



Сегодня в рамках проекта "Наставник в будущее" состоялась вторая виртуальная экскурсия. И эта экскурсия была особенной - "вкусной и аппетитной", потому что ребята познакомились с работой Самарского хлебозавода №5. Участники узнали, какую продукцию производит предприятие, посмотрели как изготавливаются булочки с маком, а также полезный и "здоровый" хлеб ЗОЖ.

Вторая часть экскурсии была посвящена профессии пекаря: какое образование необходимо для этого вида деятельности, какими знаниями и умениями должен обладать такой специалист.

Впечатления у участников остались самые положительные:

Анастасия Симакова: "Сегодня я приняла участие в виртуальной экскурсии по Самарскому Хлебозаводу №5 и хочу поделиться своими впечатлениями. Завод был основан в 1956 году и не прекращает развиваться до сих пор. Ежегодно разрабатываются новые рецепты и появляется новая продукция. Одно из самых значимых мест занимают пекари. Они занимаются разработкой и улучшением рецептов, подбором качественного сырья. Также нам показали видеоролик, главным героем которого была женщина-пекарь. Она рассказала об особенностях разных видов хлеба и о самой работе на предприятии. Эта работа требует внимания, но главное - чтобы вам нравилось этим заниматься. Было очень интересно посмотреть на внутреннее устройство завода и на процесс изготовления некоторых изделий. Большое спасибо!"

Анастасия Данчева: "Сегодня выпала интересная возможность посетить виртуальную экскурсию на Самарский Хлебозавод №5. И как любитель всего сладкого мне было очень интересно узнать, что же скрывается за этими сладкими сдобностями. Нам рассказали, как работает хлебозавод, как там всё устроено, какую работу выполняют сотрудники. На сегодняшний день на заводе производят примерно 100 видов хлебобулочных изделий, плюс творят над новыми рецептами. Экскурсия была очень познавательная и смешная. Было очень интересно".

Катя Бакулина: "Сегодня я посетила виртуальную экскурсию на Самарский Хлебозавод № 5. Узнала краткую историю завода, который основали в 1956 году. Сейчас на предприятии делают около 100 видов хлеба и хлебобулочных изделий (в том числе и 3 вида хлеба ЗОЖ), а так же разрабатывают новые рецепты. Нам рассказали очень много информации о работе пекаря. Это ответственная работа, но она достаточно востребована в настоящее время, т.к помимо завода, существуют частные пекарни и кулинарии. Помимо выпекания самого изделия, на пекарне лежат много других задач: составление рецептуры, формовка изделий, осуществление исходных материалов хлебобулочных изделий. По видеороликам с самого завода, которые присутствовали на экскурсии можно было увидеть, как на нашем заводе чисто и какое современное оборудование там стоит. Экскурсия была очень интересной, зарядилась положительной энергией от атмосферы на производстве. Спасибо за экскурсию!"

Проект "Наставник в будущее" на территории Самарской области реализуется Благотворительным фондом "Самарская губерния" в рамках Программы "Растим добро" при поддержке бренда "Добрый" и БФ "КАФ".