

**Общество с ограниченной ответственностью «Бостон»**

**ИНН 5407257859, ОГРН 1155476122284**

---

Утверждаю

Директор

Апышко Ю.С.

16 октября 2025 г.



**Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа  
технической направленности  
«ОСНОВЫ ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ»**

*Базовый уровень*

Направленность программы: техническая

Возраст обучающихся: старше 18 лет

Срок реализации программы: 48 часов

г. Новосибирск, 2025 г.

## **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

### **Актуальность и педагогическая целесообразность программы.**

Хлеб – это просто вода и мука? Если бы это было так, наши булочные выглядели бы довольно скромно. В мире существуют сотни и тысячи рецептов хлеба с различными плотностью, вкусом, формой и размерами. Хлеб едят почти во всех странах мира. Даже в местах, где пшеница не растет - муку делают из других ингредиентов, например кукурузы, ржи или риса, и используют ее для изготовления простых питательных блюд эквивалентных 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.

### **Цель и задачи программы.**

**Целью программы является:** формирование теоретических и практических навыков хлебопечения; расширение знаний обучающихся о способах приготовления теста для разных видов хлеба, формировании и выпечки хлеба, национальных особенностях в приготовлении хлеба.

### **Задачи программы:**

#### *Предметные:*

1. Расширение знания, развитие умений и навыков хлебопечения.
2. Знакомство с рецептами, составами, используемыми в хлебопечении.
3. Формирование умений и навыков и внедрения их в практику работы.

#### *Развивающие:*

1. Развитие технического творчества и создание условий для творческой реализации обучающихся.
2. Развитие творческих способностей, индивидуальных и художественных особенностей вкуса, тонкого восприятия цвета и формы, в соответствии со своими склонностями.
3. Знакомство с оригинальными приемами и методами творческой деятельности.

#### *Воспитательные:*

1. Воспитание у обучающихся личностных качеств, таких как мобильность, способность рационально использовать рабочее время, самостоятельность, ответственность за конечный результат.

**Отличительные особенности (новизна) программы:** Мир хлебопечения постоянно развивается. В программу включены изучение современных ингредиентов, таких как безглютеновые муки, суперфуды, натуральные подсластители, освоение инновационных методов ферментации, умение работать с профессиональным оборудованием и последние тенденции в дизайне и декоре выпечки.

**Категория обучающихся по программе:** лица старше 18 лет.

**Срок реализации программы:** 48 часов.

**Режим занятий:** 1 раз в неделю – 4 часа

**Форма обучения:** очная.

**Прогнозируемые (ожидаемые) результаты программы:**

*Программные требования к знаниям (результаты теоретической подготовки):*

- В процессе теоретического обучения обучающиеся знакомятся с организацией работы, оборудованием и технологиями, применяемыми при выпечке хлеба;
- ознакомятся с видами сырья и требованиями к его качеству;
- ознакомятся с организацией рабочего места, видами технологического оборудования и производственного инвентаря к ним;
- ознакомятся с правилами подготовки сырья к производству;
- изучат способы активации прессованных и сушеных дрожжей;
- изучат способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;
- изучат способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;
- ознакомятся с технологиями приготовления различных видов хлеба, в том числе национального.

*Программные требования к умениям (результаты практической подготовки):*

В результате прохождения программы обучающийся должен:

уметь:

- пользоваться рецептками и технологическими инструкциями;
- взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;
- оценивать качество сырья по органолептическим показателям;
- оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;
- определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;
- определять различными методами готовность теста в процессе созревания;

*По окончании программы:*

*обучающийся должен иметь практический опыт:*

- хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;
- приготовления теста различными способами, в т.ч. с применением тестоприготовительного оборудования;
- обслуживания оборудования для приготовления теста;
- формования и выпечки хлеба;
- определение готовности хлеба.

