УДК 37.048.45:664.6

А. И. Токмакова, А. А. Залевская,
факультет естественно-научного образования,
Омский государственный педагогический университет
Научный руководитель: канд. пед. наук, доц. Е. А. Алехина

Внеурочная деятельность школьников по изучению хлебопекарного производства Омска (на примере компании «СибХлеб») при реализации концепции «ТОРИО»

Аннотация. В статье представлена методическая разработка занятия внеурочной деятельности для школьников по изучению хлебопекарного производства Омска (на примере СибХлеба»), включающая в себя теоретическую и экспериментальную части, информационный фильм и ситуационные задачи, с целью профориентационной работы со школьниками в рамках реализации химико-технологического направления региональной концепции «ТОРИО».

Ключевые слова: методическая разработка, внеурочная деятельность, хлебопекарное производство, «СибХлеб», концепция «ТОРИО», профориентация.

Пищевая промышленность — важная отрасль экономики, созданная на основе переработки сельскохозяйственного сырья в пищевые продукты. Одним из направлений пищевой промышленности в Омском регионе является хлебопекарная, а корпорация «СибХлеб» — одно из крупнейших в городе предприятий данной отрасли. Их продукция широко представлена в магазинах города. Создание занятия для школьников, раскрывающего специфику данного вида производства, может стать эффективным средством профориентации школьников и способствовать развитию химико-технологического направления региональной концепции «ТОРИО» (территория опережающего развития инженерного образования) [8]. Для решения данной задачи были предложены разработки занятий интерактивного лектория для школьников по таким направлениям пищевой промышленности Омского региона, как мясная [6], молочная [2; 9] и кондитерская [7].

Цель нашей работы: разработать интерактивное занятие для обучающихся старших классов школ г. Омска, направленное на развитие потребительской грамотности при выборе хлебобулочной продукции и расширение кругозора о предприятиях родного города.

Теоретическая часть занятия включала следующие аспекты:

− понятие «хлебопекарное производство»;

− виды и примеры хлебобулочных изделий;

− химический состав хлебобулочных изделий;

− хлебопекарные производства Омского региона, в том числе компании «СибХлеб»;

− история становления и развития, ассортимент продукции и технология производства «СибХлеба»;

− показатели качества хлеба согласно ГОСТ [3; 4; 5].

Для иллюстрации теоретического материала занятия была разработана мультимедийная презентация о «СибХлебе», включающая:

− информационный фильм о производстве [1];

− историческую справку и информацию о производимой продукции [1];

− требования ГОСТ, предъявляемые к продукции [3–5];

− теорию о технологии производства [1].

Для проверки усвоения теоретических знаний были разработаны занимательные игры, такие как ребусы и домино. На рисунке представлены примеры некоторых из них.



Ребусы, посвященные хлебопекарному производству «СибХлеб»

© Токмакова А. И., Залевская А. А., 2026

Экспериментальная часть работы включала три химических опыта по изучению химического состава хлебобулочной продукции:

– определение кислотности хлеба с помощью индикаторной бумаги;

– обнаружение крахмала качественной реакцией с раствором йода;

– обнаружение белковых веществ (биуретовая реакция).

Обсуждая производство хлебобулочных изделий, важно уделить внимание нормативным документам, согласно которым осуществляется производство и упаковка хлебобулочных изделий [3–5], а затем предложить обучающимся самостоятельно провести анализ информации, представленной на упаковках хлебобулочных изделий, на предмет ее соответствия требованиям нормативных документов. При этом особое внимание следует обратить на изучение состава продукта, наличие пищевых добавок и оценку их влияния на организм, пищевую ценность, дату изготовления, сроки годности до и после вскрытия упаковки, условия хранения и наличие ГМО. Навык анализа упаковки хлебопекарной продукции способствует повышению потребительской грамотности обучающихся при выборе продукции, что является важным аспектом в формировании здорового образа жизни и питания.

Таким образом, разработка занятия внеурочной деятельности посвященного хлебопекарному производству «СибХлеб» в рамках химико-технологического направления концепции «ТОРИО» выступает не только эффективным инструментом профориентации старшеклассников Омска, но и важным средством формирования их осведомленности о пищевых производствах области. Кроме того, подобные занятия способствуют патриотическому воспитанию, повышению интереса к родному региону и осознанию роли химии в пищевой промышленности.

1. АО СибХлеб // Сообщество «ВКонтакте» : [сайт]. — URL: https://vk.com/sibhleb55 (дата обращения: 05.04.2026).

2. *Березин А. А.* Внеурочная деятельность школьников по изучению молочной промышленности Омской области при реализации концепции «ТОРИО» // Ratio et Natura : студ. науч. электрон. журнал. — 2025. — № 2 (14). — URL: https://ratio-natura.ru/sites/default/files/2025-10/vneurochnaya-deyatelnost-shkolnikov-po-izucheniyu-molochnoy-promyshlennosti-omskoy-oblasti.pdf (дата обращения: 09.04.2026)

3. ГОСТ 2077-84. Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Общие технические условия. — URL: https://files.stroyinf.ru/Data/24/2448.pdf (дата обращения: 11.04.2026).

4. ГОСТ 31805-2018. Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия. — URL: https://files.stroyinf.ru/Data2/1/4293734/4293734203.pdf (дата обращения: 07.04.2026).

5. ГОСТ 31752-2012. Изделия хлебобулочные в упаковке. Общие технические условия. — URL: https://files.stroyinf.ru/Data2/1/4293785/4293785597.pdf?ysclid=mnuclvkrti497427814 (дата обращения: 07.04.2026).

6. *Канцерь И. А.* Интерактивный лекторий для школьников «Пищевые производства Омского региона» при реализации концепции «ТОРИО» // Ratio et Natura : студ. науч. электрон. журнал. — 2025. — № 2 (14). — URL: https://ratio-natura.ru/sites/default/files/2025-10/interaktivnyy-lektoriy-dlya-shkolnikov-pischevye-proizvodstva-omskogo-regiona.pdf (дата обращения: 09.04.2026).

7. *Ковалева Д. В., Ненастьен А. А.* Интерактивный лекторий для школьников по изучению кондитерских производств Омска как средство их профориентации при реализации концепции «ТОРИО» // Ratio et Natura : студ. науч. электрон. журнал. — 2025. — № 2 (14). — URL: https://ratio-natura.ru/sites/default/files/2025-10/interaktivnyy-lektoriy-dlya-shkolnikov-po-izucheniyu-konditerskikh-proizvodstv-omska.pdf (дата обращения: 09.04.2026).

8. Концепция развития инженерного образования в Омской области «Территория опережающего развития инженерного образования на 2024–2027 годы». — Электрон. версия. — URL: https://clck.su/QSPvf (дата обращения: 09.04.2026).

9. *Меняйленко Н. С., Мисюрина К. В.* Изучение производства молочной продукции на примере ООО «МИЛКОМ» при реализации концепции «ТОРИО» // Ratio et Natura : студ. науч. электрон. журнал. — 2025. — № 2 (14). — URL: https://ratio-natura.ru/sites/default/files/2025-10/izuchenie-proizvodstva-molochnoy-produkcii-na-primere-ooo-milkom.pdf (дата обращения: 09.04.2026).