**Текст для агрономов.**

Ранней весной на полях начинаются работы: посеять пшеницу, подсолнечник и другие растения.

Агрономы должны внести в землю удобрения, чтобы получить хороший урожай. Его задача - проверить всю технику: от тракторов колёсных и гусеничных до машин и комбайнов. Нужно поливать растения, вести на полях борьбу с грызунами, вовремя собрать пшеницу. Он должен находить причину поломки техники, знать как называется каждая деталь.

**Текст для механиков.**

Механик - это почти «мужская профессия».  Его задача - проверить всю технику: от тракторов колёсных и гусеничных до машин и комбайнов. Для этого он должен ухаживать за ними, проводить регулярный осмотр и вовремя производить ремонт.   Пекарь должен замесить тесто, положить в него дрожжи, яйца, масло, чтобы оно стало пышным и сдобным. Сердце каждой машины - это мотор, он должен работать, "как часы".

**Текст для лаборантов.**

Лаборанты работают в лабораториях, подготавливают различные приборы, ведут журналы, куда записывают результаты экспериментов. Они собирают и изучают пробы воды, воздуха, почвы. Лаборант работает с хлебобулочными изделиями и выпечкой. Его задача - проверить всю технику: от тракторов колёсных и гусеничных до машин и комбайнов. Он проверяет муку через увеличительное стекло или микроскоп, чтобы не было в ней различных примесей. От качества муки, воды, дрожжей зависит вкус хлеба. Если булка хлеба соответствует нормам качества, она будет вкусной, душистой и долго не черствеет.

**Текст для пекарей - кондитеров.**

Благодаря пекарю мы каждый день наслаждаемся вкусным свежим хлебом, батонами, булочками, ватрушками и другими изделиями. Нужно поливать растения, вести на полях борьбу с грызунами, вовремя собрать пшеницу, чтобы ни одно зёрнышко не осыпалось. Пекарь должен замесить тесто, положить в него дрожжи, яйца, масло, чтобы оно стало пышным и сдобным. Он готовит посуду для выпекания хлебобулочных изделий, следит за готовкой хлеба, контролирует печь, чтобы сильно не горела и не испортила хлеб.