

На базе основного общего образования (9 классов)



Принимаем студентов без экзаменов 

Бесплатное обучение 

Очная форма обучения 

Срок обучения: 1 год, 10 месяцев 

Квалификация: пекарь, кондитер [Видеоролик](#)

{gallery}foto84{/gallery}

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

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 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.
- Укладка и упаковка готовой продукции.

- Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.
- Разделка теста.

https://www.youtube.com/watch?v=S6Cl0iC_g