

## 16472 ПЕКАРЬ

### Сроки обучения по профессии «Пекарь»:

- на базе 9 классов для лиц с ОВЗ – 1 года 10 месяцев



**Пекарь** – это специалист по выпечке различных видов хлеба и хлебобулочных изделий.

Профессия **«Пекарь»** - очень древняя. Хлеб пришел к нам из глубины веков. Сначала люди употребляли зерна диких злаков в сыром виде, затем человек научился растирать зерна и смешивать их с водой, этот момент считается первым открытием хлеба. Второе открытие связано с изобретением ручных мельниц. Из густой зерновой каши люди лепили лепешки и пекли их на раскаленных камнях. Окончательное, третье открытие хлеба связано с использованием огня.

Слово «Пекарь» появилось в 1300-1200 годах до н.э. Об этом свидетельствуют отдельные указания в письменных источниках. Как ремесло хлебопечение становится признанным и почитаемым спустя 8-10 столетий. Часто пекарей называли «басманниками», от слова «басман» - хлеб для царя. Профессия пекаря всегда считалась и остается сегодня востребованной и уважаемой. Ведь без хлеба, как и без воды, нам и дня не прожить. Результат труда пекаря – теплый, ароматный, румяный хлеб.

Технологии производства хлебных изделий с течением времени меняются, увеличивается разнообразие, очень много зависит от страны и даже от региона. Особенностью российского хлебопечения является производство ржаного хлеба.

### Особенности профессии «Пекарь»:

Пекарь печёт хлеб разных сортов, батоны, булки, калачи, ватрушки и т.п. Хлебобулочные изделия отличаются от кондитерских изделий соотношением муки, сахара и других добавок. Он составляет рецептуру или пользуется утверждёнными рецептами, выбирает исходное сырьё (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.

Работа пекаря – физически напряженная, интенсивная, выполняется в высоком темпе, ведь тесто ждаты не будет, оно живое и быстро растёт. Трудится пекарь самостоятельно или в составе бригады.

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. Выпускники колледжа получают 2-й разряд. А всего существует 6 разрядов. 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.

### **Важные качества, необходимые пекарю:**

- физическая выносливость;
- вкусовая чувствительность и тонкое обоняние;
- чёткая координация движений рук;
- объемный глазомер;
- память на образы;
- наблюдательность;
- опрятность;
- очень важно состояние здоровья. Работа пекарем 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.

### **Знания и навыки:**

Пекарь для работы должен знать технологию производства, способы подготовки и выпечки теста, нормы расхода материала и рецептуру хлебобулочных изделий. Должен уметь работать с технологическим хлебопекарным оборудованием пекарни: печами, тестоделительными машинами и другими.

### **Преимущества профессии:**

- очень востребованная профессия;
- возможность работать на малых и больших производствах, по месту жительства или вахтовым методом;
- возможность организации собственного бизнеса.

### **Где проходит обучение:**

Обучение по профессии «Пекарь» проводится на образовательной площадке №2 по адресу: г. Ачинск, ул. Трудовых резервов, стр.5.

Учебную практику студенты проходят в столовых колледжа на двух разных площадках, на современном оборудовании. Производственная практика проходит на хлебобулочных предприятиях.

### **Где работают выпускники:**

Пекари работают на хлебокомбинатах, в небольших пекарнях, на предприятиях общественного питания в должности пекаря, пекаря комплексно-механизированной линии. Пекари нужны в любом городе и поселке, а можно поехать работать вахтовым методом, где потребность в таких специалистах просто огромная! Пекарь может организовать и свой собственный бизнес по выпечке хлеба.



Пекарь – профессия творческая!  
На тесто влияет даже настроение!

Пекарь – художник, Пекарь – творец,  
Он и формовщик, и тестомес.  
В печь поставит и хлеб испечёт,  
Слава ему и почёт!

