

**МБДОУ «Детский сад №11 «Звёздочка»» городского округа города Шарьи
Костромской области.**

Паспорт детского образовательного туристического маршрута.

Маршрут №4 «Откуда хлеб пришел на наш стол»

(МБДОУ №11-ул. Школьная-ул. Красноармейская-ул. Советская - пекарня)

Задачи маршрута:

Осознание детьми значимости трудовой деятельности взрослых (зачем нужна профессия, что является результатом труда);

знакомство с техникой, машинами, механизмами, которые облегчают труд взрослых;

формирование представлений о структуре конкретного трудового процесса (мотив и цель, инструменты, набор трудовых действий, результат труда);

ознакомление с личностными и профессиональными качествами;

воспитание нравственного (бережного) отношения к предметам, как результатам человеческого труда;

осознание значения правильного выбора профессии как условия жизненного успеха.

Наименование маршрута	Конспект экскурсии на пекарню «Откуда хлеб пришел на наш стол»
Цель маршрута	Продолжать знакомить детей с различными профессиями. Рассказать о важности профессии пекаря, показать, как и где выпекают хлеб; формировать положительное отношение детей к профессии пекаря; воспитывать бережное отношение к хлебу.
1. Справочные сведения о маршруте.	
предмет и тема маршрута	Предмет: краеведение. Тема: «Откуда хлеб пришел на наш стол»
вид туризма	пешеходный
Возрастная категория	
фактическое время прохождения маршрута	1 час 30 мин

группой

2. Карта (маршрутная лента)



3. Краткая характеристика объектов на маршруте

ИП Крохин В.В.

. Пекарня начала свою работу с 2000 года, для обеспечения города и района свежими хлебобулочными изделиями. В пекарне ни на минуту не прекращается работа. Пекари работают и днем, и ночью, и даже в праздники. Чтобы к праздничному столу мы смогли подать гостям свежий, душистый, хрустящий хлеб. Но пекарь не один в своем деле, у него есть стальные помощники. Специальные машины, с помощью которых хлеб выпекать намного быстрее. Огромные чаши наполняются мукой, водой, солью, сахаром и дрожжами. Они называются дежами. Все это вымешивает и превращает в тесто другой аппарат-тестомес. Что же происходит с тестом дальше? Готовое, перемешанное тесто подается в делительную машину, а она точно отделяет ровные порции. Поэтому мы и берем хлеб ровный, аккуратный. Затем формы с тестом ставят в специальный теплый шкаф – на расстойку. Нашему будущему хлебу нужно подняться. Затем его везут в печь. Как только хлеб испечется его кладут на деревянные лотки, которые загружают в машину с надписью «Хлеб». Вы можете встретить на улице города такую машину. Машина развозит хлеб в магазины, а мы его покупаем. Но не только пекари связаны с получением хлеба. Хлебоборобы занимают не менее важное место. Они сеют, выращивают, убирают пшеницу и рожь. Затем машины везут зерно на элеватор, где мукомолы превращают зерно в муку. Много людей участвуют в получении хлеба. Ведь это не так легко: вырастить зерно и выпечь хлеб. Поэтому хлеб необходимо беречь. Ведь хлеб – это наше

	богатство! Нельзя его бросать, ведь это труд многих людей, который нужно уважать! Давайте скажем им спасибо за их нелегкую, но такую важную работу.
Результат.	По возможности дети участвуют в приготовлении хлебобулочных изделий. Работники пекарни угощают детей вкусными и ароматными рогаликами. Чаепитие в группе детского сада.