

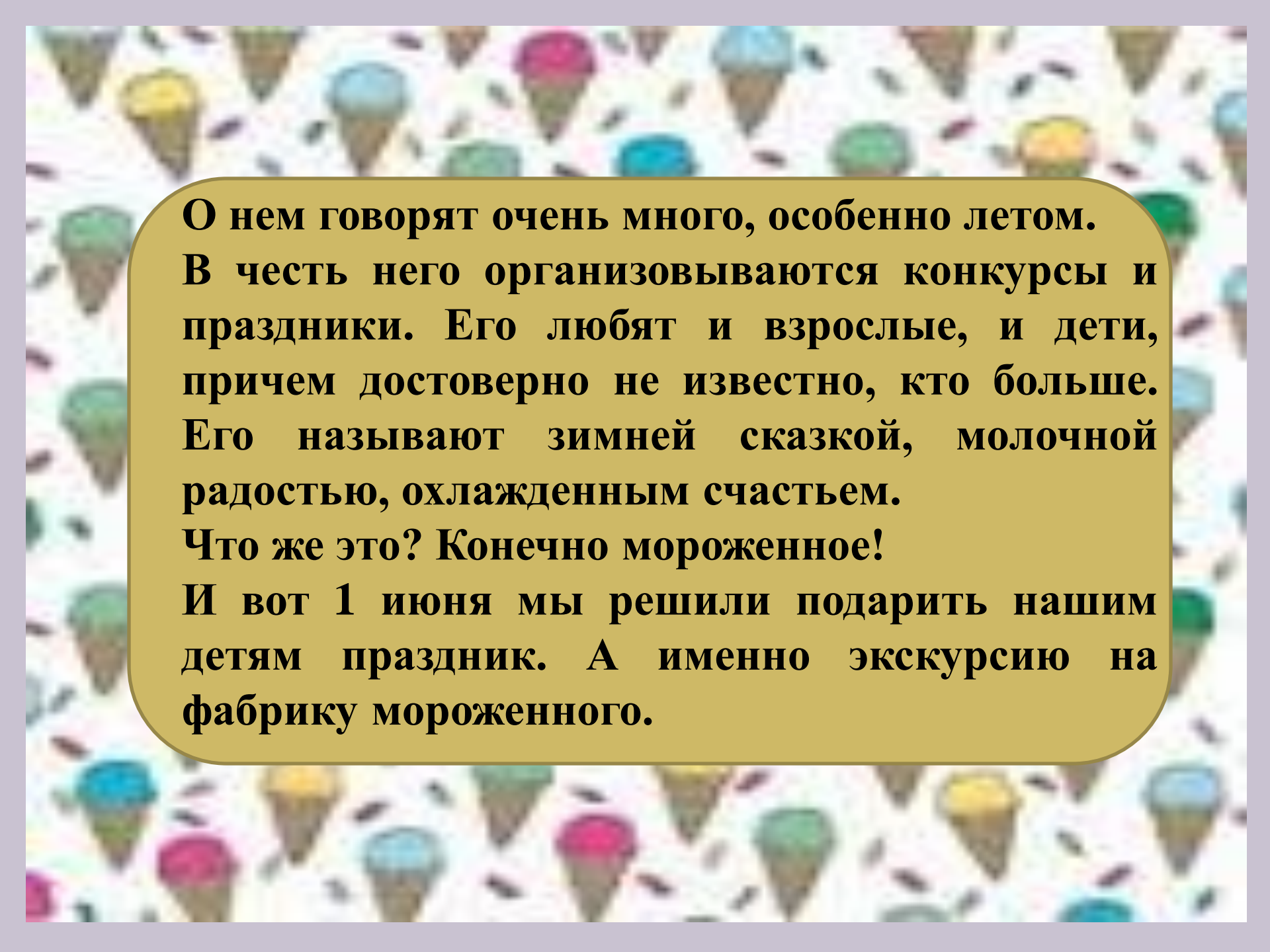
МАДОУ №30



Экскурсия на фабрику мороженого

**Разработала и провела
экскурсию: воспитатель
Вахрушева И.Л.**

Цель: познакомить детей с миром профессий, востребованных в данной местности, получить целостное представление о технологическом цикле изготовления мороженого, способствовать профессиональной ориентации дошкольников.



