

МБОУ «2 Хомуस्ताхская СОШ им.Е.П.Сивцева МО «Намский улус» РС (Я)»

Рекомендована:

МО учителей Светлана

Руководитель МО И

Протокол № 1

От «29» августа 2021 г.

Согласовано:

Зам. директора по ВР

И Копырина Н.А.

«30» августа 2021г.

Утверждаю:

Директор школы

И Старков А.А.

№ приказа С-02/108

«30» августа 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**внеурочной деятельности**

**«ВЕСЕЛЫЙ ХЛЕБОПЕК»**  
**на 2021-2022 учебный год**  
**10 класс**

Разработчик: Копырина Надежда Андреевна, руководитель внеурочной деятельности  
«Хлебопечение»

Хатас, 2021 г.

## Пояснительная записка

Хлеб для людей всегда считался священным продуктом: он быстро утоляет голод, обладает высокой пищевой и энергетической ценностью. Хлеб – это не просто мука и вода. Если бы это было так, наши булочные изделия выглядели бы довольно скромно. В мире существует огромное количество рецептов хлеба с различным вкусом, формой, размером и плотностью мякиша. Хлеб едят почти во всех странах мира. Даже в местах, где пшеница не растет – муку делают из других ингридиентов, например кукурузы, ржи, риса, и используют ее для приготовления простых питательных блюд эживалентных хлебу. Издавна у славян существовал обычай: люди, преломившие хлеб, становятся друзьями на всю жизнь. Хлеб – посол мира и дружбы между народами, остается им и ныне.

**Целью программы является:** расширение знаний обучающихся об ассортименте хлебобулочных изделий; о способах приготовления разных видов теста; формированию практических навыков разделки и выпечки хлебобулочных изделий.

### **Задачи программы:**

- расширить знания, развить умения и навыки обучающихся, используя материал, не входящий в учебную программу;
- познакомить с новыми технологиями и сырьем в хлебопечении;
- сформировать умения и навыки и внедрить их в практику работы;
- способствовать формированию творческих способностей обучающегося;
- воспитывать у обучающегося личностные качества: мобильность, самостоятельность, ответственность за конечный результат.

**Категория обучающихся по программе:** 10 класс

**Объем реализации программы:** 34 часов

**Режим занятий:** 1 раз в неделю

**Форма обучения:** групповая (10-12 человек)

**Прогнозируемые (ожидаемые) результаты программы:**

Обучающиеся будут

**знать:**

- виды сырья и требования к качеству;
- организацию рабочего места;
- технологию приготовления разных видов хлебобулочных изделий;
- соблюдать правила личной гигиены и охраны труда.



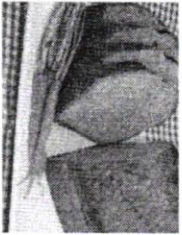

**уметь:**




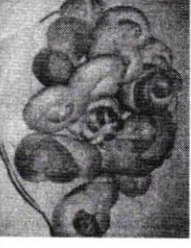

- рассчитывать рецептуру;
  - анализировать информацию о различных способах приготовления изделий;
  - замешивать разные виды теста;
  - определять готовность теста в процессе созревания;
  - вычислять массу используемой добавки, массу тестовой заготовки.
- Иметь практический опыт:**
- обслуживания разных видов оборудования;
  - формования и выпечки разных видов хлебобулочных изделий;
  - определения готовности выпеченных изделий.

Знание данной дисциплины необходимо для становления специалистов высокого профессионального уровня в области хлебопечения, для овладения студентами необходимыми теоретическими и практическими знаниями по организации работы хлебопекарного производства.



## Тематический план внеурочной деятельности «Веселый хлебопек»

№ п/п	Тема занятия	Кол-во часов	Содержание	Ожидаемый результат
1	Вводное занятие	2	<p>Цели и задачи занятий внеурочной деятельности. Содержание курса. Ассортимент хлебобулочных изделий. Общие сведения об основном и дополнительном сырье. Оборудование для подготовки сырья. Правила безопасности при работе.</p> 	<p>Ознакомятся содержанием курса, ассортиментом хлебобулочных изделий. Изучат виды сырья и требования к качеству. Ознакомятся с оборудованием для подготовки сырья и правилами безопасности при работе</p>
2	Практическое занятие №1	4	<p>Расчет производственных рецептов, массы тестовой заготовки Технологический процесс приготовления изделия «Батет провансаль»</p> 	<p>Смогут рассчитать рецептуру, массу тестовой заготовки. Приготовить изделие «Батет провансаль»</p>
3	Практическое занятие №2	5	<p>Технологический процесс приготовления хлеба с применением полифункциональных растительных добавок (свекла, морковь, тыква)</p> 	<p>Смогут рассчитать рецептуру, массу тестовой заготовки. Приготовить изделие «Хлеб со свекольной, морковной пастой, тыквенным пюре. Булочки «Осенней»</p>
4	Практическое занятие №3	5	<p>Технологический процесс приготовления хлеба с применением безглютеновой муки</p> 	<p>Смогут рассчитать рецептуру, массу тестовой заготовки. Приготовить изделие «Хлеб безглютеновый»</p>

