

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ДНР
ГБПОУ «Донецкий техникум пищевой и
перерабатывающей промышленности»**



Он-лайн экскурсия

« Самая главная профессия на земле – пекарь»



Экскурсию проводит
преподаватель Прилепская А.В.

Здравствуйте, дорогие друзья!

Мы рады вас приветствовать в Донецком техникуме пищевой и перерабатывающей промышленности.

Сейчас мы находимся в кулинарно-пекарской музейной комнате техникума. Нашему техникуму более 88 лет и за все эти годы он выпустил тысячи высококвалифицированных специалистов: поваров,

кондитер



Помните добрую детскую пословицу: «Батон, буханку, баранку пекарь спек спозаранку». И вот именно на **профессии пекаря** мне хочется более подробно остановиться.



Когда мы говорим пекарь, то сразу возникают ассоциации с хлебом, вкусной выпечкой. К хлебу у меня особое отношение: я, человек, рожденный в Советском Союзе, была воспитана, на бережном отношении к хлебу. Помню, на всех предприятиях общепита всегда висел лозунг: «Хлеба к обеду в меру бери, хлеб – драгоценность, им не сори», или «Хлеб- народное достояние, береги его», или «Хлеб- всему голова». В те времена считалось недопустимым и даже преступлением выбрасывать даже кусочек хлеба.





16 октября человечество
отмечает праздник, который
не может остаться без
внимания – **Всемирный день**
хлеба.

- В числе самых популярных продуктов хлеб неизменно занимает почетные места. Ни одно из застолий не обходится без изделий, приготовленных из муки. За восемь с лишним тысяч лет существования хлеб не раз доказал: **он на столе – главный.**
- Есть еще одна старинная дата, тоже адресованная хлебу. Ее отмечают 18 февраля. В народном календаре это время называют Агафьиным днем, а еще – Днем хлеба и соли. На Агафью освящали каравай и солонку с солью, которые оберегали дом в течение года, вплоть до нового праздника.



А первый памятник пекарю — древнейшей профессии на Земле — поставили ещё в Древнем Риме в I в. до н. э. Это мавзолей хлебопёка Эврисака . Его пекарни снабжали хлебом весь город. Мавзолей сделан в виде хлебной печи и сохранился до наших дней.

Памятник хлебу находится в Ленинградской области города Зеленогорск, скульптура создана известным Арсеном Аветисяном.

6 июля 2003 года.

«Хлебный» монумент есть в Зеленогорске (под Санкт-Петербургом). Там каравай, батон,

бублики и 125 блокадных грамм .



Памятник хлебу

(в Пфальце, Германия)



С детства мы учили пословицы и поговорки о хлебе

Пословицы и поговорки о хлебе

Плох обед, когда хлеба нет.
Хлеб- от земли, сила- от хлеба.
Не надо хвалиться, коли не знаешь, как хлеб родится.
Не красна изба углами, а красна пирогами.
Без хлеба куска везде тоска.
Не гляди в небо - там нет хлеба, а к земле ниже - к хлебу ближе.
Не трудиться- хлеба не добиться.



Пословицы и поговорки о хлебе

И богат мужик, да без хлеба — не крестьянин.

У нищего хлеб на уме, у скупого и корочки на счету.

Всяк на себя хлеб добывает.

Хлеб — батюшка, вода — матушка.

Хлеб хлебу брат.

Худ обед, когда хлеба нет.

Хлеба ни куска, так и в горнице тоска.

Хлеб да вода — мужицкая еда.

Хлебушко — калач дедушка.

Хлеба нет — корочка в честь.

Сколько ни думай, а лучше хлеба-соли не придумаешь.

Из фольклора



А помните на детских днях рождения пели такую песню - "Каравай, каравай, кого хочешь выбирай! "? Каравай - это же тоже хлеб. Найдите время и послушайте замечательные песни о хлебе.

- Группа СЭМ (Убойная лига) - Песня про хлеб
- Памяти Людмилы Зыкиной - Очерк Песня о хлебе
- Свати 6 - песня про хлеб
- Наталья Волга - Песня про Хлеб
- Татьяна Гвоздева - Песня о хлебе
- Людмила Зыкина - Песня о хлебе
- Братья Писаревы - Песня о хлебе
- Сергей Есенин - Песня о хлебе
- Наталья Волга - Песня про Хлеб
- Фёдор Добронравов - Песня про Хлеб
- Хлеб да соль -Беседа (Ансамбль)
- Хлеб всему голова -Ольга Воронец
- Хлеб,Дом.Автомобили -Паскаль
- Баллада о хлебе - Эдита Пьеха



Я до сих пор помню, как мой дедушка, шахтер, награжденный за восстановление шахт Донбасса, всегда смахивал крошки хлеба со стола себе в ладошку и отправлял их в рот. А бабушка, чуть зачерствевшую буханочку хлеба положила в кастрюльку с водой, ставила на огонь пропариться и говорила: «Смотри внучка, хлебушек снова стал

как пух».



