

16472 ПЕКАРЬ

Срок обучения: на базе 9 классов СКШ – 1 год 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 Пекаря:

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 ждать 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 иметь среднее профессиональное образование, 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 Пекаря проводится на образовательной площадке №2 (г. Ачинск, ул. Трудовых резервов, стр.5). Учебную практику студенты проходят в столовых колледжа на двух разных площадках, на современном оборудовании.

С 2018 года обучающиеся колледжа принимают активное участие в международном движении «Абилимпикс» – конкурсах профессионального мастерства для людей с инвалидностью, которые позволяют продемонстрировать уровень профессиональной компетенции широкой аудитории. Весной 2021 года проходил 5-й региональный чемпионат Красноярского края. Наши обучающиеся-пекари принимают участие в соревнованиях по компетенции «Выпечка хлебобулочных изделий», и вот уже три года подряд занимают призовые места: в 2019 и 2021 г. – 3 место, в 2020 – 2 место.

Производственная практика проходит на предприятиях города Ачинска или по месту жительства студентов, например, магазин «Командор», кондитерский дом «Стефанишен», сеть магазинов «Лента».

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 печку поставит и хлеб испечёт,
Слава ему и почёт!