5	Практическое занятие №4	4	Технологический процесс приготовления хлеба с использованием зерновых смесей.		Смогут рассчитать рецептуру, массу тестовой заготовки. Приготовить изделие «Хлеб с семенами льна, подсолнечника»
6	Практическое занятие №5	3	Технологический процесс приготовления бриошей		Смогут рассчитать рецептуру, массу тестовой заготовки. Приготовить изделие «Бриоши»
7	Практическое занятие №6	3	Технологический процесс приготовления хлеба из цельнозерновой муки		Смогут рассчитать рецептуру, массу тестовой заготовки. Приготовить изделие «Хлеб цельнозерновой»
8	Практическое занятие №7	3	Технологический процесс приготовления слобных изделий		Смогут рассчитать рецептуру, массу тестовой заготовки. Приготовить изделия «Слобная мелочь»
9	Практическое занятие №8	3	Технологический процесс приготовления слоеных изделий		Смогут рассчитать рецептуру, массу тестовой заготовки. Приготовить слоеные изделия с начинкой, без начинки, круасаны
10	Подведение итогов	2	Круглый стол «Хлебная ярмарка»		Защита презентаций. Дегустация изделий
11	Итого часов:	34			

**Материально-техническая база, необходимая  
для осуществления образовательного процесса**

Проведение занятий кружка «Веселый хлебопек» предполагает использование учебного кабинета и столовой школы, соответствующих действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Кабинет и столовая школы, в которых происходят теоретические и производственные занятия, оснащены необходимым мультимедийным оборудованием и возможностью выхода в интернет, а также всем необходимым технологическим оборудованием и инвентарем.

**Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет ресурсов, дополнительной литературы**

**Основная литература:**

1. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник для студ. сред. проф. образования / Т.Б. Цыганова.-3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 448с.
2. Хроменков В.М. Оборудование хлебопекарного производства: Учеб для нач. проф. образования.- М.: ИРПО; Издательский центр «Академия», 2017.-320с.

**Дополнительная литература:**

1. ZNANCIUM.COM. Издательского дома «ИНФРА – М», Электронная библиотечная система.
2. Зверева Л.Ф. Технология и химический контроль хлебопекарного производства - М.: Легкая и пищевая промышленность. 2018-416с
3. Немцов З.С. и др. Основы хлебопечения. М.: Агропромиздат, 2018-287с.

**Интернет — ресурсы:**

1. [www.techpokhlebo.ru](http://www.techpokhlebo.ru)
2. [www.xleb.ru](http://www.xleb.ru).



**Тема занятия: Приготовление изделия «Булочка осенняя»**

**Цель:** сформировать умения по приготовлению изделия «Булочка осенняя»

**Задачи:**

- организовать рабочее место;
- подготовить сырье к производству;
- замесить тесто;
- произвести разделку теста;
- выпечь тестовые заготовки;
- определить готовность выпеченного изделия.

**Инвентарь, посуда, оборудование:** емкости для подготовки сырья к производству, мерные емкости, нож, ложки, пластиковый скребок, емкость для брожения теста, рабочий стол, весы электронные, тестомесильная машина, расстойный шкаф, печь.

**Ход занятия:**

**Производственная рецептура изготовления  
изделия булочка «Осенняя» безопасный ускоренный способ**

Булочка «Осенняя» вырабатывается из пшеничной муки высшего сорта, массой 0,1 кг

**Органолептические показатели:** форма - в виде кленового листа; поверхность - глянцева смазанная яичной смазкой; цвет- от светло- коричневого до темного коричневого; вкус и запах- свойственный данному изделию, с привкусом овощной добавки.

№ п/п	Рецептура и режим	Количество сырья на	Тесто	Разделка
		250 гр.		Отделка
1	Мука пшеничная I сорта	250	250	-

2	Дрожжи хлебопекарные прессованные	14*	14*	-
3	Соль поваренная	3	3	-
4	Вода	80	80	-
5	Сахар-песок	45	45	-
6	Яйцо в тесто	20	20	-
7	Яйцо на смазку	10	-	10
8	Масло сливочное	40	40	-
9	Молоко	50	50	-
10	Морковь варёная	35	35	-
11	Ванилин	0,05	0,05	-
12	Продолжительность брожения, мин		30-70	

1. Произвести подготовку сырья к производству.
2. Замесить тесто: все сырье закладывают в тестомесильную машину и замешивают на первой скорости 2-3 минуты. Затем на второй скорости 10-12 минут. Ставят на брожение в теплое место на 30-70 минут.
3. Произвести разделку теста: Броженное тесто делят на куски, массой 110гр с учетом упека и усушки, округляют, ставят на предварительную расстойку на 5-7 минут. Затем формируют в виде кленового листа. Тестовую заготовку укладывают на лист и ставят на окончательную расстойку на 40 - 50 минут в расстойный шкаф при температуре 35-40°С с относительной влажностью воздуха 75-85%. Готовность тестовой заготовки к выпечке определяют органолептически: при нажатии ладонью о поверхность теста следы от пальцев медленно восстанавливаются. За 5 минут до выпечки тестовые заготовки смазывают яичной смазкой.
4. Выпечь тестовые заготовки. Выпекают в неувлажненной пекарной камере при температуре 200-210°С 12-15 минут.
5. Органолептически определить качество выпеченного изделия: масса, форма, поверхность, вкус, цвет, запах.
5. Произвести уборку рабочего места.