

*Я студентка
группы ТХМ-1.*



**Специальность
технология хлеба,
кондитерских и
макаронный
изделий.**

- ◎ *Я хочу быть специалистом на современном хлебном , кондитерском и макаронном производстве. Владеть новыми технологиями производства.*



- Линия для приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий.



Хлебобулочные и кондитерские изделия.



Производство.

- Хлебопекарная промышленность является одной из главных отраслей пищевой индустрии. Производство хлеба и кондитерской продукции является одним из наиболее трудоемких производств пищевой промышленности. Квалифицированные специалисты очень востребованы на рынке труда. В древние времена ремесло пекаря ценилось очень высоко: за гладиатора в Древнем Риме платили около 10 тыс. сестерциев, но раб умеющий печь хлеб, стоил около 100 тыс. На современном рынке труда специалист на производстве имеет не менее достойную зарплату.

○

Запомни же, как дважды два.
Народной мудрости слова:
«Кто хлебушком не
дорожит,
Тот мимо жизни пробежит».