



Экскурсия в хлебопекарню

Старшая группа

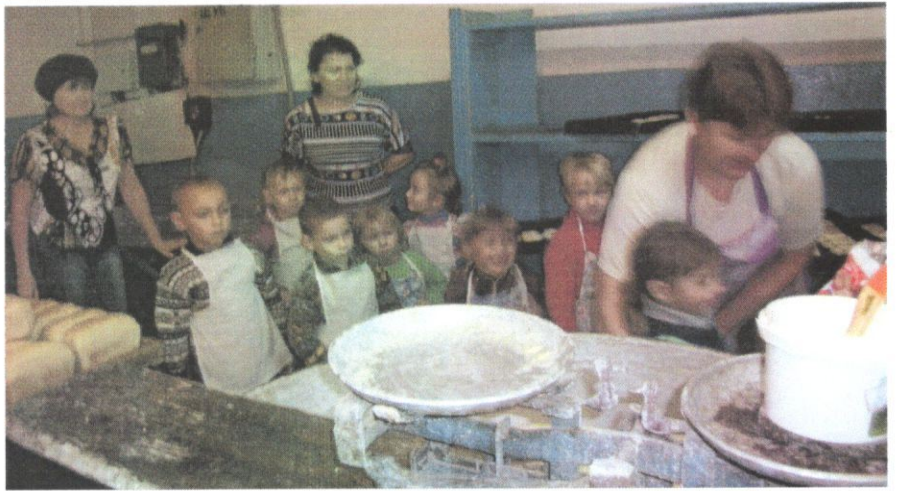
Воспитатель - Кузнецова Т.А.



Бохан Светлана

Юрьевна

показала детям,
как замешивается
тесто, как
работает
тестомес.



Рассказала
технологии
изготовления
хлеба...

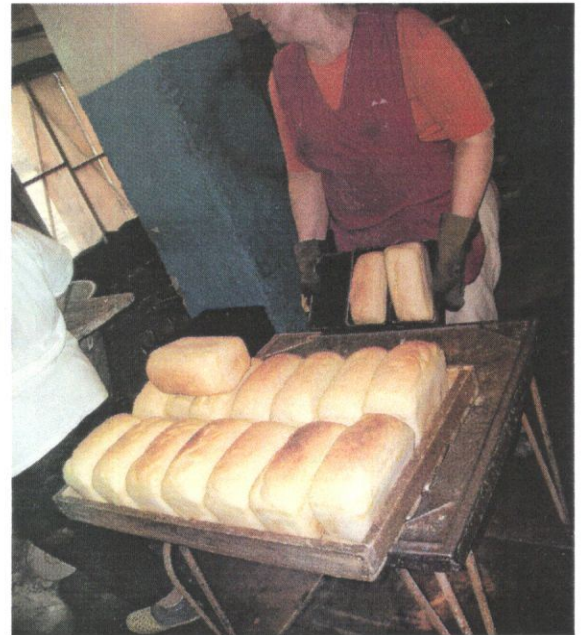
Показала
ассортимент
продукции,
который
производит
Шарчинская
хлебопекарня.

Рассказала
о профессии
пекаря.





Бокарева Н.И., Бохан С.Ю., Захарова Е.В. и Фогель С.В. показали, как формовать тесто, рассказали, как работает печь для выпекания хлебобулочных изделий, как поднявшееся в формах тесто ставят в электрические печи.





Дети внимательно слушали и смотрели, а в конце экскурсии их угостили горячим хлебом.



Мы
поблагодарили за
интересную экскурсию
и решили, что когда
вырастем, то пойдем
работать пекарями.



Готовый хлеб вытаскивают из печи, укладывают в специальные лотки и расставляют на стеллажи в специальную каталку. Отсюда хлеб отпускают покупателям и загружают на специальные машины хлебовозки с надписью «ХЛЕБ». Эти машины развозят хлеб по магазинам не только в нашем селе, но и ближние населенные пункты.

