**[Пекарь](http://21zmi.ru/%D0%B0%D1%82%D0%BB%D0%B0%D1%81-%D0%BF%D1%80%D0%BE%D1%84%D0%B5%D1%81%D1%81%D0%B8%D0%B9/21-%D0%B0%D1%82%D0%BB%D0%B0%D1%81-%D0%BF%D1%80%D0%BE%D1%84%D0%B5%D1%81%D1%81%D0%B8%D0%B9/154-%D0%BF%D0%B5%D0%BA%D0%B0%D1%80%D1%8C)**

|  |
| --- |
|  http://21zmi.ru/images/atlas/pekar.jpg**Срок обучения:** 2 г.10 мес., 10 мес.**Базовое образование:** основное общее образование, среднее общее.**Общая характеристика профессиональной деятельности:**Выполнение работ по приготовлению хлеба,  хлебобулочных, бараночных, сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных тортов без крема, других штучно-кондитерских мучных изделий.**Необходимые знания:** Оценивать качество сырья и опары органолептическим методом, определять различными методами готовность теста в процессе созревания, знать характеристику сырья и требования к его качеству, приготовление теста различными методами в том числе с применением тестоприготовительного оборудования.**Профессионально-важные качества:**Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности, обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности. |

**Примерный перечень медицинских противопоказаний:**
хронические заболевания органов пищеварения;
хронические заболевания органов дыхания;
заболевания органов опорно-двигательного аппарата;
инфекционные и аллергические заболевания;
кожно-венерические и нервные болезни. 3. Востребованность профессии:
на предприятиях общественного питания (рестораны, кафе, столовые, буфеты, чайные, закусочные);
в образовательных учреждениях (школы, детские сады, университеты, колледжи, техникумы, училища);
на заготовочных фабриках, фабриках-кухнях, комбинатах полуфабрикатов, кулинариях, пекарнях, хлебозаводах, предприятиях хлебобулочной промышленности.
Пекарь может стать руководителем невысокого ранга на соответствующем предприятии или заниматься предпринимательской и индивидуальной трудовой деятельностью (открытие частных малых предприятий по выпечке хлебных и кондитерских изделий).