

Экскурсия на "Чернышихинский мясокомбинат".

Проблема выбора профессии стояла перед старшеклассниками всегда. Поэтому существует необходимость оказывать помощь в решении их профессионального самоопределения.

Так, во вторник, 11 апреля учащиеся 9б и 9в классов МБОУ Большемурашкинская СШ вместе со своими классными руководителями – Е. В. Приваловой и Т.Н Шадринной посетили современное предприятие по производству мясной продукции и колбас ООО «Чернышихинский мясокомбинат». Целью экскурсии было показать детям, что собой представляет современное производство, какие специальности там востребованы, дать возможность увидеть собственными глазами как производится мясная продукция.

Ребята наглядно убедились, что многие работы на предприятии выполняются специальными сложными механизмами, на современном итальянском и немецком оборудовании. Например, в огромной «мясорубке» перемалывается мясо, смешивается со специями и добавками до образования фарша, который в контейнерах отправляется по конвейеру в цех фасовки. Также специальным оборудованием фарш фасуется в оболочку – искусственную или натуральную. Не смотря на то, что каждый этап создания продукции механизирован, применение ручного труда на производстве не отменено. Работники цехов с достаточно большой скоростью перевязывают сардельки, колбасы вручную, лепят пельмени.

Во время экскурсии на мясокомбинат школьники посетили четыре основных цеха: убойный цех, цех колбасных изделий и полуфабрикатов, цех обвалки, цех производства пельменей.

Увидели самый ароматный цех, где варят и коптят колбасу, а также холодильник с хранением готовой продукции. Главное в каждой точке производственной линии – это соблюдение стандартов качества, традиционных рецептур, чистое сырье и помещения, постоянный контроль безопасности мясных изделий. В цехах комбината довольно прохладно, температура держится от +2 до +4 градусов в соответствии с температурным режимом производства.

Учащиеся узнали, что комбинат выпускает исключительно свою продукцию, которая пользуется большим спросом по всему Приволжскому федеральному округу уже более четверти века. Основную часть работников комбината составляют жители нашего региона – нашего и соседних муниципальных округов, а также трудятся жители других областей. На комбинате работают и семейные династии.

Специалист комбината, проводивший экскурсию, рассказал, что молодым специалистам мясокомбинат предоставляет хорошие перспективы для карьерного роста. На данном современном производстве очень большой спектр профессий. Над созданием вкусных и качественных мясных изделий трудятся такие специалисты, как технологи, ветеринары, лаборанты, логисты, программисты и многие другие. Имеется возможность трудоустройства молодых людей на период летних каникул.

В завершении экскурсии школьников угостили готовой, вкусной продукцией Чернышихинского мясокомбината и напоили горячим чаем.

Большое спасибо сотрудникам комбината за сотрудничество и проведенную экскурсию, после которой ребята – выпускники всерьез задумались о перспективах работы на предприятии.

Шадрина Татьяна Николаевна, учитель биологии МБОУ Большемурашкинская СШ

