

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

Рекомендована:

МО учителей Григорьевой

Руководитель МО Григорьевой

Протокол № 1

От «19» августа 2021 г.

Согласовано:

Зам. директора по ВР

Копырина Копырина Н.А.

«30» августа 2021г.

Утверждено:

Директор школы

Старков Старков А.А.

№ приказа 01.02.1148

«30» августа 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
внеурочной деятельности

«ВЕСЕЛЫЙ ХЛЕБОПЕК»
на 2021-2022 учебный год
11 класс

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

Хатгас, 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

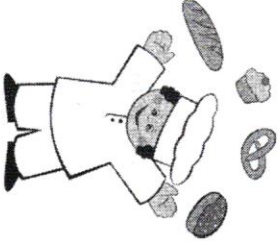

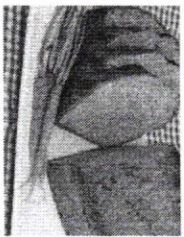

знать:




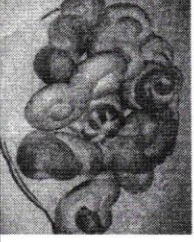

- виды сырья и требования к качеству;
 - организацию рабочего места;
 - технологию приготовления разных видов хлебобулочных изделий;
 - соблюдать правила личной гигиены и охраны труда.
- уметь:**

- 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;
 - формирования 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 рецептур, массы тестовой заготовки Технологический процесс приготовления изделия «Багет провансаль»</p> 	<p>Смогут рассчитать рецептуру, массу тестовой заготовки. Приготовить изделие «Багет 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 бриштов		Смогут рассчитать рецептуру, массу тестовой заготовки. Приготовить изделие «Бришши»
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 сладких изделий		Смогут рассчитать рецептуру, массу тестовой заготовки. Приготовить изделия «Сдобная мелочь»
9	Практическое занятие №8	3	Технологический процесс приготовления слоеных изделий		Смогут рассчитать рецептуру, массу тестовой заготовки. Приготовить слоеные изделия с начинкой, без начинки, круассаны
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. Хромеевков В.М. Оборудование хлебопекарного производства: Учеб для нач. проф. образования.- М.: ИППО; Издательский центр «Академия», 2017.-320с.

Дополнительная литература:

1. ZNANCIUM.SOM. 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
2. www.xlebo.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» безопарный 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 Отделка
1	Мука пшеничная 1 сорта	250 гр.	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: Выборочное тесто делят на куски, массой 110гр с учетом упека и усушки, округляют, ставят на предварительную расстойку на 5-7 минут. Затем формуют 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 увлажненной 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.