

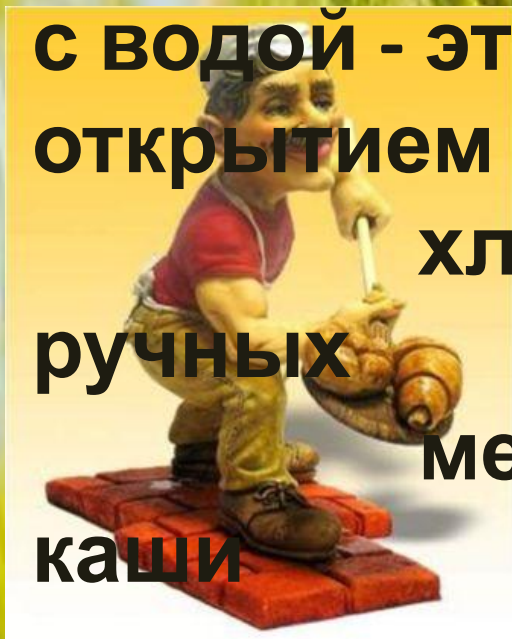


**Професс
ия
ПЕКАРЬ**

История профессии

пекарь

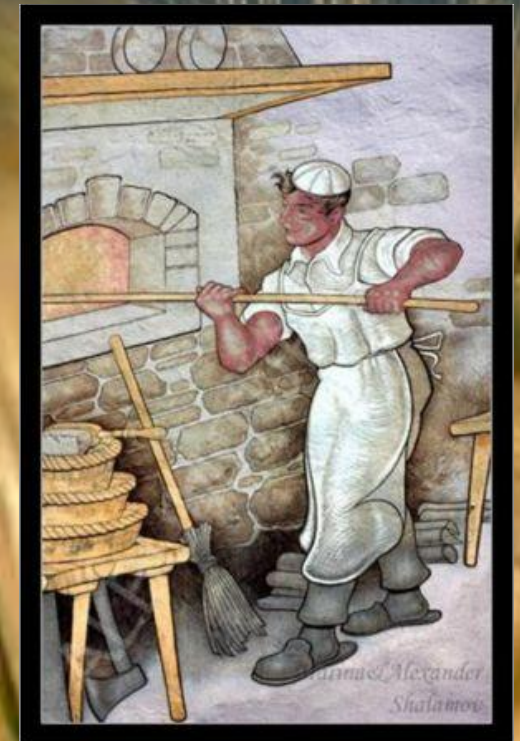
Профессия "пекарь" - очень древняя. Хлеб пришел к нам из глубины веков. Сначала люди употребляли зерна диких злаков в сыром виде, затем человек научился растирать зерна и смешивать их с водой - этот момент считается первым открытием хлеба. Второе открытие хлеба связано с изобретением ручных мельниц.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



Способности

- высокая концентрация и большой объем внимания;
- высокий уровень устойчивости, переключения и распределения внимания;
- хорошо развитая координация движений;
- хорошая моторная память;
- хороший уровень развития вкусовой и обонятельной памяти;
- хорошее здоровье и физическая устойчивость (способность переносить физическое напряжение и высокую температуру в течение долгого времени);
- развитое обоняние, осязание (ощущения температуры, давления) - умение определить готовность и качество продукции при помощи анализаторов;
- хорошее зрительное восприятие (умение определить качество и готовность продукции);
- развитая словесно-логическая память (способность запомнить технологию приготовления различных сортов хлебобулочных изделий);
- хорошо развитое "чувство времени".

Личностные качества, интересы и склонности

- ✓ терпеливость;
- ✓ выносливость;
- ✓ расторопность;
- ✓ ловкость;
- ✓ аккуратность;
- ✓ чистоплотность;
- ✓ внимательность;
- ✓ добросовестность;
- ✓ ответственность.



**Не трудиться - хлеба не
добиться!**

**Соединяем
все
индигриенты**





Программирование



Машина замешивает тесто

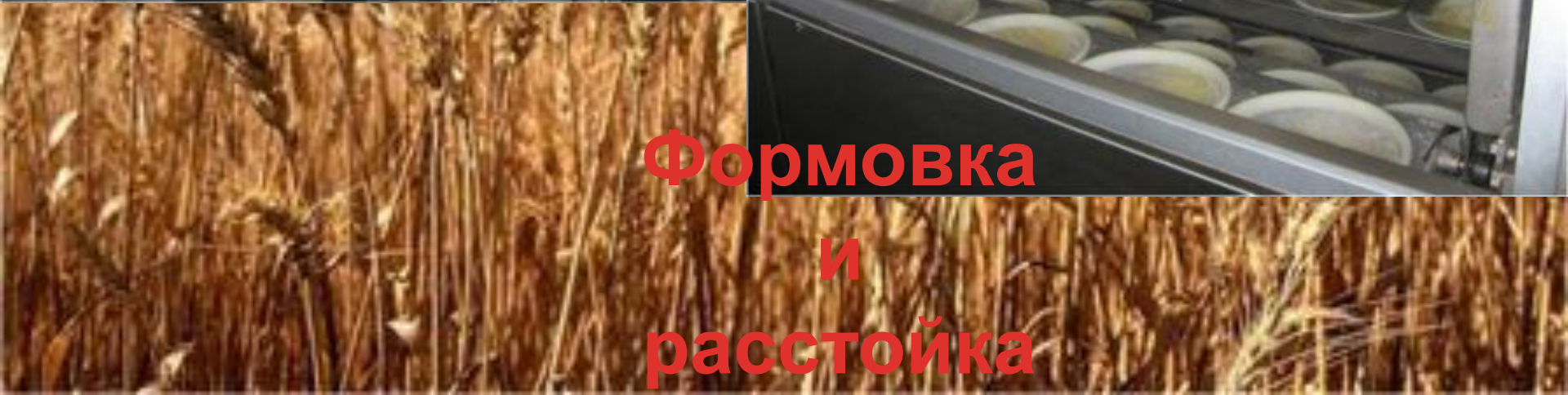


Тесто

«ПОДХОДИТ»







**Формовка
и
расстойка**





ГОТОВО!





Охлаждение





Сортировка



Доминирующие виды деятельности профессии пекарь:

- выпечка хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий в печах;
- расчет количества сырья и нормы выхода продукции;
- подготовка муки и другого сырья;
- замес опары и теста (на тестомесильных машинах);
- обминка теста;
- контроль за температурой, временем замеса и консистенцией теста;
- определение готовности теста к выпечке;
- формовка заготовок из различных видов теста;
- контроль за весом и формой тестовых заготовок;
- производство полуфабрикатов;
- укладка заготовок на листы, лопаты, кассеты и отправка в печь;
- контроль за процессом выпечки (температурный и паровой режимы);
- регулировка движения печного конвейера (тестомеситель, округлитель, закатка, расстойно-печной и ошпарочно-печной агрегаты);
- регулировка работы механизмов для посадки, опрыскивания и выборки хлеба;
- определение окончания процесса выпечки;
- выборка готовых изделий из печи и укладка их в тару;
- проверка качества готовой продукции (отбор проб и проведение контрольных анализов).

Georgia "Wheat"





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