

В рамках единой модели профориентации специалисты центра занятости организовали для учащихся 10 класса МБОУ многопрофильный лицей с. Малая Сердоба экскурсию на хлебопекарню индивидуального предпринимателя Козырева А.И.

Дети получили уникальную возможность увидеть своими глазами, где и как пекут вкуснейший Малосердобинский хлеб и хлебобулочные изделия.

Экскурсию провела технолог Вера Николаевна Григорьева. Она рассказала детям о том, какую продукцию производят на пекарне, познакомила с

производственными цехами, оснащёнными техникой, работой аппаратов для замешивания, раскатки и деления теста, производственных печей и технологией производства хлебобулочных изделий. Так же ребята узнали, где и как хранится мука для выпечки, как замешивают тесто, узнали о разных способах его замеса, увидели, как формируются буханки, булки и батоны.

В завершение экскурсии ребята продегустировали качество продукции.

Выражаем искреннюю благодарность Козыреву Алексею Игоревичу и всему коллективу пекарни за приветливость и доброжелательность, с которой они встретили нас.

