

## **Экскурсия на предприятие хлебопекарного и кондитерского производства ИП Форостенко С.Ф.**

11.04.2023 студенты группы 3.3, обучающиеся по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, с куратором Секерня В. Д. побывали на предприятии хлебопекарного и кондитерского производства ИП Форостенко С.Ф. Это современное высокотехнологичное предприятие, на рынке г. Лесозаводска.

Во время экскурсии студенты получили уникальную возможность своими глазами увидеть, как выпекают хлебобулочные изделия, узнали секреты приготовления хлеба, батончиков, булочек, слоек, кондитерских изделий.

Ведущий технолог предприятия Крускина Галина Григорьевна рассказала и показала технологический процесс выпечки хлеба, рассказала о контроле качества продукции.

Студенты узнали, что на предприятии хлеб выпекается из высококачественных ингредиентов по технологиям длительного цикла и увидели, как хлеб выпекается в печах, как работает современное оборудование, наблюдали за работой пекарей и кондитеров по производству хлеба, булочек и мучной кондитерской продукции.

Экскурсия на предприятие - это бесценный опыт, это возможность увидеть процесс производства изнутри и пообщаться с людьми, которые в нем задействованы.

Ребята слушали экскурсовода очень внимательно: проявляли живой интерес, задавали интересующие их вопросы.

Проведение практических экскурсий на производстве является одним из способов формирования профессиональных компетенций студентов и возможностью погрузиться в промышленную среду: наблюдать, сравнивать и устанавливать связь между производственными процессами и теоретическим материалом, полученным в колледже.

Подводя итог, хотелось бы отметить, что экскурсия на предприятие была не только интересной, но и познавательной, так как студенты вживую увидели процесс производства хлебобулочных изделий, узнали о планах предприятия, что поможет им в дальнейшей практической работе.



