

# *МБОУ СОШ №11*

## *творческий проект по*

### *технологии « Мир профессий»*

#### *Профессия « Пекарь»*



*Авторы: ученики 8 класса*

*Руководитель Сметкая Е В*

*Куда бы в мире вы ни попали, от первобытных племен до самых изысканных ресторанов больших городов, вы обнаружите, что люди едят хлеб, хотя он может оказаться разным. Хлеб — это пшеничная или ржаная мука, превращенная в тесто и выпеченная.*



*Первыми, вероятно, начали выпекать хлеб египтяне примерно в 3000 году до новой эры. Хотя иудеи также выпекали хлеб в древние времена, а египтяне открыли дрожжи. С появлением дрожжей стало возможным дать тесту подняться. Так появились высокие буханки хлеба, а иудеи выпекали свой хлеб тонкими блинами, лепешками.*



*Интерес к истории хлебопечения с древности до наших дней побудил ленинградского инженера Святослава Всеволодовича Коновцева посвятить себя беспримерному, бескорыстному труду. Он изучил сотни тысяч журналов, газет, книг, рукописей и собрал уникальную коллекцию — 60 тысяч аннотаций на все, что было написано о хлебе со времени существования человечества*

*Систематизируя эту коллекцию, С.В. Коновцев создал единственный в своем роде справочник по истории хлебопечения, В этом справочнике наряду с гигантской информацией по технологии, оборудованию, приборам, рецептурам, сортам хлеба и многим другим вопросам содержатся материалы, рассказывающие о рождении мастеров хлебопечения.*



*Именно женщины, по мнению  
С.В. Коновцева, и изобрели  
хлебопечение*



*Древнейшие цивилизации Египта, Ассирии, Вавилона обязаны рождением хлеба, возникновением хлебопечения лучшей половине рода, человеческого. Первые мастера древнейшей на земле профессии передали потом свое мастерство мужчинам, оставив за собой право почти до наших дней выпекать хлеб в домашних условиях.*



*Рождение мастера—хлебопека имеет свою многовековую историю. Уже в Древнем Египте были мастера, производившие разнообразные хлебные изделия, порой замысловатой и причудливой формы. Они выпекали круглые, конические, продолговатые хлебы, плетенки, булки в форме сфинксов, рыб, птиц.*



*Уже в древнем Риме ценили высоко работу хлебопеков – раб, владевший мастерством выпечки хлеба, стоил в десять раз дороже опытного гладиатора. К. А. Тимирязев писал, что «ломоть хорошо испеченного пшеничного хлеба... составляет одно из величайших изобретений человеческого ума...».*



*Промышленному производству хлеба только около ста лет. До революции в России было три хлебозавода. Прекрасные сорта русского хлеба выпекали в кустарных пекарнях.*

*На современных хлебозаводах рабочие избавлены от тяжелого физического труда, там установлены поточные комплексно – механизированные линии.*

# ***Уникальные стороны профессии***

*Искусство пекаря заключается в том, что он знает, как должна выглядеть заготовка в каждый момент движения по пекарной камере, и видит, как она есть в действительности. Внешний вид и окраска корки говорят наблюдательному и вдумчивому пекарю о температуре пекарной камеры, о скорости прогрева хлеба, о влажности в камерах и т. д. учитывая эту информацию, он регулирует работу расстойной камеры и печи.*



*Мелкие изделия, сложные делаются ловкими, точными и сильными руками пекарей. Они сплетают жгутики теста в косички, нарезают «гребешки», раскладывают каждую заготовку на листы конвейера перед посадкой в расстойный цех.*



*Современный пекарь  
должен быть знаком  
с основами  
электротехники, так  
как он следит за  
работой машин и  
сигнализирует в  
случае  
необходимости  
рабочим –  
ремонтникам.*



*Пекарь наблюдателен и внимателен. Он постоянно думает о качестве и вкусе выпекаемых изделий. Работа пекаря трудна, полна напряжения, так как конвейер не дает времени на остановки, требует от рабочего закалки и выносливости. Работа идет в три смены.*



*Профессия пекаря  
всегда была и  
остается  
почетной. Без  
хлеба нет жизни!  
И пекари гордятся  
тем, что  
результат их  
труда – теплый,  
ароматный,  
румяный хлеб.*

*Жрецы Древнего Египта хлеб, золото и солнце обозначали одинаковым символом – с точкой посередине. Без хлеба так же невозможна жизнь, как без солнца, так же благороден и дорог он, как золото. Пекари говорят, что хлеб не может делать плохой человек...*

# ***Степень востребованности профессии- пекарь***

*В каждом городе, поселке ,селе есть пекарня где выпекают хлеб.*

*Профессия пекарь будет востребована во все времена и века.*

*Хлеб это продукт прошлого, настоящего и будущего.*

# *Памятник хлебопеку*



*Каждый день во всех городах, поселках, районных центрах — всюду, где живут и трудятся люди, — для них работают замечательные мастера, наследники великого искусства хлебопечения. Среди них немало тех, кто получил всеобщее признание, удостоен высоких наград Родины, звания лауреата Государственной премии.*