В рамках ранней профориентации с учащимися 3 «А» класса

МБОУ СОШ № 42 имени Ф.С. Шабашева

28 октября была проведена экскурсия на хлебозавод.

«ХЛЕБ ВСЕМУ ГОЛОВА»

Сколько человеческого труда вложено? Чтоб вырастить урожай и накормить хлебом весь народ. Нужно семена отобрать, поле вспахать засеять их. Нужно ухаживать за колосьями ржи и пшеницы, обрабатывать, чтоб грызуны не поели урожай. Когда зерно станет золотистым, нужно успеть убрать и просушить, перемолоть в муку, а лишь потом зарождается булка хлеба. И приходит к нам на стол.

По всему краю славится продукция нашего хлебозавода. И на этом предприятии работает наша родительница Кобзарь Анна Николаевна. Она – пекарь. Ребята узнали много интересного о множестве профессий, которые участвуют в появлении такого вкусного хлеба на нашем столе. Побывали в цехе ручной выпечки, увидели какой путь, совершает буханка хлеба от закваски до магазинного лотка.

А в завершении экскурсии нас угостили душистым, горячим хлебом с корочкой прямо с конвейера! Восторгу не было предела! Это был самый вкусный в жизни хлеб!

Сейчас, в нашей стране, хлеба хватает на всех, однако относиться к нему нужно бережно, уважительно, с почтением, не разбрасывать, доедать и брать столько сколько съешь. В народе не зря примечали: «Не то будет беда, что в поле лебеда, а та беда что не ржи ни лебеды»

Получить профессию пекаря можно в ПТУ и в техническом училище.

Классный руководитель Кулиш Ирина Владимировна