

# «От зернышка до булочки!»

## Экскурсия на Болховский хлебокомбинат.

С целью повышения у дошкольников любознательности, воспитания уважительного отношения к хлебу, людям, участвующим в его приготовлении воспитанники подготовительной группы вместе с воспитателями – Павловой Е.М., Алексеевой Р.В., 11 ноября посетили Болховский хлебокомбинат.

Главный технолог - Татьяна Николаевна Новикова, встретила детей и в интересной доступной форме рассказала детям об истории возникновения Болховского хлебокомбината о том, какой хлеб производят на предприятии. Потом детей провели по цехам комбината, началось настоящее «хлебное путешествие».

Дошкольники с большим интересом наблюдали за тем, как закладываются ингредиенты, замешивается тесто в большом резервуаре. Ребята впервые увидели, что все ингредиенты отмеряют ведрами, а замес теста происходит автоматически при помощи большого миксера.

Дальше дошкольников проводили в цех, где тесто формуют в специальные контейнеры – формы. Специальная формовочная машина формует определенного веса «кирпичики» теста, далее по конвейерной ленте тесто проходит до печи, а формовщица каждый «кирпичик» кладет в формы и далее формы отправляет в печь. Ребята наблюдали за тем, как из печи пекарь достает румяный хлеб.

Наибольший восторг у детей вызвало посещение кондитерского цеха. Ребята наблюдали за работой кондитера – Дрожжиной Оксаны Николаевны, за тем как она мастерски делает розочки, разных зверушек. Каждый из ребят получил сладкое угощение – пирожное с розочкой.

Подкрепившись, воспитанники прошли в цех, где происходит нарезка хлеба и батончиков. Они внимательно наблюдали за процессом нарезки, а далее и упаковки хлебобулочных изделий. Упакованные нарезной хлеб и батончики ребята взяли с собой в детский сад и угостили ребят из других групп.

На территории Хлебокомбината ребята увидели машину «Хлеб», в которую загрузили различные хлебобулочные изделия и теперь водитель развезет хлеб в магазины, школы, детские сады.





Наши дети остались довольны такой интересной, познавательной экскурсией. Педагоги уверены, что их воспитанники будут знать какой длительный путь проходит хлеб, чтобы попасть к нам на стол и будут ценить труд пекарей.

