

## **Спеціалісти Болградської РФ центру зайнятості провели екскурсію до хлібопекарні**

Хліб – усьому голова... Саме це діти чують від дорослих дома та у школі. Немає у світі коштовнішого скарбу, ніж свіжий духмяний хліб. Коли ми їмо хліб, то не замислюємося над тим, скільки людей працювало для того, щоб він з'явився у нас на столі. А ось як випікається той самий хліб та інші вироби? Для того, щоб це побачити спеціалістами відділу профорієнтації Болградської РФ центру зайнятості для учнів 8 класу Болградської ЗОШ №2 була проведена професіографічна екскурсія до ФОП Корольов В.С. (хлібопекарня). В заході прийняли участь 28 осіб.

Діти побачили весь процес виробництва хлібобулочних виробів, від замісу тіста до випічки в печах. Учні з захопленням слухали розповідь, як саме працює пекарня. Працівники пекарні провели міні-майстер-клас як швидко та якісно сформувати з тіста батон. Головний технолог розповіла наскільки важливо використовувати якісну сировину для отримання в кінці процесу красивий, смачний та корисний хліб. Школярі, таким чином, дізналися, які зусилля докладаються та звідки береться хліб.

Після успішної праці хлопці та дівчата поласували свіжоспеченим хлібом та булочками. Діти були сповнені вражень та позитивних емоцій від екскурсії.