

Машинист тесторазделочных машин



Особенности и дополнительные сведения

Сущность квалификации «Машинист тесторазделочных машин» состоит в обслуживании тестоформирующих машин, где тестовая заготовка путём механической обработки превращается в будущее хлебобулочное изделие. Благодаря кропотливой работе машиниста тесторазделочных машин потребитель может приобрести продукцию, отвечающую любому вкусу. Процесс тесторазделки просто необходим, чтобы гарантировать неизменно высокое качество продукции.

При обучении на участке выпечки учащиеся приобретают навыки: определять готовность изделий к выпечке, укладывать тесто в формы или на листы и отправлять их в печь, т.е. производить самую важную и ответственную операцию технологического процесса производства хлебобулочных изделий – выпечку.

СПРАВКА

Первые общественные пекарни появились в Древнем Египте. Здесь впервые начали выпекать хлеб массово и продавать его в хлебных лавках. Египетские пекари были настоящими мастерами. Многообразие выпечки, которую они готовили, разных размеров и причудливых форм, вошло в историю. В Египте продавался хлеб всевозможных конфигураций. Особенно интересны были изделия в форме животных, рыб, мифических сфинксов.

Процветало хлебопечение и в Древнем Риме. Об уважении к пекарям в этих краях может рассказать огромный памятник мастеру хлебопечения Марку Вергилию Эврисаку. Он не только в совершенстве владел своим мастерством, но и построил в Риме несколько крупных пекарен. Выпечки из пекарен Эврисака хватало для того, чтобы прокормить весь город. В эпоху Средневековья лучшие мастера хлебного дела жили в монастырях. Большие пекарни при монастырях и церквях были в то время привычной традицией. Изготовление хлеба считалось праведным делом, делающим человека ближе к Богу.

Где получить профессиональные навыки и умения

Учреждение образования «Молодечненский государственный колледж»

Адрес

г. Молодечно, улица Городокская, 111



Вас ждут рабочие места в хлебопекарных цехах города Молодечно и Минской области