О нем говорят очень много, особенно летом. В честь него организовываются конкурсы и праздники. Его любят и взрослые, и дети, причем достоверно не известно, кто больше. Его называют зимней сказкой, молочной радостью, охлажденным счастьем. Что же это? Конечно мороженное! И вот 1 июня мы решили подарить нашим детям праздник. А именно экскурсию на фабрику мороженого.

И вот мы отправились на фабрику мороженого «Зайца», чтобы проследить весь процесс изготовления мороженого.



Перед знакомством с цехами фабрики нам выдали спецодежду – халаты, шапочки, бахилы, ведь для того, чтобы пройти в цех, нужно соблюдать строгую гигиену.



После того, как все переоделись и стали похожи на инопланетян. Девчонок и мальчишек пригласили на самое вкусное производство на свете!!!!



Первое помещение в которое мы попали- это цех по производству вафельных рожков. Рожки конусообразной формы пекутся так же как блины.

В состав теста входят: яйца, сахар, маргарин, сухое молоко, растительное масло, пищевая сода, уксус, соль, вода. Все ингредиенты тщательно перемешивают и оставляются на 10-15 минут для набухания, или, как говорят хозяйки, «тесто должно настояться». Затем приступают к выпечке самих рожков.

В помещении находится 10 вафельниц, с которыми работает всего один пекарь. Поочередно каждую вафельницу смазывают маслом, чтобы избежать пригорания.

Наливают небольшое количество теста — и через пару минут всё готово.

Но это еще не конец, так как ему нужно придать форму — сделать сам рожок. Для этого получившийся блин (еще горячий) заворачивается на деревянный конус и опускается в специальный стакан до остывания, чтобы рожки были одинаковой формы. Затем их отбирают (чтобы покупателю не попался пригоревший), взвешивают, расфасовывают и отправляют на склады.



Следующая небольшая комната фабрики — подготовительное отделение. Здесь происходит приготовление всех необходимых ингредиентов, как для мороженого, так и для рожков, а также нарезают сухофрукты, растапливают замороженные ягоды.

Для приготовления самого мороженого первым делом нарезают масло и ставят топиться — это самый долгий процесс.



Далее все ингредиенты отправляются в следующий цех – производственный. В нем находятся два варочных бака.



Подготовленные компоненты смешивают. Это молоко, сахар, ванилин, сливочное масло, сгущенное молоко. Варится всё при температуре 78 градусов — для того, чтобы более равномерно смешались все ингредиенты.

После того как смесь сварилась, ее нужно охладить. Охлаждается она в специальном оборудовании 6 часов. Затем по трубам оно поступает на фрезеровку во фрезеровочный аппарат.

Мороженое на 50 % состоит из воздуха.

Поэтому этот аппарат насыщает его им. Внутри аппарата находится вал с множеством маленьких дырочек. Он быстро вращается, насыщает субстанцию воздухом, разбрасывая по стенкам.



Затем получившуюся смесь раскладывают по контейнерам, добавляя фрукты, ягоды, орешки, сиропы.



И последний этап — камера заморозки. Первая камера — шоковой заморозки (температура -30 градусов), для того, чтобы мороженое не было хрустящим и в нем не было кусочков льда. После оно отправляется в камеру общего хранения (18 -20 градусов).

Финишная прямая — готовое мороженое отправляют на склад, потом его разбирают поставщики для развозки по точкам продаж.



В производственном цехе посменно работают 12 человек: днем подготавливают и варят мороженное, а ночью и до утра следующего дня работает фрезеровочный цех. Все баки на фабрике после каждой смены обрабатывают и моют, готовят к следующему рабочему дню.

Ребята с интересом осматривали, огромные баки, морозильные камеры, миксер и конвейер, по которому неспешно плывут бесконечные реки мороженого. Но самое увлекательное занятие - это безусловно, дегустация вкуснейшей продукции фабрики мороженого «Зайца». Фабрика «Зайца» - это более тридцати вкусов мороженого, а так же сорбет. В день производится около 200 кг мороженого



Без подарка гостей тут не отпускают, каждому дошкольнику предложили на выбор мороженное с разными вкусами.



**И шарики с логотипом фабрики
«Зайца»**





Вот такое увлекательное, аппетитное и познавательное получилось путешествие в мир мороженого!