ПЕКАР

Пекар – важлива та потрібна професія. Слово "пекар" з'явилося в 1300-1200 роках до н.е. Про це свідчать окремі вказівки в письмових джерелах. А як ремесло хлібопечення стає визнаним і шанованим через 8-10 сторіч. Дуже часто пекарів називали "басманниками", від слова "басман" – хліб для царя. Професія пекарів завжди була і залишається почесною в нашому суспільстві. Без хліба немає життя.

Коротка історія професії. Професія "пекар" – дуже древня. Хліб прийшов до нас із глибини століть. Спочатку люди вживали зерна диких злаків у сирому вигляді, потім людина навчилася розтирати зерна і змішувати їх з водою - цей момент вважається першим відкриттям хліба. Друге відкриття хліба пов'язане з винаходом ручних млинів. З густої зернової каші люди ліпили коржі і пекли їх на розпечених каменях. Остаточне, третє відкриття хліба пов'язане з використанням вогню. Хліб винайшли єгиптяни. Вони перші навчилися розпушувати тісто способом шумування (використовуючи силу мікроорганізмів). Відбулося це 5-6 тисяч років тому. Таким чином, цей час можна вважати часом створення технології хлібобулочного виробництва. А першими пекарями можна вважати всіх древніх єгипетських жінок – "охоронниць вогню". Різноманітні хлібобулочні вироби готує пекар. Сучасне хлібопекарське виробництво оснащене комплексно-механізованими лініями, які обслуговує (здійснює пуск і зупинку, регулює рух пічного конвеєра) також пекар. Він стежить за машинним розподілом тіста, витримкою його перед саджанням у піч, визначає готовність виробу. Таким чином, основним обов'язком пекаря є контроль за формуванням, розшаруванням і випіканням виробів.

Професія на ринку праці
Перспективи кар’єрного розвитку

Перспективи кар’єрного росту присутні при наявності достатньої освіти. Можна підвищити розряд, можливо стати бригадиром або начальником зміни, можна здобути професії: інженер-технолог, інженер-механік, лаборант хлібопекарського виробництва після закінчення вузів харчової і хлібопекарської промисловості. Також є перспектива відкрити власну пекарню, або стати директором хлібокомбінату.

ЗАКЛАДИ ПРОФЕСІЙНОЇ (ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ) ОСВІТИ, В ЯКИХ ЗДІЙСНЮЄТЬСЯ ПРОФЕСІЙНА ПІДГОТОВКА ЗА ПРОФЕСІЄЮ «ПЕКАР»

ДНЗ «Регіональний механіко-технологічний центр професійної освіти Харківської області»
http://electromeh.ptu.org.ua

https://kha.dcz.gov.ua/analitics/67

ПРАЦЕВЛАШТУВАННЯ ВИПУСКНИКІВ ЗП(ПТ)О В ЗАКЛАДАХ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

ПП «Стаккато»

КП «Дитяче харчування»

Фірма «Дилен»

ТОВ Ф «Граніт»

ТОВ «Укр-Трейд»