

*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».