

Профориентация: Россия аграрная

Учащиеся 8Б класса школы № 16 побывали на Карпинском хлебокомбинате. Экскурсия на предприятие состоялась в рамках профориентационного курса «Россия – мои горизонты», приуроченной к теме «Россия аграрная: пищевая промышленность и общественное питание».

«Мы для себя вывели очень понятную формулу, составляющую ранней профориентации и привлечения предприятий региона к образовательному процессу. Если говорить о ранней профориентации, то сегодня мы ставим задачу, чтобы практически

с детского сада ребёнок имел возможность заниматься в кружках и секциях технической направленности. Этот процесс должен продолжаться и в школе, чтобы к выпускным экзаменам человек уже представлял, чем он будет заниматься дальше», – считает Губернатор Евгений Куйвашев.

Россия традиционно считалась аграрной страной: сельское хозяйство занимало в экономике государства особое место, оно является основным поставщиком сырья и первым товаропроизводителем в пищевой промышленности. Карпинский хлебокомбинат, который является одним из предприятий нашего городского округа, представляющих пищевую промышленность, основан в 1949 году и в этом году отмечает свой 75-летний юбилей.

Учеников радушно встретили работники хлебозавода, и каждый поведаль о своём интересном труде. Татьяна Владимировна Миллер

провела экскурсию и рассказала о действующих цехах хлебокомбината. Ребята узнали, что каждый цех специализируется на производстве и выпускает определённого вида продукцию: хлебный цех производит хлеб различных сортов (белый, чёрный, ржаной); булочный – занимается выпуском булок, багетов, сдобы и других изделий; кондитерский – производит сладости, такие как торты, пирожные, печенье.

Особое внимание Татьяна Владимировна уделила месту хранения кондитерских изделий – специально предназначенные складские помещения, холодильные шкафы, имеющие соответствующую температуру и влажность.

Дети получили уникальную возможность увидеть своими глазами, где и как пекут вкуснейший хлеб, булочки, батон и печенье. Большой интерес у них вызвало оборудование для производства хлеба и хлебобулочных изделий: основой хлебопекарного производства является тепловой агрегат для изготовления мучных и кондитерских изделий, то есть хлебопекарная печь; для быстрой, безотходной и аккуратной нарезки хлебобулочных изделий на предприятии используют хлеборезки; автоматический замес теста производится тестомесом, напоминающим по виду бетономешалку.

Всю экскурсию детей сопровождали невероятные приятные запахи, а потому всем хотелось попробовать свежеспечённые



хлеб и печенье. И работники хлебокомбината щедро угощали учеников своей продукцией! Один из самых приятных «моментов» экскурсии – вкусное, с изумительным сливочным вкусом, под тончайшей корочкой пирожное, которое дети сами украшали с помощью кондитерского мешка. «Невероятно вкусно и ароматно!..» – прошептал один из учеников.

Экскурсия на промышленное пищевое предприятие «Карпинский хлебокомбинат» – это возможность увидеть процесс производства изнутри и приобщиться к миру профессий, востребованных на рынке труда. Это возможность погрузиться в новые культуры и впечатления, проявить своё творчество.

Юлия МАМАЕВА.
Фото предоставлено школой № 16.



Дегустация пирожных, украшенных кремом своими руками.