



Моя будущая профессия

ГАПОУ ЛО «Лужский агропромышленный техникум»

Подготовили
Сырокваш Олеся, Усольцева Кристина
Обучающиеся 117 группы

История профессии

- Выпекание хлеба- одно из древнейших ремесел на Земле. Дрожжевое тесто известно человечеству уже около 4 тыс. лет, и за все это время основа технология процесса создания хлебобулочных изделий хоть и разнообразилась, но принципиально не менялась. Наоборот-на волне восстановления древних ремёсел многие мелкие предприятия стали восстанавливать и традиции выпекания хлеба старинным способом



Особенности профессии

- Пекарь печёт хлеб разных сортов, булочки, пирожки, ватрушки и т.п. Хлебобулочные изделия отличаются от кондитерских изделий соотношением муки, сахара и др. добавок. Крупные хлебопекарные производства оснащены оборудованием, облегчающие работу с большими объемами. Например, машины для замешивания и разделки теста, конвейеры





- Профессиональный уровень и круг обязанностей определяется присвоенной ему квалификацией и разрядом. Разрядов всего 6. Например, квалификация «пекарь-мастер» означает 4-6 разряды. «Пекарь комплексно-механизированной линии»- 5 разряд, «пекарь»-3 и 4 разряды, «кондитер»-3 и 4 разряды, «формировщик теста»- 3 и 4 разряды, «машинист поточной линии формирования хлебных изделий»- 4 разряд и тд

Квалификация и разряды

Рабочее место



- Пекаря работают на хлебокомбинатах, в небольших пекарнях, на предприятиях общественного питания в должности пекаря, пекаря комплексно-механизированной линии

Важные качества



- Пекарю необходимы физическая выносливость, тонкое обоняние и вкусовая чувствительность, четкая координация движений рук, объемный глазомер, память на образы, наблюдательность, опрятность и хорошее здоровье.

Противопоказания

- Работа не рекомендуется людям с заболеваниями сердечно-сосудистой системы, органов дыхания, опорно-двигательного аппарата с нарушением двигательных функций, эндокринными заболеваниями (сахарный диабет), кожной аллергией, хроническими инфекционными заболеваниями, дефектами зрения

Радость профессии

- Не стоит так же забывать, что пекарь- это человек который радует людей каждый день свои искусством, по выпеканию хлеба и хлебобулочных изделий. Благодаря пекарю мы каждый день наслаждаемся свежим хлебом и вкусной выпечкой.



Знания и навыки



- Пекарь должен знать технологию производства, нормы расхода материала и рецептуру хлебобулочных изделий. Уметь работать с оборудованием пекарни

Почет и интерес

- Профессия пекаря интересна и почетна, распространена по всюду и нужна всем. И взрослые, и дети любят полакомиться вкусной выпечкой. Например, печенье или пирожок с вареньем. Я, проходя мимо булочной, люблю наблюдать за тем, как работает пекарь, как помещает новую партию хлеба и различные ватрушки в печь

Преимущества профессии



- Существенный плюс профессии пекаря-непреходящая востребованность на рынке труда. По статистике, у такого специалиста в несколько раз больше получить работу, чем у бухгалтера. Успешные пекарни получают солидный доход и способны заниматься собственными проектами

Преимущества профессии

- Еще одно преимущество, довольно неожиданное, заключается в том, что пекари обязаны регулярно проходить медицинские комиссии: раз в 1-1,5 года. Это правило помогает поддерживать в норме здоровье и вовремя начинать лечение выявленных заболеваний



Недостатки профессии



- Несмотря на все преимущество, важно учесть недостатки. Всю смену пекарь проводит на ногах. Он окружен печами с высокой температурой, а также постоянно нагружает руки, например, поднимая тяжелые противни с выпечкой. Еще один минус- возможное развитие некоторых болезней. Пекарь всегда работает с мукой, что порой вызывает аллергии

Где же получить профессию пекарь?
Для этой работы нужен талант и
желание, больше чем образование.
А получить свидетельство пекаря-
кондитера или пекаря-мастера,
можно окончив профессиональное
училище по соответствующей
специальности. А практиковаться и
экспериментировать со своими
рецептами будущим специалистами
в этой отрасли можно даже в
домашних условиях, тем самым
радуя семью вкусной выпечкой



Получение профессии



Спасибо за внимание!