

1219000 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство»

1219142 «Пекарь»

Студенты, обучающиеся по специальности «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство», по окончании обучения, получают квалификацию «Пекарь».

Обучение осуществляется по дневной форме на базе основного общего образования (9 классов) – 2 г. 10 м.

Профессия пекарь предполагает приобретения квалификации для работы на предприятиях по производству хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

Данный курс включает в себя:

- изучение правила техники безопасности и производственной санитарии.
- изучение устройств, принцип работы и эксплуатации основного технологического оборудования.
- изучение правил хранения и подготовка сырья к переработке.
- изучение производство хлеба и хлебобулочных изделий.
- изучение производство кондитерских изделий.
- изучение производство макаронных изделий.

Основные изучаемые предметы:

- Технология хлебопекарного производства
- Оборудование хлебопекарного производства.
- Химия пищевых производств
- Микробиология.
- Охрана труда.
- Сырье и материалы.
- Санитария и гигиена

Практические занятия проходят в специализированной пекарской лаборатории с необходимым оборудованием, для приобретения определенных навыков и умений.

Базы практики: И.П. Завгородняя «Мельница»,

И.П.Бегларян «СМАК», НИШ. столовая «Урожай плюс», Супермаркеты «Семейный, Таткрафт - инвест», Т.О.О «ВЭЛТА» Т.Д «Пирамида», Т.О.О «Далангер» и другие

По окончании обучения выпускник сможет работать пекарем на предприятиях по производству хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, а также выйти на самозанятость и организацию собственного дела.