

ПРО ПРОФЕССИИ

ПЕКАРЬ

Историческая справка

Что интересного:

- ◆ Исторические факты возникновения профессии
- ◆ Цитаты о пекаре
- ◆ Интерактивные игры не только для детей, но и для родителей

История производства хлеба уходит своими корнями в далекое прошлое. Несколько тысячелетий назад люди почитали хлеб в первую очередь из-за высокой пищевой ценности.

Первыми пекарями по праву можно назвать египтянок. Правда, в те далекие времена производили изделие, получаемое методом брожения, исключительно в домашних условиях. Во II веке до н.э. в Древнем Риме появились первые общественные пекарни. Об этом нам сообщают найденные рукописи и остатки древних сооружений, в которых размещались печи и мельница. Производительность таких «предприятий» не отличалась большими показателями. Это было связано с тем, что у пекаря, конечно, не было самого необходимого оборудования для выпечки хлеба, и все операции он делал



вручную. Перемалывание зерна, замес теста, выпекание — тяжелый труд. В России X–XI вв. началось производство ржаного «кислого» хлеба из забродившего теста. Секреты приготовления заквасок или квасов держались в тайне и передавались по наследству. Из пшеничной муки выпекали монастырские просфоры, калачи, пироги с начинками, пряники, ковриги. В нашей стране хлебопечение получило развитие

в период с XVI по XVIII век. В Измайлове появился «Хлебный дворец» — самое крупное хлебопекарное производство того времени. Пшеничный или ржаной, пряный или сладкий — пекарня производила несколько сортов хлеба, предназначенных для царского двора.

В ЭТОМ ВЫПУСКЕ:

Историческая справка	1
Описание профессии	1
Чем занимается пекарь	2
Где работают пекари	2
Виды специализации	3
Преимущества и недостатки профессии	3
Страничка для детей	4

Описание профессии

Пекарь—это специалист пищевого производства или общественного питания, который занимается приготовлением хлебобулочных изделий.

Современный пекарь не просто выпекает хлебобулочные изделия, но делает это с использованием разнообразного пекарского оборудования, часто сложного, которое обязан знать досконально. Ему полагается контроли-

ровать выдержку сырья и полуфабрикатов, раскладывать тесто по формам, проверять готовность изделий в печи. Настоящий мастер способен без приборов определить состояние сырья и конечного продукта. Если технологией предусмотрена операция, которая не может быть автоматизирована (к примеру, плетение из теста), то её надо уметь выполнить вручную без задержки и тем более без остановки конвейера. Квалификация и раз-

ряд, высший из которых — шестой, определяют круг профессиональных обязанностей пекаря. Так, квалификации пекаря, формовщика теста, кондитера соответствуют 3-4 разрядам, машиниста поточной линии формирования хлебных изделий — соответствует 4-ому разряду, пекаря комплексно-механизированной линии — 5-ому разряду, а пекаря-мастера — 4–6 разрядам.

Чем занимается пекарь

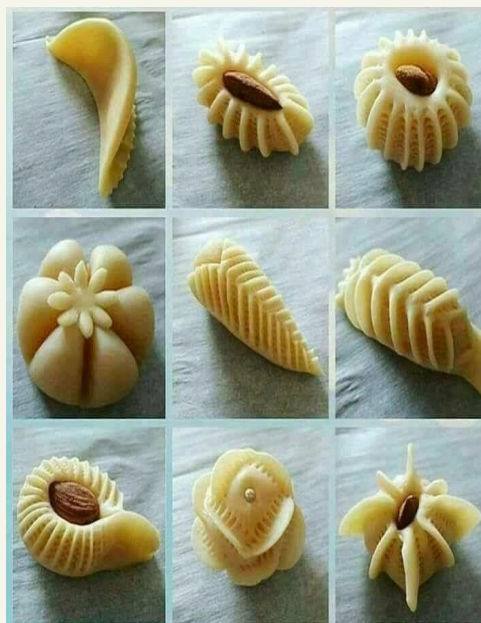
Профессия пекаря требует от человека определенных навыков и умений. Такой специалист должен уметь **готовить различные виды хлеба**, а также другие хлебобулочные изделия. Он также должен **знать особенности** кислотного и сладкого теста, а также уметь работать с киселевыми и солевыми тестами.

Пекарь должен быть хорошо **знаком** с процессом ферментации и **знать**, как контролировать его, чтобы получить высококачественные изделия. Он должен **уметь работать** с различными ингредиентами и добавками, чтобы придать хлебу и другим изделиям нужный вкус и текстуру.