**Механизм выявления образовательных результатов программы:**

*Формы и режим контроля:*

- текущий контроль, промежуточный контроль, итоговый контроль – практическое выполнение заданий.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№	Названия тем	Количество часов			Формы аттестации / контроля
		всего	теория	практика	
1	Вводное занятие	1	1	-	-
2	Технология приготовления пшеничного теста различными способами и изделий из него	19	1	18	промежуточный контроль
3	Технология приготовления ржаного и ржано-пшеничного теста различными способами и изделий из него	9	1	8	промежуточный контроль
4	Технология приготовления сдобного теста из пшеничной муки	9	1	8	промежуточный контроль
5	Приготовление булочных изделий и пирогов из сдобного теста	7	1	6	промежуточный контроль
6	Итоговое занятие	3	-	3	итоговый контроль
Итого:		48	5	43	

## КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

№	Названия тем/Учебная неделя	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	Вводное занятие	1Л										
2	Технология приготовления пшеничного теста различными способами и изделий из него	1Л 4ПР	4ПР	4ПР	4ПР	2ПР						
3	Технология приготовления ржаного и ржано-пшеничного теста различными способами и изделий из него					1Л 2ПР	4ПР	2ПР				
4	Технология приготовления сдобного теста из пшеничной муки						1Л 2ПР	4ПР	2ПР			
5	Приготовление булочных изделий и пирогов из сдобного теста								1Л 2ПР	4ПР		
6	Итоговое занятие											ЗИА
Итого		6	4	4	4	5	4	5	4	5	4	3

## **СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

### **1. Вводное занятие**

Теория: Вводный инструктаж. Общие сведения о программе и ее содержании. Сорта муки, отличия одного сорта муки от другого. Органолептическая оценка качества муки. Основное и дополнительное сырье, необходимое для приготовления для приготовления хлебобулочных изделий. Оборудование для подготовки сырья и приготовления хлеба.

### **2. Технология приготовления пшеничного теста различными способами и изделий из него**

Теория: Виды пшеничного теста их сравнительная характеристика и особые приемы приготовления пшеничного теста. Способы приготовления теста для пшеничного хлеба. Приготовление пшеничного теста опарным способом: традиционным способом. Особенности приготовление опар. Приготовление теста безопарным способом традиционным и ускоренным. Технологический режим приготовление теста безопарным традиционным и безопарным ускоренным. Сравнительная характеристика опарных и безопарных способов. Приготовление основных видов хлеба.

Практика: Приготовление простого батона, кунцевских булочек, халы, булочек для гамбургера, саек, калачей.

### **3. Технология приготовления ржаного и ржано-пшеничного теста различными способами и изделий из него**

Теория: Виды ржаного теста, их сравнительная характеристика и особые приемы приготовления ржаного теста. Основные способы приготовления ржаного теста. Приготовление ржаного теста на густых и жидких заквасках.

Практика: Приготовление хлеба столового, хлеба минского, хлеба орловского.

### **4. Технология приготовления сдобного теста из пшеничной муки**

Теория: Виды сдобного пшеничного теста, их сравнительная характеристика и особые приемы приготовления пшеничного теста. Способы приготовления теста для булочных и сдобных изделий. Приготовление пшеничного теста опарным способом, традиционным способом. Приготовление сдобного теста опарным способом с отсюбкой и без отсюбки. Приготовление теста безопарным способом традиционным и ускоренным.

Практика: Приготовление сдобы выборгской, булочки бриошь, розанчиков слоеных с вареньем, булочек повышенной калорийности

### **5. Приготовление булочных изделий и пирогов из сдобного теста**

Теория: Виды сдобного пшеничного теста, их сравнительная характеристика и особые приемы приготовления пшеничного теста. Способы приготовления теста для булочных и сдобных изделий. Способы формования пирогов закрытых, открытых и полуоткрытых.

Практика. Приготовление кулебяки, пирога домашнего, осетинских пирогов.

## **ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

### **Методические особенности реализации программы**

*Учебная деятельность*

**Педагогическое обоснование содержания программы:** Данная программа позволяет обучающимся более углубленно изучить материал в теории и на практике, изучив историю возникновения блюд, их пищевую ценность и назначение, дает возможность обучающимся не только приготовить блюдо, но и включив воображение, изменить его при приготовлении и подаче по своему усмотрению.

