

Профессия “ Пекарь”

Пекарь-специалист по выпеканию хлеба и хлебобулочных изделий



Выполнили: Солодухин К.
группа П-311

История профессии

- Людям давно известна технология изготовления теста с дальнейшим выпеканием хлеба. Учёные предполагают, что впервые дрожжевое тесто придумали 4 тысячи лет назад. А вот упоминания о первых профессиональных пекарях, которые зарабатывали себе этим ремеслом на жизнь, относятся к 11-му столетию до н.э., когда в Египте появились в продаже первые булочки.

Особенности профессии

Пекарь печёт хлеб разных сортов, батоны, булки, калачи, ватрушки и т.п. Хлебобулочные изделия отличаются от кондитерских изделий соотношением муки, сахара и др. добавок. Пекарь составляет рецептуру или пользуется утверждёнными рецептами, выбирает исходные материалы (муку, добавки и прочее)



Важные качества

- Пекарю необходимы физическая выносливость, тонкое обоняние и вкусовая чувствительность, чёткая координация движения рук, объёмный глазомер, память на образы, наблюдательность, опрятность.
- Работа не рекомендуется людям с заболеваниями сердечно-сосудистой системы, органов дыхания, кожной аллергией

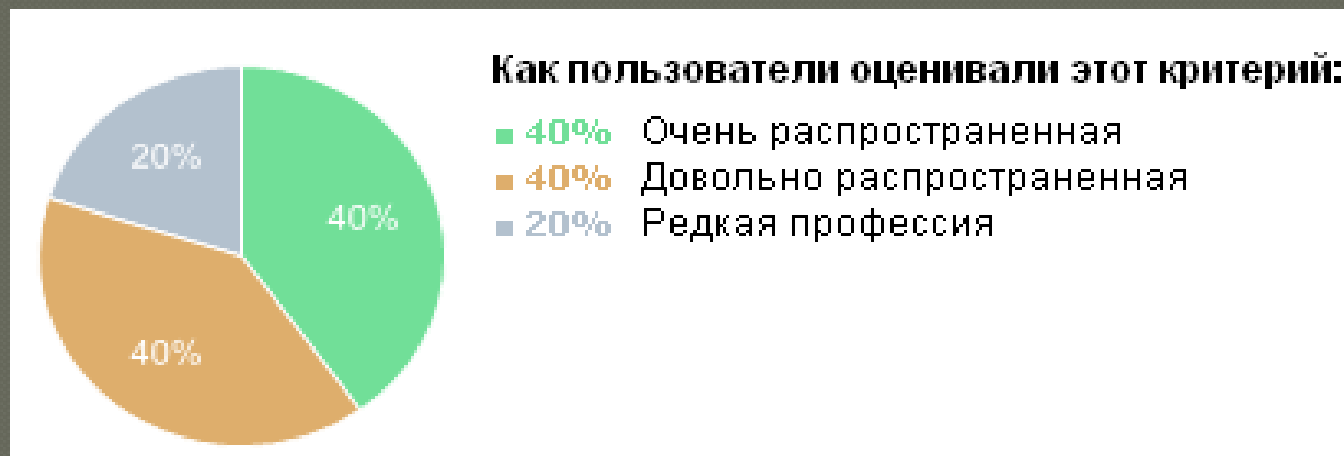
“Подводные камни” в профессии Пекарь

- Работа пекаря проходит в горячем цеху, у раскалённых печей. Поэтому всегда имеется риск получить ожог. Кроме того, если пекарь по невнимательности испортил партию товара, то он понесёт за это материальную ответственность. Но доставать из печи результат своего труда — очень приятно и радостно. На любом предприятии специалист с опытом и знаниями ценится высоко, и оплачивается работа неплохо



Уникальность профессии

По результатам анкетирования, профессия пекаря в настоящее время является очень распространенной, поскольку достаточно длительный период на специалистов в этой области был высокий спрос среди работодателей. Эта сфера нуждалась и продолжает нуждаться в специалистах.



Социальная значимость профессии в обществе

- Сложно переоценить заслугу пекарей перед народом. Без их работы людям пришлось бы голодать. Сегодня много комбинатов и коммерческих пекарней нанимают специалистов по выпечке хлебобулочных изделий. Особую заслугу эти профессионалы имеют перед горожанами. Жизнь в городе(особенно в большом)идёт в таком быстром темпе,что выпекать хлеб в домашних условиях никто не согласился бы . Мы уже привыкли покупать большую часть продуктов в готовом виде,чтобы не заниматься приготовлением. В первую очередь в этот список можно записать хлеб

Преимущества профессии пекарь

- Профессия пекаря пользуется заслуженным уважением и приносит хороший доход. Как показывает статистика рынка трудоустройства, у такого специалиста больше шансов получить предложения о работе, чем у бухгалтера. Безусловно, всё зависит от страны, компании и профессионализма соискателя.



Недостатки профессии пекарь

- К существенным недостаткам относятся тяжёлые условия труда. Весь день пекарь проводит на ногах, он находится в непосредственном контакте с высокими температурами, а также поднимает тяжести (например, противни). Второй минус-показатели здоровья. Постоянная работа с мукой может вызвать некоторые заболевания: аллергии, конъюнктивит и прочие.

Квалификационные требования

- Пекарь должен иметь среднее профессиональное образование, навыки работы со специальным оборудованием: печами, тесторазделительными машинами и т.п., знать способы подготовки и выпечки теста.



Где и как получить профессию «пекарь»

- Окончив по данной специальности профессиональное училище, можно получить диплом пекаря-мастера или пекаря-кондитера. Но кроме базовых знаний, нужен талант и большое желание работать. Практиковаться и искать свои профессиональные секреты можно и дома, удивляя семью шедеврами кулинарии.



Спасибо за внимание!

