

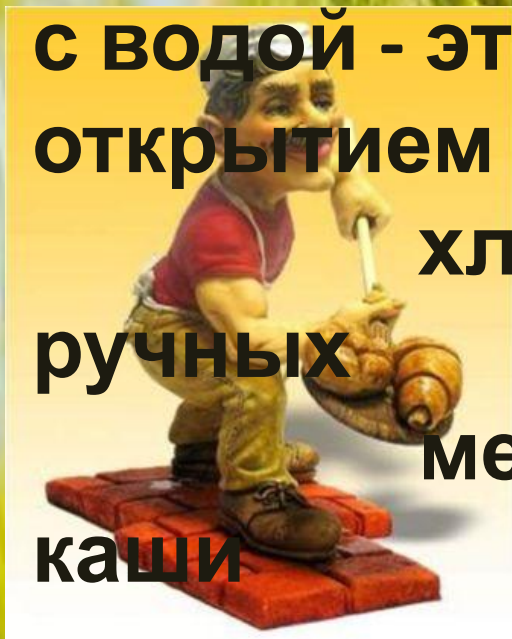


**Профессия
ПЕКАРЬ**

История профессии

пекарь

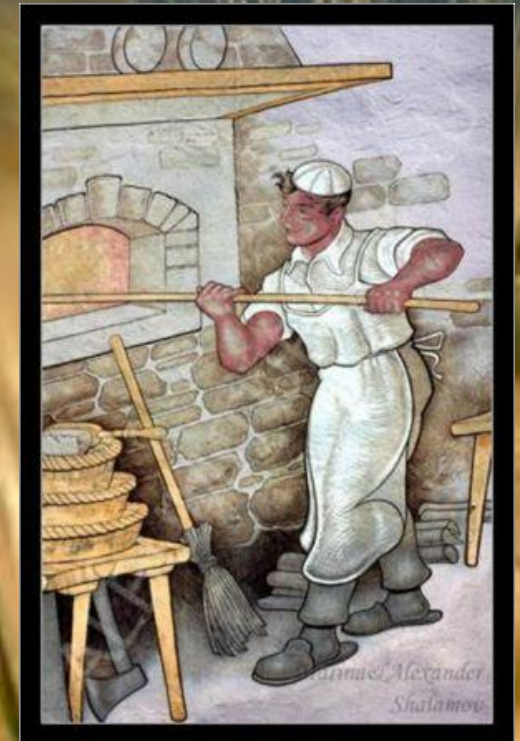
Профессия "пекарь" - очень древняя. Хлеб пришел к нам из глубины веков. Сначала люди употребляли зерна диких злаков в сыром виде, затем человек научился растирать зерна и смешивать их с водой - этот момент считается первым открытием хлеба. Второе открытие хлеба связано с изобретением ручных мельниц.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





<http://profosvita.od.ua/>



**Не трудиться - хлеба не
добиться!**

**Соединяем
все
индигриенты**





Программирование



Машина замешивает тесто

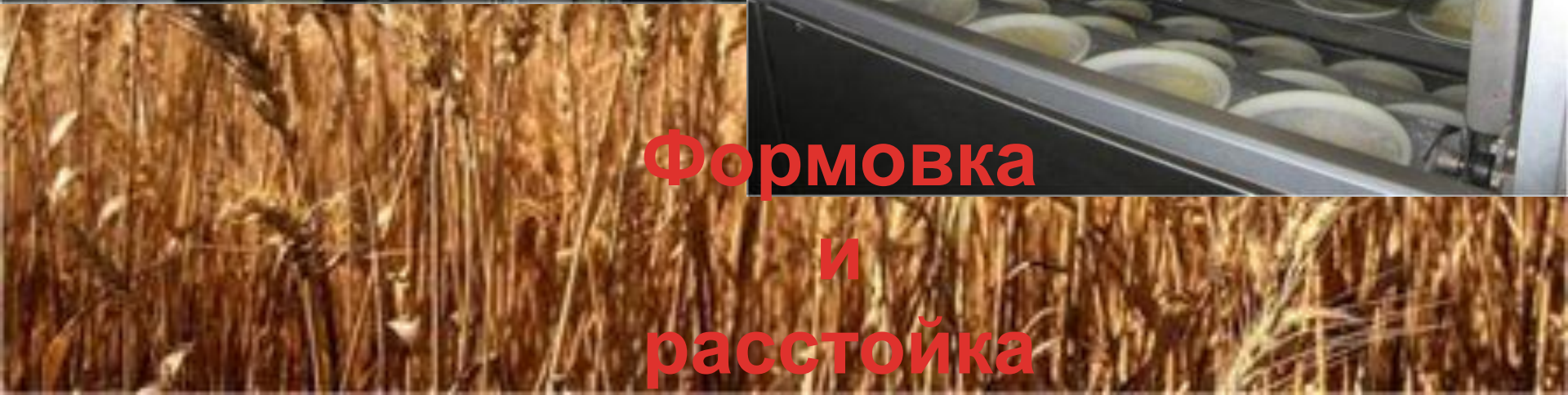


Тесто

«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