Одной из главных **обязанностей** пекаря является поддержание чи-

стоты и порядка на рабочем месте. Он должен следить за состоянием оборудования и инструментов, а также поддерживать их в исправности. Также пекарю необходимо быть готовым **работать** в ночную смену и в выходные дни, так как процесс выпечки хлеба требует постоянного контроля и наблюдения.

Пекарь **должен быть** ответственным и внимательным к деталям. Он должен следить за качеством и свежестью продукции, чтобы удовлетворить потребности клиентов. Также он **должен знать** и соблюдать правила гигиены и безопасности, чтобы предотвратить возможность заражения пищевых продуктов.



**«Ученье свет, а неученье — тьма.
Дело мастера боится, и коль
крестьянин не умеет сохой
владеть — хлеб не родится.»**

Александр Васильевич Суворов

Где работают пекари

Пекари могут найти работу в различных местах, где требуется производство и приготовление хлебобулочных изделий. Вот некоторые из основных мест работы для пекарей:

- **Независимые пекарни и кондитерские:** Работа в малых пекарнях, где часто преобладает ручное производство хлеба и кондитерских изделий.
- **Супермаркеты и магазины продуктов:** Многие крупные торговые сети имеют собственные пекарни для обеспечения свежими хлебобулочными изделиями.
- **Рестораны и кафе:** Пекари могут работать в ресторанах, где подают свежий хлеб и выпечку, а также в кафе и кофейнях.
- **Отели и курорты.** Предоставление хлебобулочных изделий для гостей отеля, часто включая разнообразные виды хлеба и сладкую выпечку.
- **Крупные производственные предприятия:** Работа на крупных производствах, где выпечка осуществляется в больших объемах с использованием промышленного оборудования.
- **Частное предпринимательство:** Открытие собственной пекарни или кондитерской, где пекарь может самостоятельно создавать и продавать свою продукцию.
- **Образовательные учреждения:** Преподавание искусства выпечки в кулинарных школах и образовательных центрах.
- **Корпоративные кулинарные учреждения:** Пекари могут работать в кулинарных отделах крупных корпораций, например, в столовых или кафетериях для сотрудников.
- **Специализированные магазины и цеха:** Работа в специализированных магазинах, которые предлагают artisanальную или органическую выпечку.
- **Кейтеринговые компании:** Приготовление хлебобулочных изделий на заказ для мероприятий, банкетов и частных вечеринок.

Карьера пекаря может быть очень разнообразной, и многие пекари сочетают работу в различных местах с собственным предпринимательством или творческой деятельностью.

Виды специализации пекаря

Пекарь-кондитер. Его работа колдовать над бисквитами, тортами, пирожным, печеньем и кексами. Пекарь-кондитер украшает их, покрывает глазурью и делает начинки хлебобулочных изделий.

Тестовод. Отвечает за производство опары и теста для хлеба, пиццы, корзинок и пирожков.

Дрожжевод. Отвечает за размножение и выращивание дрожжей, делает заварки и закваски.
Формовщик. Его работа заключается в придании формы хлебной соломке, палочкам, булками, баранкам, сухаркам и сухарям.

Пекарь-мастер. Ведет технологические процессы, контролирует соблюдение планов выхода хлебобулочных изделий, следит за расходом сырья.

Пекарь-техник. Его работа следить за исправностью оборудования.

Техник-технолог. Придумывает рецептуру и разрабатывает технологию выпечки. Следит за соблюдением всех норм и правил.



Пекарь



Тестовод



Кондитер

Преимущества и недостатки профессии

Плюсы

высокая оплата, которая поднимается с опытом работы и квалификацией;
возможность узкой специализации и карьерного роста;
широкий выбор мест работы и перспектива открыть свое дело или сеть пекарен;
ежегодные медосмотры;
не нужно часто проходить обучение;
низкая конкуренция среди кандидатов на вакансию.

Минусы

большая группа минусов работы пекаря: физическая нагрузка, работа на ногах, которая приводит к развитию варикоза и сердечно-сосудистых болезней;
постоянная работа с горячими печами в пекарне, риск ожогов и проблем со зрением;
возможность аллергии на муку и специи;
может требоваться ненормированный рабочий график, смена день/ночь.



Какие картинки относятся к профессии пекарь? Почему?



Интерактивные игры и ребусы

Онлайн раскраска