#### *Воспитывающая деятельность*

**Содержательные направления воспитательной работы:** Удовлетворение индивидуальных запросов обучающихся; развитие личности обучающихся, их познавательных интересов, интеллектуальной и ценностно-смысловой сферы; развитие навыков самообразования и самопроектирования; углубление, расширение и систематизация знаний в выбранной области вида деятельности; совершенствование имеющегося и приобретение нового опыта познавательной деятельности.

#### *Развивающая деятельность*

**Содержательные направления развивающей деятельности:** сформировать у обучающихся в качестве результатов освоения программы: представление о кулинарии как о целостной науке, показать единство ее понятий, законов и теорий.

#### **Материально-техническое обеспечение программы**

Теоретическое и практическое обучение проводится в учебном кабинете, соответствующем действующим санитарно-эпидемиологическим требованиям

Оборудование для теоретического обучения: ученическая мебель – 4 комплекта, рабочее место преподавателя (офисный стол и стул, персональный компьютер – моноблок), магнитно-маркерная доска, мультимедийное оборудование (проектор, экран).

Оборудование для практического обучения: специализированное технологическое оборудование: духовой трехуровневый шкаф ОВОД – 1 шт., печь конвекционная UNOX XB893 – 1 шт., электрическая варочная панель – 1 шт., витрина кондитерская настольная CRYSTAL – 1 шт., миксер планетарный Hurakan HKN-IP15FM – 1 шт., тестомесильная машина YIETV-1 – 1 шт., ручной миксер Moulinex Prepmix HM450B10 – 4 шт., порционные весы MAS MS-5 – 4 шт., мерные емкости – 4 шт., разделочные доски – 4 шт., ножи (шеф-нож, нож для хлеба, маленький нож) – 4 комплекта, лопатка – 4 шт., шпатель – 4 шт., венчик – 4 шт., терка – 4 шт., сито – 4 шт., форма для выпечки (разъемная, металлическая литая, силиконовая) – 20 шт., форма для хлеба – 20 шт., противень – 10 шт., кондитерский мешок и насадки – 6 комплектов, скалка – 4 шт., щипцы – 4 шт., кулинарный термометр – 4 шт., кондитерский шприц – 4 шт.

#### **Кадровые условия реализации программы**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими кадрами, соответствующими требованиям профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых», утвержденного приказом Минтруда России от 22.09.2021 № 652н.

#### **СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ**

1. Драгилев А.И. Основы кондитерского производства: учебник / А.И. Драгилев, Г.А. Маршалкин. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 532 с.

2. Драгилев А.И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское: учеб. пособие / А.И. Драгилев, В.М. Хромеенков. - Санкт-Петербург: Лань, 2016. - 432 с.

3. Основы технологии производства хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий: монография / Н. В. Оболенский [и др.] - Нижний Новгород: Изд-во Новгородской ГСХА, 2010. - 382 с. : ил.

4. Пащенко Л.П. Технология хлебопекарного производства: учебник / Л.П. Пащенко, И.М. Жаркова. - Санкт-Петербург: Лань, 2014. - 672 с.

5. Практикум по технологии отрасли. Технология хлебобулочных изделий: учеб. пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2016. - 316 с.

6. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий: технология хлебобулочных изделий: учеб. пособие / под ред. Л.П. Пащенко. - Москва: Колос, 2007. - 215 с.

7. Тертычная Т.Н. Технология хлебопекарного производства: учеб. пособие/ Т. Н. Тертычная, В. И. Манжесов, С. В. Калашникова. - Воронеж: Изд-во Воронежского ГАУ, 2010. - 179 с.

8. Чижикова О.Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для прикладного бакалавриата / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. - Москва: Юрайт, 2018. - 199 с.

#### Интернет-ресурсы

1. <http://www.pekari.ru/>
2. <http://www.gastronom.ru/>
3. <http://hlebopechka.ru/>
4. <http://www.chocolatier.ru/>
5. <http://1001desert.com/recipes/jellies-mousses-sambuca-parfait/>
6. <http://nevkusno.ru/>
7. <http://fcior.edu.ru/>