

Паспорт детского образовательного туристического маршрута МБДОУ «Детский сад №17 «Сказка»

Наименование маршрута	Профессии шарьинцев
Цель маршрута	Закрепить представления детей о труде людей, работающих на хлебозаводе, о значении их труда для жителей нашего города. Воспитывать любовь и уважительное отношение к людям труда, бережное отношение к хлебу, как результату трудовой деятельности человека
Возраст детей	6-7 лет

1. Справочные сведения о маршруте.

образовательная область и тема маршрута	Образовательная область: Познавательное развитие. Тема: История создания хлебозавода по улице Адмирала Виноградова
вид туризма	пешеходный
фактическое время прохождения маршрута группой	1 час

2. Карта (маршрутная лента)



3. Краткая характеристика объектов на маршруте	
ООО «Шарьинская минеральная вода»	ООО «Шарьинская минеральная вода» создано 19 марта 2001 года на базе цехов бывшего Шарьинского хлебозавода. На территории предприятия пробурены скважины, из которых вода поступает на производство. Вода закачивается в емкости и очищается через фильтры, затем на линии розлива разливается в ПЭТ тару. Предприятие выпускает более 36 видов газированных напитков, которые входят в сотню «Лучших товаров России». Вот уже 15 лет Шарьинскую минеральную воду используют в местном санатории – профилактории, применяется для лечения, в ингаляционной терапии, утоляет жажду, влияет на общее самочувствие, применяется в косметических целях. На предприятии производят минеральную воду, сладкие газированные напитки: «Буратино», «Дюшес», «Кола», «Крем-сода», «Колокольчик», «Тархун», «Яблоко» и др., сладкие сокосодержащие напитки: «Апельсин», «Тропик», «Вишня», «Персик». Предприятие имеет очень много дипломов.
ООО «1-й Шарьинский хлебозавод»	В середине 1990-х основано предприятие ООО «1-й Шарьинский хлебозавод», который возглавляет депутат Областной Думы А.М.Краев. Сегодня хлебозавод обеспечивает продукцией почти весь северо-восток области, а также занимается поставками в Нижегородскую и Вологодскую области. Здесь производят около ста наименований продукции: от черного хлеба до пряников, слоек и пирогов. Хлеб пекут по старинным рецептам, но на современном, в том числе и импортном, оборудовании. Кстати, весь черный хлеб на заводе делают только на жидкой закваске. Хотя многие современные пекарни в погоне за скоростью и объемами обходятся без нее. Чтобы испечь дарницкий хлеб, требуется около восьми часов. Между тем хлеб на закваске вкуснее и ароматнее, долго не черствеет. Продукцию хлебозавода давно оценили и покупатели, и жюри всевозможных, в том числе и международных конкурсов. В прошлом году продукция предприятия получила Гран-при международной выставки и золотую медаль ежегодной агропромышленной выставки «Золотая осень».

Почтовое отделение Шарья 1	Это почта. Здесь работает много людей. Работа на почте очень интересная, ответственная. Работники почты принимают от людей письма, посылки, бандероли (маленькие посылочки, готовят их к дальнейшему пути, иногда очень-очень длинному). Чтобы письма и бандероли выдержали такой дальний и непростой путь, и дошли до своих адресатов в целости и сохранности, их одевают в специальную одежду: письма - в конверты, бандероли и посылки - в ящики и бумагу. Конверты с упакованными письмами обязательно надписывают (куда, кому, от кого). Если этого не сделать, то письмо никогда не дойдет до своего адресата. Чтобы отправить письмо его кладут в конверт, заклеивают, пишут адрес, наклеивают марку, отпускают письмо в почтовый ящик. Марка для письма как билет для человека. Чтобы письмо поехало или полетело в другой город, на него и наклеивают марку. Газеты, журналы, письма привозят на почту на машине. И прежде чем разнести все по домам: газеты, журналы и письма надо разложить, этим занимаются работники почты. Они приходят на почту рано утром и начинают все сортировать. Затем почтальон складывает все в сумку, на которой написано "Почта" и несет их нам с вами.
Результат	Настольно – печатная игра «Домино». Обогатить знания детей о разнообразии профессий, их роли в экономике и жизни людей; развивать умение анализировать, классифицировать, обобщать изучаемый материал; развивать коммуникативные навыки, умение работать в паре; прививать положительное и уважительное отношение к людям разных профессий.