

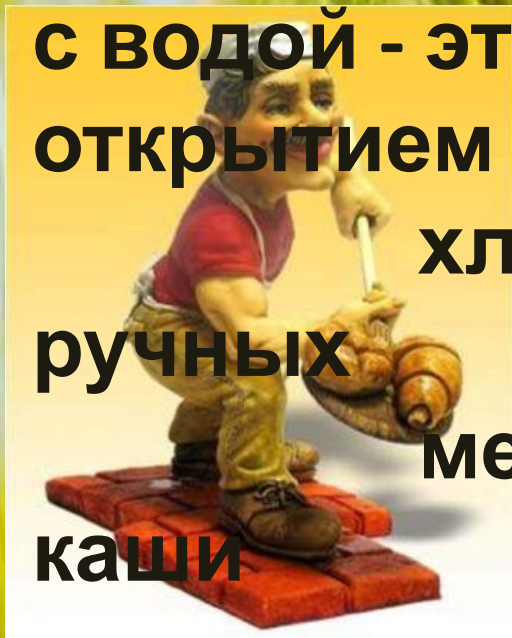


**Професс  
ия  
ПЕКАРЬ**

# История профессии

## пекарь

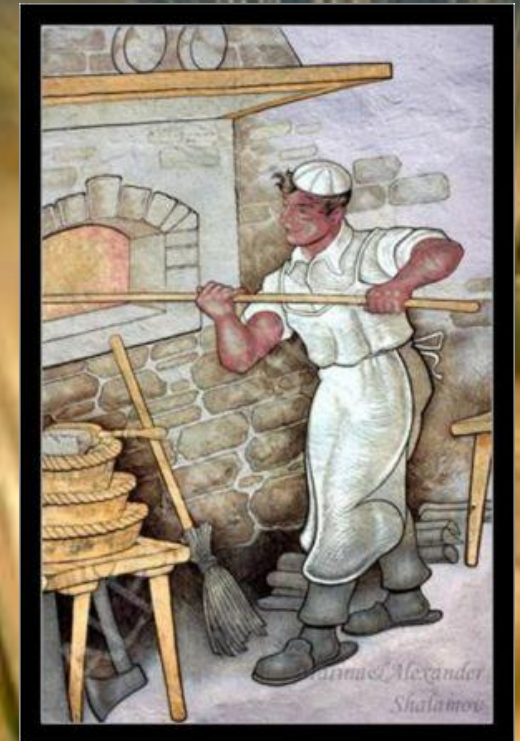
Профессия "пекарь" - очень древняя. Хлеб пришел к нам из глубины веков. Сначала люди употребляли зерна диких злаков в сыром виде, затем человек научился растирать зерна и смешивать их с водой - этот момент считается первым открытием хлеба. Второе открытие хлеба связано с изобретением ручных мельниц. Из густой зерновой каши люди лепили лепешки и пекли их



**Хлеб изобрели египтяне. Они первые научились разрыхлять тесто способом брожения (используя силу микроорганизмов). Произошло это 5-6 тысяч лет назад. Таким образом, это время можно считать временем создания технологии хлебобулочного производства. А первыми пекарями можно считать всех древних египетских женщин - "хранительниц огня".**

**Слово "пекарь" появилось в 1300-1200 годах до н.э. Об этом**

**свидетельствуют отдельные указания в письменных источниках. А как ремесло хлебопечение становится признанным и почитаемым спустя 8-10 столетий. Очень часто пекарей называли "басманниками", от слова "басман" - хлеб для царя. Профессия пекаря раньше считалась очень почетной. Особенностью российского хлебопечения является производство ржаного хлеба.**



**С древних времен ремесло пекаря ценилось очень высоко: за гладиатора в Древнем Риме платили около десяти тысяч сестерциев, но раб, умеющий печь хлеб, стоил от 100 тысяч. В Византии пекарей освобождали от налогов, а за выпечку плохого хлеба могли изгнать из города. На Руси издревле людей обычных специальностей (сапожников или конюхов) кликали Ваньками да Васьками, но пекарей всегда уважительно величали полными именами: Иван или Василий. Сам русский царь-государь посылал свежесвекопеченные калачи в знак уважения высокопоставленным лицам. Да и в наши дни почетных гостей принято встречать хлебом-солью. Одним словом, хлеб – всему голова, так было и так будет. Прежде, чем хлеб появится на столе, руки пекаря сотворят настоящее чудо. Используя старые традиции и применяя новые технологии на нашем столе сегодня сотни видов хлебобулочных изделий.**

**Родственные  
профессии**  
Бисквитчик,  
кондитер, кулинар,  
вафельщик,  
тестовод,  
формовщик теста.



## **Общая характеристика профессии**

**Выпекает хлеб и хлебобулочные изделия.**

**Замешивает тесто, определяет его готовность к выпечке. Укладывает тесто на листы и отправляет их в печь. Контролирует процесс выпечки. Регулирует движение печного конвейера. Определяет готовность изделия.**





**Не трудиться - хлеба не  
добиться!**



**Соединяем  
все  
индигриенты**





**Программирование**



**Машина замешивает тесто**

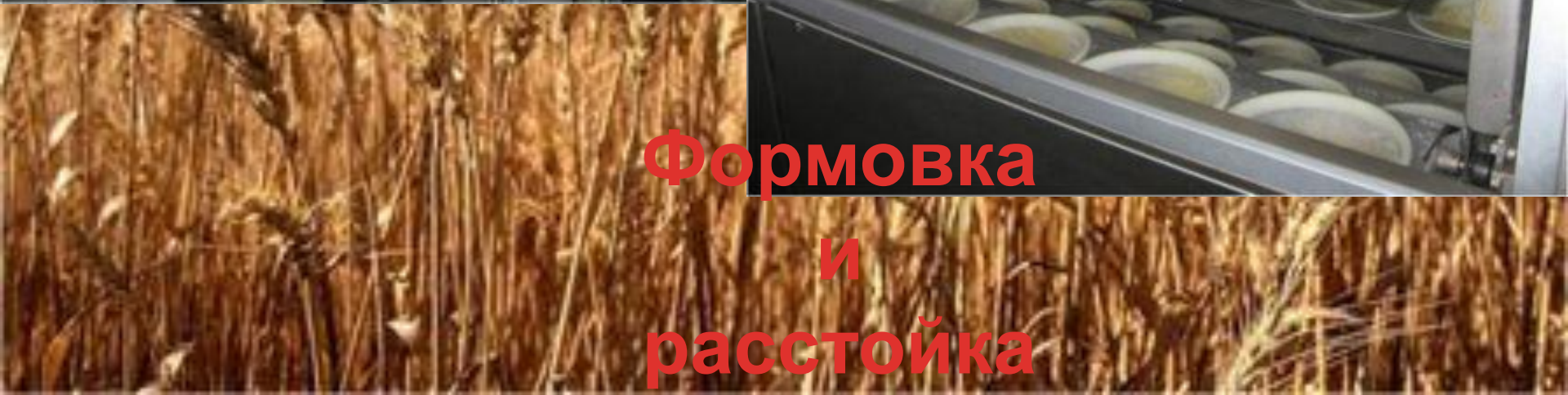


**Тесто**

**«ПОДХОДИТ»**







**Формовка  
и  
расстойка**





**ГОТОВО!**







# Охлаждение





**Сортиров  
ка**





Georgia "Wheat"












**Люди, преломившие  
хлеб, становятся друзьями на  
всю жизнь.**





**Составила:  
учитель начальных  
классов**

**Губашова Мария**

**Михайловна**

**ГОУ СОШ № 425**

**Г. Москва**