



**Obudowa Multimediałna
Doradztwa Zawodowego**

Z A W Ó D

Piekarz



Informacja zawodoznawcza dla uczniów edukacji wczesnoszkolnej



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



**Rzeczpospolita
Polska**

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Spis treści

I. Zawód piekarz.....	3
II. Czy wiesz, czym zajmuje się piekarz?	5
III. Czy wiesz, jakich narzędzi używa piekarz podczas swojej pracy?	8
IV. Co potrafi piekarz?	10
V. Co zrobić, by zostać piekarzem?	11
VI. Czy wiesz jak wygląda piekarnia?	12
VII. Zakończenie	12
VIII. Rozwiązania do zadań	13

I. Zawód piekarz

PIEKARZ

Gdy słyszymy słowo „piekarz” od razu myślimy o ciepłych bułeczkach, jakie mama podaje na śniadanie. Piekarz to osoba, która wypieka chleb oraz galanterię piekarską, czyli rogaliki, chałki, bułki oraz różne słodkie bułeczki i drożdżówki. Jego podstawowym zadaniem jest wyprodukowanie pysznego, pachnącego i zdrowego pieczywa, takiego, by wszystkim nam smakowało i po które codziennie będziemy sięgać. Aby powstał chleb lub bułka, piekarz w piekarni łączy mąkę, wodę, drożdże lub zakwas z solą i innymi dodatkami - zgodnie z recepturą. Miesza i ugniata ręcznie lub przy użyciu specjalnych maszyn. Następnie cierpliwie czeka, aż ciasto „urośnie”, czyli zrobi się mięciutkie i puszyste, by włożyć je do pieca. Chrupiący, pyszny i pachnący chleb, to owoc pracy piekarza.



Czy wiesz, że...

pierwszy chleb wypiekano w starożytnym Egipcie. Tam też jako pierwsi pojawili się zawodowi piekarze. Już w roku 1700 p.n.e. w Egipcie powstały pierwsze piece do wypieku chleba.



Pierwszym zbożem uprawianym przez człowieka już w epoce kamienia było proso. W okresie prehistorycznym prawdopodobnie ludzie spożywali pierwsze placki chlebowe. Proso traktowano jako podstawowy składnik posiłków. Ziarenka prosa rozcierano między kamieniami, mieszano z wodą, a uzyskane ciasto podpiekano na rozżarzonych kamieniach.



Przed 5 tysiącami lat Chińczycy najchętniej uprawiali pszenicę, zaraz po ryżu i proso. Ziarna pszenicy były odżywcze i można je było łatwo przechowywać przez zimę.



Legenda głosi, że 5 tysięcy lat temu w Egipcie, podczas przygotowań w kuchni, przez przypadek do ciasta dostał się jednokomórkowy grzybek. W ten sposób pewien piekarz upiekł niechący chleb na drożdżach.



Za czasów Cesarstwa Rzymskiego w 27 roku p.n.e. Rzymianie wypiekali chleby w stożkowych piecach o grubych ścianach oraz w glinianych garnkach przysypywanych popiołem.

II. Czy wiesz, czym zajmuje się piekarz?

Piekarz pracuje w piekarni, w której wypieka wyroby z mąki z różnych zbóż z dodatkami. Mogą to być:

CHLEBY



BULKI



ROGALE



BAGIETKI



DROŻDŻÓWKI I PĄCZKI



CHAŁKI



Zadanie 1.

Zaznacz symbolem X czynności jakie wykonuje piekarz przy wytwarzaniu bułek?



gotuje	smaży	piecze	dusi	mrozi



Opowieść piekarza Antoniego

Każdego dnia mała Ania, wraz z babcią, przychodziła do piekarni po bułki. Za każdym razem pytała panią ekspedientkę, czy dostanie rogalika z czekoladą. Piekarnia piekła chleby, bułki i rogalie, ale tylko z makiem. Piekarzowi nawet nie przyszło do głowy, że rogalik, który piecze, może być nadziany czekoladą, Tak jak Ania, bardzo lubił czekoladę. Minęła wiosna i nastąpiło gorące lato. Mała Ania nadal pytała o swojego wymarzonego rogalika. Pewnego razu podczas przerwy śniadaniowej, piekarz sięgnął do swojego chlebaka, a tam rogalik cały umazany czekoladą... spróbował go i aż krzyknął z zachwytu, taki był pyszny. Postanowił wtedy, że odtąd będzie piekł także słodkie czekoladowe rogaliki. Następnego dnia, gdy Ania przyszła z babcią do piekarni, czekał na nią nie jeden, a cały tuzin pysznych rogalików nadziewanych czekoladą. Tak oto, dzięki małej Ani, piekarnia zaczęła sprzedawać nowy rodzaj rogalików.



Czy wiesz, skąd wzięła się nazwa bułki „kajzerka” i jej wygląd?

Bułkę nazwano tak na cześć cesarza Franciszka Józefa. W języku niemieckim cesarz to „Kaiser”. Kształt bułki wymyślili wiedeńscy piekarze. Charakterystyczne bruzdy uzyskuje się poprzez pięciokrotne składanie uformowanej na placuszek porcji ciasta lub przez nacięcia ukształtowanej już bułki. Kajzerka znana jest na całym świecie i miewa różne modyfikacje np. w Krakowie wypiekana jest z czterema nacięciami, a w Warszawie z pięcioma.