В моем роду есть еще одна тесная связь с хлебом. Мой дядя Письменный Дмитрий Васильевич, многие годы был главным агрономом колхоза имени Надежды Крупской в Крыму. И если в те времена в Советском Союзе был средний урожай 14 центнеров пшеницы с гектара, то его колхоз-миллионер давал с поливных площадей -60 центнеров с гектара! Я помню его в поле пшеницы по пояс, сзади комбайн, он бережно держит колоски пшеницы под палящим солнцем. А какой хлеб пекли тогда в

колхозной пекарне: высокий, мягкий, ароматный!



Неся его домой, мы всегда отламывали корочку пахнущего еще теплого хлеба, за что получали от мамы, которая всегда заворачивала хлебушек в белое полотенце. А перекус горбушкой, посыпанной солью и политый растительным маслом помнится мне до сих пор, ведь загнать нас домой в те времена было просто невозможно, в отличие от теперешней молодежи, сидящей днями и ночами за гаджетами.



А вы тоже,
когда ходили
в детстве
за хлебом,
приносили
обгрызанный
батон?



А сейчас я хочу обратить ваше внимание на эту картину, которую написал _____. Когда я провожу экскурсии в нашем музее, то обязательно о ней рассказываю. Рассматривая картину, сразу видно, что это годы Великой Отечественной Войны: загромождения от вражеских танков, на дворе зима, сумерки, заснеженное поле.



И сразу в глаза бросается маленькая девочка, подросток, бледная, худенькая, в давно выросшем ветхом пальто, скорее всего доставшееся ей от старшей сестры. Красные щеки от мороза, огромные синяки под глазами от недоедания и невысыпания. Худенькие ручонки прижимают к себе несколько колосков пшеницы. Только голод заставил эту девочку пойти поздним вечером одной в зимнее поле. Наверняка ее дома ждут еще маленькие сестры, братья и мама, которая сварит из этих драгоценных зерен похлебку и накормит детей.



В этом году мы отмечаем 80 ление блокады Ленинграда и в нашем музее долгое время хранился блокадный кусочек хлеба – 125граммов в день.

За время блокады умерло 641 тысяча жителей.

Мы никогда не должны об этом забывать!



Рецепт блокадного хлеба ноября 41-го

57% — обойная мука,
20 — 30% — овсяная мука,
10% — подсолнечный жмых,
3% — соль,
2 — 3% — солод.



Вот такие мои воспоминания о хлебе. И я хочу отдать должное нашему директору Светлане Васильевне Синезубовой, что она сумела сберечь и сохранить для музея не только эту бесценную картину, но и многие фотографии и экспонаты. Сама Светлана Васильевна закончила наше учебное заведение, стала профессиональным пекарем-кондитером. А какие она печет и украшает караваи- это настоящее произведение искусства!



Говоря за наших мастеров производственного обучения, которые готовят пекарей, можно сказать, что они настоящие мастера, мастера «Золотые руки». Весной прошлого года в ДМ «Юность» проходило профориентационное мероприятие, так вы даже не представляете какой огромный ассортимент хлебобулочных изделий был представлен нашими мастерами и студентами: хлеб, батоны, булочки, рогалики, плюшки, каравай.



И честно вам скажу, что именно у наших хлебобулочных изделий больше всего задерживались выпускники школ, ведь пройти мимо такой красоты и запаха свежеспеченного хлеба, просто невозможно.



Работа пекаря тяжелая, но в тоже время интересная, творческая и благодарная. Мне вспомнилось, как жители Мариуполя, которые просидели в подвалах многие дни, радовались и благодарили за свежееиспеченный хлеб.



Многие наши мастера производственного обучения закончили наше заведение по профессии пекарь, кондитер, прошли боевое крещение на многих хлебозаводах, имеют драгоценный опыт и сейчас учат наших студентов этой замечательной профессии пекаря.

У нас очень хорошо оснащена оборудованием и инструментами наша учебная пекарня, где проходят учебную практику студенты. Она находится рядом с моим кабинетом и скажу вам честно, что иногда невозможно проводить уроки, слыша запах свежесвепеченных мучных и кондитерских изделий.



Наш техникум давно сотрудничает с такими известными предприятиями, как: Донецкий хлебобулочный комбинат (ББК) № 5 и № 14; «Урожай»; кондитерская фабрика «Лаконд» и др., где наши студенты проходят производственную практику.



На эмблеме нашего техникума на почетном месте красивый каравай хлеба, обрамленный золотистыми колосками.



А какие замечательные слова о профессии пекаря в нашем гимне:

Пекарь наш вынослив, терпелив.

Каравай печет и угощает.

Он в жару готовит у печи

И к столу вас с хлебом приглашает.

Наш пекарь вам хлеб испечет,

Кондитер творит все искусно.

А повар на запах влечет,

В профессиях этих искусство!



Вот кратко я и познакомила вас с такой нужной профессией пекаря и с большим удовольствием приглашаю вас получить эту замечательную профессию.

А когда первого сентября вы придете к нам учиться, мы обязательно встретим вас свежесвеженным караваем!

Добро пожаловать!

И пусть в каждом доме будет мир и хлеб!



Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Донецкий техникум пищевой и
перерабатывающей промышленности»

Спасибо за внимание!



- Адрес: 83031 город Донецк
- ул. Марселя Кашена, 19
- Контактный (мобильный) телефон
- моб. +7949 -352-16-85
- E-mail: <http://www.dplppp.ru>