

Технологія х/п виробництва,пекар 2 розряд, Сміренко Л.А.

06.12.2024 р

ТЕМА УРОКУ-Історія розвитку виробництва хліба, розвиток хлібопекарської промисловості в Україні.

Мета уроку:Ознайомитись з історією розвитку виробництва хліба,з розвитком х\п промисловості в Україні.

ПЛАН УРОКУ

- 1.Історія розвитку виробництва хліба в Україні.
- 2.Розвиток хлібопекарської промисловості в Україні.

КОНСПЕКТ УРОКУ:1.Історія розвитку виробництва хліба.

Хліб є видатним відкриттям в історії людства. Він існує тисячі років. Вчені вважають. Що людина почала вживати зерна злаков їх ще в часи мезоліту(15 тис. Років тому).З тих пір і починає своє літочислення хліб. Приблизно 6 -8 тис.років тому люди навчились подрібнювати злаки почали готувати з них каші,з яких пізніше на розпеченому камінні пекли прісні коржі.Як стверджують вчені ці каші і були пращурами сучасного хліба.Минуло ще кілька тисячоліть і люди навчились готувати хліб із збродженого тіста.Вважається що вперше такий хліб почали виготовляти у Єгипті 5-6 тисячоліть тому і що самий давній хліб знайдено єгиптологами в гробниці фараона Рамзеса III.Йому більше 4 600 років.Саме у Єгипті було поєднане в один процес три великих відкриття давнини: вирощування пшениці,застосування жорен для помелу зерна і використання мікроорганізмів для розпушення тіста,які започаткували технологію виготовлення хліба. Мистецтво випікати хліб зі збродженого тіста перейшло до Греції,а звідти у Рим і деякі європейські країни.

Як вважають багато вчених,слово “хліб” походить від грецького слова “клібанос” - горщик спеціальної форми,в якому грецькі майстри випікали хліб.У Римі встановлено єдиний у світі пам'ятник пекарю Вергілію Еврисаку,висота його 13

метрів.<https://www.google.com/search?q=%D1%96%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D1%96%D1%8F+%D1%80%D0%BE%D0%B7%D0%B2%D0%B8%D1%82%D0%BA%D1%83+%D1%85%D0%BB%D1%96%D0%B1%D0%B0+%D0%B2+%D1%83%D0%BA%D1%80%D0%B0%D1%97%D0%BD%D1%96+%D0%B2%D1%96%D0%B4%>

[D0%B5%D0%BE&oeq=&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUqCQgBECMYJxjqAjlJCAAQlxgnGOoCMgklARAJGCcY6glyCQgCE](https://www.google.com/search?q=Україна+не+мала+хліб+промисловості+було+кустарне+виробництво+випічка+хліба+пекарнями+не+перевищувала+2,3+кг+на+душу+населення&rlz=1C1GCEUqZjaHJvbWUqCQgBECMYJxjqAjlJCAAQlxgnGOoCMgklARAJGCcY6glyCQgCE&oeq=&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUqCQgBECMYJxjqAjlJCAAQlxgnGOoCMgklARAJGCcY6glyCQgCE)

2.Розвиток хп промисловості.

1914 рік-Україна не мала х\п промисловості, було кустарне виробництво, випічка хліба пекарнями не перевищувала 2,3 кг на душу населення.

1917 рік-набуло розвитку будівництво хлібозаводів і механізованих пекарень, створено заводи по виготовленню х\п обладнання.

1940 рік-хлібозаводи і пекарні виробляли понад 2,5 млн.т.продукції,у тому числі механізовані підприємства-74,9% від загальної кількості.

Під час Великої Вітчизняної війни підприємства х\п промисловості зазнали великих руйнувань Україні наприкінці війни збереглися лише 12% довоєнної потужності бази хлібопечення.

У післявоєнні роки(1945-1950) були не лише повністю закінчені роботи по відбудові х\п підприємств, але й зведені нові хлібозаводи з більш прогресивними технологіями і технікою.

Створення механізованого хлібопечення вимагає наявності висококваліфікованих працівників. Тому були створені школи фабрично-заводського навчання з хлібопечення у містах Києві,Харкові,Донецьку,Дніпропетровську,Одесі,Львові.В 1950 р.почалась підготовка інженерів у Київському технологічному інституті.Будівництво нових заводів продовжувалась до 1996 р.

У 2004 р. загальне виробництво хліба зменшилося порівняно з 1990 р.у 3 рази в зв'язку з погіршенням економічного становища, підвищенням цін на хліб, розвитком домашнього хлібопечення і міні-пекарень. Зникає необхідність у великих потужних підприємствах, підприємства переходять на порційні способи приготування тіста, що дає змогу розширити асортимент виробів. За останні роки відбулося роздержавлення і реструктуризація х\п галузі. На базі х\п підприємств утворені акціонерні товариства, колективні підприємства, розвивається власна торговельна мережа, що знижує транспортні витрати.

Домашнє завдання:1.Скласти таблицю з датами розвитку промисловості.

2.Підібрати 3 прислів'я про хліб.

3.Відповісти на запитання:-Що означає слово»Клібанос»?

--Де почали вирощувати пшеницю?

-Де встановлено пам'ятник пекарю ?

Відповіді надсилати на пошту ludasmirenko@ukr.net