III. Czy wiesz, jakich narzędzi używa piekarz podczas swojej pracy?

Piekarz używa między innymi:

SITA DO MĄKI



UBIJACZKI CUKIERNICZEJ



MIESIARKI DO CIASTA
(urządzenie do mieszania ciasta).



URZĄDZENIA DO PORCJOWANIA
(dzielarko - zaokrąglarki).



PIECA



KRAJALNICY DO CHLEBA



Zadanie 2.

Połącz ↗ wyrazy, zgodnie z wykorzystaniem narzędzi przez piekarza.

- Za pomocą czego piekarz przesiewa mąkę?
 - Wszystkie składniki chleba wyrabiane są za pomocą?
 - Kształt bułki powstaje dzięki?
 - Chleb, bułki, rogałe piecze się w?
 - Chleb kroi się za pomocą?
- miesiarki
 - piecu
 - sita
 - kralalnicy
 - dzielarko-zaokrąglarki

Zadanie 3.

Zagadka: Czy wszystkie trzy zdjęcia przedstawiają chleb ?



IV. Co potrafi piekarz?



























W tej pracy można nauczyć się:

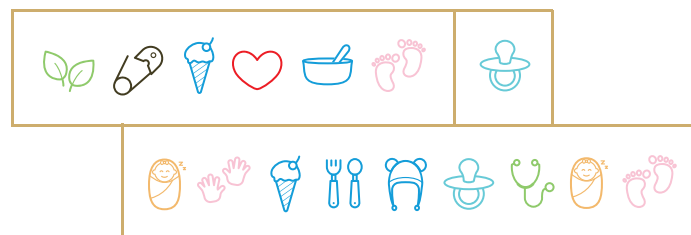
- jakie są rodzaje mąki,
- jak mieszać (wyrabiać) ciasta,
- jak przeprowadzać rozrost kęsów (kęsy to surowe „kawałki” ciasta, z których po wypieczeniu powstają bułki, rogalce, chleby itd.),
- jak dzielić ciasta i kształtować kęsy,
- jak zawijać warkocze z ciasta np. w chałki,
- jak wypiekać chleb i inne wyroby piekarskie,
- jak kroić chleb i pakować wyroby piekarskie,
- jak określać wartości odżywcze pieczywa,
- jak informować o alergii na gluten – składniku niektórych mąk,
- gdzie szukać informacji o aktualnych trendach żywieniowych.



Zadanie 4.

Rozszyfruj cechy (zapisane kodem) produktów wytwarzanych przez piekarza.
Oto ten kod:

																	
A	Ą	B	C	Ć	D	E	Ę	F	G	H	I	J	K	L	Ł	M	N
																	
Ń	O	Ó	P	Q	R	S	Ś	T	U	V	W	X	Y	Z	Ż	Ź	



Tutaj napisz przetłumaczony tekst z języka kodu:

.....

.....

V. Co zrobić, by zostać piekarzem?

Chcąc zostać piekarzem należy wybrać odpowiednią szkołę – Branżową Szkołę I stopnia (3-letnią).



SZKOŁA PODSTAWOWA
8 LAT



SZKOŁA
DLA PIEKARZY

Po uzyskaniu odpowiednich kwalifikacji i zdaniu egzaminów można zostać piekarzem i pracować w piekarni lub zakładzie przetwórstwa piekarniczego.



VI. Czy wiesz jak wygląda piekarnia?

W piekarni znajdują się:



1. Dzielarko-zaokrąglarka.
2. Półka wózka piekarniczego.
3. Piec.
4. Wózek piekarniczy.
5. Dzieża miesiarki.
6. Stół roboczy.
7. Miesiarka.

VII. Zakończenie

Praca piekarza jest pracą trudną fizycznie, wymagającą siły, gdyż często wiąże się z noszeniem worków z mąką i innych dodatków. Może więc być wyczerpująca. Od piekarza wymaga się także zdolności manualnych, by mógł sprawnie pleść warkocze chałek, zwijać rogalce, czy przygotować słodkie drożdżówki. Praca piekarza często odbywa się nocą i w weekendy, gdyż każdy czeka na świeże pieczywo co rano. Satisfakcją pracy piekarza może być produkowanie pysznego zdrowego pieczywa według własnych wymyślonych receptur, po które codziennie ustawia się długa kolejka klientów.

VIII. Rozwiązania do zadań

Zadanie 1.

Czynność – pieczenie.

Zadanie 2.

- Za pomocą czego piekarz przesiewa mąkę? • miasiarki
- Wszystkie składniki chleba wyrabiane są za pomocą? • piecu
- Kształt bułki powstaje dzięki? • sita
- Chleb, bułki, rogałe piecze się w? • krajalnicy
- Chleb kroi się za pomocą? • dzielarko-zaokrąglarki

Zadanie 3.

TAK. Zdjęcie przedstawia trzy chleby wytworzone z trzech różnych mąk: pszennej, żytniej i z dodatkiem wielu ziaren.

Zadanie 4.

Zdrowe i chrupiące.



Informacja zawodoznawcza dla uczniów edukacji wczesnoszkolnej



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



**Rzeczpospolita
Polska**

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny

