следующими способностями и чертами характера:

- креативностью, самостоятельностью и талантом;
- способностью сконцентрироваться, большой внимательностью;
- хорошей вкусовой памятью;
- развитым временным чувством;
- терпением, аккуратностью и чистоплотностью;
- ответственностью и добросовестностью.

Медицинские противопоказания:

Работа не рекомендуется людям с заболеваниями сердечно-сосудистой системы, органов дыхания, опорно-двигательного аппарата с нарушением двигательных функций, эндокринными заболеваниями (сахарный диабет), кожной аллергией и экземой кистей рук, хроническими инфекционными заболеваниями, дефектами зрения.

Квалификационные требования:

Средне профессиональное образование. Максимальное обучение осуществляется на производстве. Многие работники познают секреты мастерства при сотрудничестве с опытными мастерами.

Области применения профессиональных знаний:

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

Учебные заведения, обучающие профессии пекарь:

Начальное профессиональное образование (НПО): **Профессия «Изготовитель хлебобулочных изделий».** Квалификации: «пекарь», «кондитер», «дрожжевод», «тестовод», «формовщик теста», «машинист тесторазделочных машин», «машинист поточной линии формования хлебных изделий», «оператор установки бестарного хранения сырья».

Профессия «Пекарь-мастер». Квалификации «пекарь-мастер», «Пекарь комплексно-механизированной линии».

Среднее профессиональное образование (СПО): Специальность «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий». Квалификация – техник.

Байкальский техникум отраслевых технологий и сервиса:

г. Байкальск, мкр-н Южный, 4 квартал, 1
тел.: (395-42)3-23-40, 3-20-26
E-mail: pu16@irtel.ru
<http://btotis.ru>

Иркутский аграрный техникум:

г. Иркутск, ул. Ярославского, д. 211
Тел.: +7 (3952) 44-33-33
<http://www.irkagrarteh.ru>
E-mail: irkagrartekhn@mail.ru

Иркутский техникум индустрии

питания: г. Иркутск, улица Ленина, 46.
Тел.: +7 (3952) 24-01-94; 24-02-57;
24-06-19. <http://www.kulinar65.ru/>
E-mail: kulinar65@yandex.ru

Иркутский колледж торговли, сервиса и туризма БГУЭП:

г. Иркутск, ул. Байкальская, д. 105
Тел.: +7 (3952) 22-86-55; 22-84-44
www.trade.isea.ru
E-mail: itek@irk.ru

КУРСЫ:

Московская Академия Эксклюзив:

Отделение пекаря

г. Москва, Угличская ул., д.12 к.2
+ 7 (499) 136-81-29; + 7 (903) 136-81-29
E-mail: info@culinart.ru

Источники:

http://profcompas.ru/page3_2.htm
http://www.o-urok.ru/pq_userpage.php?id=621
<http://worktips.ru/professiya-pekar/>
<https://www.profguide.ru/professions/baker.html>
<https://culinart.ru/>

Сост.: Ларченко Г. Н., методист по работе с детьми
и юношеством МКУ «Библиотечное объединение»
г. Тайшет

Муниципальное казенное учреждение

«Библиотечное объединение»
Тайшетского городского поселения

Методико-библиографический отдел



Пекарь

ПРОФЕССИОГРАММА

Тайшет

2018