Экскурсия - эффективный вид профессионального просвещения в начальной школе.

Самая эффективная из видов профессионального просвещения в начальной школе — это экскурсия.

Она дает возможность в сравнительно короткие сроки с помощью непосредственного наблюдения ознакомить обучающихся с профессией, получить непосредственное представление о тонкостях и нюансах разных видов специальностей.

К. Д. Ушинский считал, что важно “***дать ученику средство извлекать полезные знания не только из книг, но и из предметов, его окружающих, из жизненных событий, из истории собственной души***”. Я считаю, что развитие у учеников наблюдательности – одна из важнейших задач для педагога, она не менее важна, чем обучение письму, счету и другим учебным навыкам. Специально разработанные интересные экскурсии помогают формировать вышеперечисленные ключевые компетенции.

Громадная польза экскурсий состоит в том, что они учат. Во время экскурсий дети получают и словно губка впитывают много полезной информации. Кроме того, это возможность для ребенка увидеть жизнь, которая кипит вне стен родной школы. Как правило, это способствует расширению детского кругозора, в частности знакомство с различными профессиями.

Современная детвора, проводящая много времени за компьютерными играми, часто не знает какой путь проходят многие продукты и руками людей каких профессий сделаны – булка хлеба, стакан молока, вкусная котлета, аппетитный омлет, прежде чем попасть на наш стол.

Экскурсия для моих ребят 1 г класса на молокозавод "Деревенское молочко" позволила не только восполнить этот пробел, но и ознакомиться с организацией производства, наблюдать представителей разных профессий молочного производства в рабочей обстановке, в процессе деятельности.

Самостоятельно завод экскурсии не проводит, мы посетили молокозавод через тур.агенство «Парк-Тур». Завод находится территориально в городе Северск.  Экскурсия длилась 40-60 мин, в течение нее нам рассказали о предприятии «Деревенское молочко". Ребята и мы - взрослые с интересом слушали экскурсовода.



«Проектная мощность предприятия — 110 тонн молока-сырья в сутки. Под брэндом «Деревенское молочко» производятся: молоко, кефир, сметана, творог, масло, био-йогурты, густые йогурты, ряженка, снежок, а также молодые сыры.  
 С точки зрения молокопереработки, Северский молочный завод является самым крупным производством в Томской области и одним из самых современных молокоперерабатывающих предприятий в Сибирском регионе; с точки зрения присутствия, продукция «Деревенское молочко» сегодня занимает около 55% рынка.  
 Основной принцип организации работы предприятия: «ОТ БУРЕНКИ ДО СТОЛА». Весь производственный цикл молочной продукции происходит в рамках компании, по замкнутой цепи: от содержания коров до производства молочной продукции и её реализации. На заводе используется свежее молоко-сырье из надежных крестьянских хозяйств. Это гарантирует высокое качество выпускаемых продуктов.  
ООО «Деревенское молочко» - местный производитель, поэтому вся продукция оказывается на полках магазинов в течение нескольких часов после приготовления. Розлив продукции происходит в ночь, а уже начиная с 6 утра ведется доставка в торговые точки».

Экскурсовод показал весь производственный процесс и познакомил нас с профессиями большого завода.

Экскурсия началась с цеха приемки. Именно сюда привозят молоко от поставщиков из Томской области водители молоковозов. Следом молоко поступает в лабораторию, где трудятся лаборанты. Все сырье тщательно проверяется, к молоку предъявляются очень высокие требования, ведь от его качества зависит вкус всей продукции. А на «Деревенском молочке» за этим следят строго!  Детей удивил молокопровод, на современном предприятии молоко перемещается по трубам, для многих стало открытием. Цех нормализации, творожный цех, фасовочные линии – везде кипит работа.

Рабочие маслодельного, сыродельного и молочного производства сепарируют молоко, пахту, сыворотку и изготавливают масло, сметану, творог, сыр и другие молочные продукты.

Обязанности, выполняемые рабочими включают:

- сепарацию молока, пахты и сыворотки, проведение анализов отсепарированных продуктов и передачу их на дальнейшую переработку;

- изготовление масла на маслоизготовителях различных типов, нормализацию масла по влаге и обработку его до готовности;

- изготовление сметаны и творога с доведением их до заданной жирности, расфасовку, упаковку и укладку в тару;

- изготовление сыра с регулированием жирности молочной смеси, внесением закваски, ферментов и химикатов и определение его готовности;

-развозят по торговым точкам города.

**Выполняют всю эту работу рабочие разных специальностей:**

Сепараторщик молока и молочного сырья;

Изготовитель сметаны;

[Аппаратчик производства;](http://hr-portal.ru/pages/raboch/Apparatchik_proizvodstva_toplenogo_masla_4-go_razryada.php)

[Брынзодел](http://hr-portal.ru/pages/raboch/Brynzodel_3-go_razryada.php) ;

[Изготовитель творога;](http://hr-portal.ru/pages/raboch/Izgotovitel__tvoroga_5-go_razryada.php)

[Маслодел-мастер;](http://hr-portal.ru/pages/raboch/Maslodel-master_5-go_razryada.php)

[Машинист вакуум-упаковочной машины;](http://hr-portal.ru/pages/raboch/Mashinist_vakuum-upakovochnoj_mashiny_4-go_razryada.php)

[Мойщик сыра;](http://hr-portal.ru/pages/raboch/Mojschik_syra_2-go_razryada.php)

[Оператор линии розлива молока и молочной продукции](http://hr-portal.ru/pages/raboch/Operator_linii_rozliva_moloka_i_molochnoj_produkcii_v_butylki_4-go_razryada.php);

[Оператор молокохранилища;](http://hr-portal.ru/pages/raboch/Operator_molokohranilischa_4-go_razryada.php)

[Прессовщик сыра;](http://hr-portal.ru/pages/raboch/Pressovschik_syra_4-go_razryada.php)

[Приемщик молочной продукции;](http://hr-portal.ru/pages/raboch/Priemschik_molochnoj_produkcii_3-go_razryada.php)

[Сыродел по созреванию сыров;](http://hr-portal.ru/pages/raboch/Syrodel_po_sozrevaniyu_syrov_4-go_razryada.php)

[Формовщик сыра;](http://hr-portal.ru/pages/raboch/Formovschik_syra_3-go_razryada.php)

[Фризерщик(](http://hr-portal.ru/pages/raboch/Frizerschik_5-go_razryada.php)обслуживание производства);

Грузчик (дневной смены, ночной смены);

Мерчендайзер и другие.

Завершилась экскурсия дегустацией молочной продукции, все получили в подарок по 2 йогурта. Моих ребят похвалили за хорошее поведение. Во время экскурсии дети были организованными, самостоятельными, задавали вопросы, общались с экскурсоводом. На следующий день мои ученики делились впечатлениями и рисовали молочный завод, говорили о том, что их удивило и что больше всего запомнилось. Эта познавательная экскурсия понравилась всем и детям, и взрослым, а главное расширила знания о профессиях Северского молочного завода - самого крупного производства в Томской области и одного из самых современных молокоперерабатывающих предприятий в Сибирском регионе.

Экскурсии – очень важная и, главное, интересная сторона школьной жизни детей. Они воспитывают, помогают освоиться и адаптироваться ребенку в современном мире.

Посещение всевозможных выставок, заводов, музеев способствует тому, что ребенок развивается разносторонней личностью, увлекающимся человеком. У него появляются интересы и увлечения, которые, могут повлиять и на выбор будущей профессии.

Апрель 2017 года Учитель начальных классов Зименс С. П.

* 
* 