

*Участники проекта узнали о плюсах и минусах профессий пекаря и повара-кондитера. Это гарантированная выплата заработной платы и другие социальные гарантии, возможность карьерного роста, интересная и творческая работа и востребованность профессий в целом. Необходимость работать в закрытых помещениях и высокие температуры в них (около 50 оС), значительное физическое напряжение – наибольшие сложности, с которыми сталкиваются работники данного предприятия.*



*Во время экскурсии воспитанники обратили внимание на чистоту и порядок в цехах и узнали о необходимости строгого соблюдения санитарных норм и правил приготовления хлебных изделий, правил личной гигиены, а также таких требованиях к профессии*

*пекаря как точность, внимательность, выносливость.*

*В ходе экскурсии воспитанники познакомились и с такими специальностями хлебопекарного производства, как технолог, кладовщик, укладчик хлебобулочных изделий и др.*



*Приятным бонусом в конце экскурсии стало чаепитие с кондитерскими изделиями от*

*предприятия, а также вручение работниками Самарского булочно-кондитерского комбината сладкого подарка каждому воспитаннику.*