

Авторы: Бельды Наталья, ученица 9 кл. (VIII вида); Галочкин Алексей, ученик 6 кл. (VIII вида);  
Воронина Светлана, ученица 6 кл. (VIII вида); Кузминская Виктория, ученица 6 кл. (VIII вида);  
Швец Анастасия, ученица 6 кл. (VIII вида).

Руководитель: педагог-психолог Паскал Виктория Викторовна.



Пекарь - занимается выпечкой хлеба и хлебобулочных изделий.

«Хлеб всему голова!» гласит народная мудрость. Это один из самых распространенных и важнейших продуктов питания, хорошо выпечь его настоящее мастерство. Пекарь рассчитывает количество сырья по установленной рецептуре с соблюдением технологии, нормы выхода продукции, управляет работой тестомесительной машины. Контролирует процесс выпечки, температурный и паровой режимы пекарной камеры. Пекарь в различных системах и пекарных агрегатах выпекает хлеб, хлебобулочные и мучнисто-кондитерские изделия. На крупных предприятиях производством теста занимается отдельный специалист — тестовод. На больших же производствах или в частных пекарнях пекарь сам занимается, и большая часть работы делается вручную.

Работа физически напряженная, интенсивная, осуществляется в высоком темпе. Трудится пекарь посменно, один или в составе бригады. Работает в помещении стоя, в достаточно сложных условиях — при повышенных температуре и влажности воздуха. Рабочие места имеются в пекарнях, на хлебопекарных производствах, предприятиях общественного питания.



Получить профессию можно в профессиональных училищах, средних учебных заведениях, на учебных комбинатах. Для работы потребуются владение технологиями выпечки различных хлебобулочных изделий, знание рецептур и стандартов их изготовления, умение работать со специальным техническим оборудованием.

Опытный пекарь должен уметь на глаз и на ощупь определять качество и степень готовности изделий. Он должен быть физически выносливым, иметь хорошую память, тонкое обоняние и развитую вкусовую чувствительность.

Понадобится хорошая зрительно-двигательная координация, устойчивость внимания.



Мастеру также необходимо умение распределять свое время, так как ручные операции включены в цикл конвейера, порядок работы которого нельзя нарушать. Осваивать профессию стоит людям внимательным, аккуратным, опрятным, терпеливым и имеющим эмоционально-волевую устойчивость.

