

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЛИСКИНСКИЙ АГРАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

**ПРОФЕССИЯ: 260103.01. ПЕКАРЬ  
НА БАЗЕ ОСНОВНОГО ОБЩЕГО  
ОБРАЗОВАНИЯ**

**(С ПОЛУЧЕНИЕМ СРЕДНЕГО(ПОЛНОГО)  
ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ)**

**КВАЛИФИКАЦИИ: 16472 ПЕКАРЬ**

**12901 КОНДИТЕР**

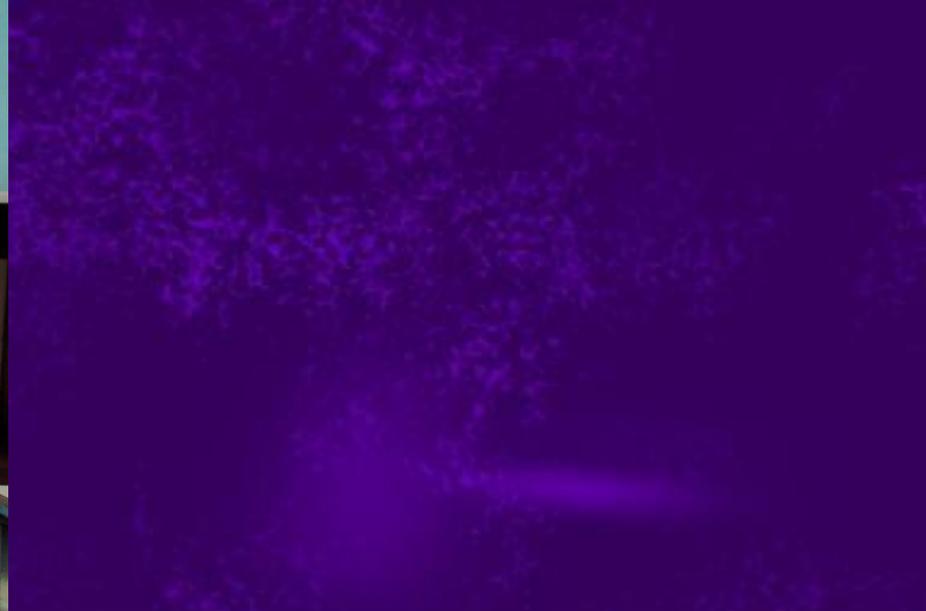
**ФОРМА ОБУЧЕНИЯ: ОЧНАЯ (бесплатно,  
бюджет)**

**НОРМАТИВНЫЙ СРОК ОБУЧЕНИЯ: 2 года 5  
месяцев**



**Область профессиональной  
деятельности выпускников:**

**Выполнение работ по  
приготовлению хлеба,  
хлебобулочных, бараночных и  
сухарных изделий, различных  
видов печенья, пряников,  
вафель, пирожных и тортов,  
других мучных кондитерских  
изделий**



**Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:**

- Основное и вспомогательное сырьё и материалы, полуфабрикаты и готовая продукция хлебопекарного производства.**
- Технологические процессы и операции приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.**
- Рецептуры хлеба, хлебобулочных, бараночных с сухарных изделий, различных видов мучных кондитерских изделий.**
- Технологическое оборудование хлебопекарного производства**



**Обучающийся по профессии  
«ПЕКАРЬ» готовится к следующим  
видам деятельности:**

- 1. Размножение и выращивание дрожжей.**
- 2. Приготовление теста.**
- 3. Разделка теста.**
- 4. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.**
- 5. Укладка и упаковка готовой**

