

Специалист по выпеканию хлеба и хлебобулочных изделий. Пекарь составляет рецептуру хлебобулочных изделий, подбирает исходные материалы для работы, осуществляет выпечку хлебобулочных изделий и другие работы, определяемые специалистом-технологом и рецептурными нормами, следит за процессом выпечки, регулирует движение печного конвейера, определяет готовность изделия.



## СРЕДНЯЯ ЗАРАБОТНАЯ ПЛАТА



от  
**30 200**  
руб.\*

\* по вакансиям, заявленным в органы службы занятости населения в 2022 г.

## ВОСТРЕБОВАННОСТЬ



**226**  
вакантных  
рабочих мест\*

\* по вакансиям, заявленным в органы службы занятости населения в 2022 г.

## ДОЛЖЕН ЗНАТЬ

- технологию производства, нормы расхода материала и рецептуру хлебобулочных изделий
- виды дефектов и способы их предупреждения и устранения
- назначение приспособлений и оборудования, используемого в практической работе, правила их содержания
- сорта муки и ее свойства, температурные режимы и время выпечки
- правила санитарии и личной гигиены

## ДОЛЖЕН УМЕТЬ

- составлять рецептуру хлебобулочных изделий, проводить первичную обработку сырья
- осуществлять подбор исходных материалов хлебобулочных изделий
- замешивать тесто, осуществлять выпечку хлебобулочных изделий
- осуществлять формовку хлебобулочных изделий
- контролировать процесс выпечки, регулировать движения печного конвейера

## ПРОФЕССИОНАЛЬНО ВАЖНЫЕ КАЧЕСТВА

- тонкое обоняние и вкусовая чувствительность
- развитое пространственно-образное мышление
- чистоплотность, аккуратность, опрятность
- физическая сила и выносливость
- последовательность, методичность, точность

## МЕДИЦИНСКИЕ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ

- заболевания органов дыхания
- заболевания органов зрения и слуха
- нервно-психические расстройства
- кожные заболевания (с локализацией на кистях рук)
- хронические инфекционные заболевания

## УЧЕБНАЯ СПЕЦИАЛЬНОСТЬ

### Среднее профессиональное образование

19.01.04 Пекарь

19.02.10 Технология продукции общественного питания

## ГДЕ МОЖНО УЧИТЬСЯ

С полным перечнем образовательных организаций, осуществляющих подготовку по данным специальностям, вы можете ознакомиться на сайте.

## ГДЕ МОЖНО РАБОТАТЬ

- Хлебокомбинаты
- Пекарни
- Предприятия общественного питания