

## Экскурсия на ИП «Пекарни Маликовой»

Профессиональное самоопределение личности – сложный и длительный процесс, охватывающий значительный период жизни. Переход к новым социально-экономическим отношениям вызывает изменение роли человека в хозяйственной системе общества, пересмотр требований к нему как к профессиональному работнику. На первый план выходят такие личные качества, как предприимчивость, интеллектуальность, ответственность, социально-профессиональная мобильность, способность принимать самостоятельные решения и т.д. Целью системы профессиональной ориентации в рамках общеобразовательной школы является формирование у обучающихся способности выбирать сферу профессиональной деятельности, оптимально соответствующую личностным особенностям выпускника школы и запросам на рынке труда. Школа оказывает помощь обучающимся в адаптации к новым производственным отношениям, создавая условия для личностного психологического роста и повышения уровня информированности о мире современного профессионального труда. Результатом профессионального самоопределения в старшем школьном возрасте является выбор будущей профессии. Поэтому мы помогаем сосредоточить внимание обучающихся на формировании профессионально важных качеств в избранном виде деятельности, оценке и коррекции профессиональных планов, знакомить обучающихся со способами достижений результатов в профессиональной деятельности, самоподготовке избранной профессии и саморазвития в ней.

В 2019-2020 учебном году обучающиеся 6 – 11 классов ГБОУ СОШ с.Беловка активно включились в проект «Билет в будущее». В течение всего учебного года педагоги будут знакомить учащихся с различными специальностями в профессиях; вооружать знаниями и умениями, которые понадобятся в практической деятельности, знакомить с современным производством, а также обеспечивать обучающихся возможностью соотносить свои склонности и способности с требованиями профессиональной деятельности.

25 октября 2019 г. обучающиеся 7-11 классов в рамках проекта «Билет в будущее» совершили экскурсию в село Кинель-Черкассы на ИП «Пекарни Маликовой». Ребята с большим интересом слушали экскурсовода – технолога производства. Они узнали историю возникновения хлеба, как развивалась технология производства хлеба, чем отличается изготовление пшеничного от ржаного хлеба, наблюдали процесс приготовления хлебобулочных изделий, видели, какое для этого используется оборудование. Один только гигантский миксер заменяет работу 80 человек! Повсюду тесто движется по транспортерам, с помощью компьютерных программ задается температура, скорость, влажность и т.д. Даже упаковка готовых буханок и булочек осуществляется автоматически. Обучающиеся узнали, как на прилавки наших магазинов попадают хлеб, булочки, печенье. После такого увлекательного путешествия по пекарне ребят угостили чаем со свежеспечённым хлебом и различной выпечкой. За чаем знакомство с предприятием продолжалось. Ребята узнали, что производство хлебобулочных и кондитерских изделий на ИП «Пекарни Маликовой» осуществляется только на основе натуральных ингредиентов и строгом соблюдении рецептуры. Впечатления остались незабываемые, домой возвращались довольные. Ученица 7 класса М. Д. сказала: «Я бы туда каждый день ездила!».

В пекарне



Готовая продукция

