

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**



**Виробниче навчання  
Збірник розробок уроків  
з теми: «Приготування тістечок»  
для здобувачів освітньо-кваліфікаційного рівня  
кваліфікований робітник з професії 7412 Кондитер  
(професійна кваліфікація: кондитер 4 розряду)**

**Любешів, 2022**

УДК 664.6/7(07)

Ч 46

Л 34

До друку

Голова методичної ради ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ

\_\_\_\_\_ Герасимик-Чернова Т.П.

Електронна копія друкованого видання передана для внесення в депозитарій коледжу

Бібліотекар \_\_\_\_\_ М.М.Демих

Затверджено методичною радою ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ»

протокол № \_\_\_\_\_ від « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022р.

Рекомендовано до видання на засіданні циклової методичної комісії педпрацівників харчового виробництва.

протокол № \_\_\_\_\_ від « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022р.

Голова циклової методичної комісії \_\_\_\_\_ Кравченко Т.Ф.

Укладачі: \_\_\_\_\_ Черевко І.В. майстер виробничого навчання

\_\_\_\_\_ Левковець С.І. майстер виробничого навчання

Рецензент \_\_\_\_\_ Корець Л.І. кандидат технічних наук, старший викладач вищої категорії

Відповідальний за випуск: \_\_\_\_\_ Кравченко Т.Ф. викладач вищої категорії, старший викладач, голова циклової методичної комісії педпрацівників харчового виробництва

Виробниче навчання [Текст]: збірник розробок уроків на тему: «Приготування тістечок» для здобувачів освіти 4 курсу професії «Кондитер 4 розряду» денної форми навчання / уклад. І.В. Черевко; Левковець С.І. – Любешів:, ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ» 2022р 47 с. Видання містить збірник розробок уроків виробничого навчання, технологічних схем, карток-завдань, перелік рекомендованої літератури. Призначене для здобувачів освіти 4 курсу професії «Кондитер 4 розряду»

© І.В. Черевко, 2022р.

© С.І. Левковець, 2022р.

## ЗМІСТ

1. Вступ.....	4
2. Розробки уроків виробничого навчання з теми: «Приготування тістечок»	
2.1 Розробка уроку: «Приготування нарізних пісочних тістечок»...	5-13
2.2 Розробка уроку: «Приготування заварних тістечок».....	14-21
2.3 Розробка уроку: «Приготування бісквітних тістечок».....	22-30
2.4 Розробка уроку: «Приготування листових тістечок».....	31-34
2.5 Розробка уроку: «Приготування крихтових тістечок».....	35-39
2.6 Розробка уроку: «Приготування повітряних тістечок».....	40-41
3. Критерії оцінювання.....	42-43
4. Висновок .....	44
5. Використана література .....	45

## Вступ

Методична розробка уроку з виробничого навчання на тему: «Приготування тістечок» розроблена відповідно до програми з для підготовки кваліфікованих працівників з професії кондитер 4 розряду.

Урок – основна форма організації навчально-виховного процесу.

Мета уроку – закріпити навички та вміння здобувачів освіти, а також формувати в них впевненість у власних силах, самостійність, розвивати увагу, пам'ять, мислення, волюві якості тощо.

А також у застосуванні методах навчання (проблемні методи, робота в малих групах, взаємооцінювання та виконання творчого завдання – створення презентацій здобувачами освіти з наступної теми з використанням джерел Інтернету), завдяки яким здобувачі освіти краще засвоюють матеріал, урок більш цікавий.

Методична розробка призначена для допомоги викладачам та майстрам в/н – початківцям з професії кондитер в підготовці до уроків з даної теми.

## План уроку

Тема програми: Приготування тістечок

Тема уроку: Приготування нарізних пісочних тістечок.

Мета уроку:

а) навчальна - закріпити набуті знання, уміння і навички з приготування пісочних тістечок; удосконалити уміння і навички виконання складних операцій, організації робочого місця кондитера;

б) розвивальна – розвивати аналітичне, логічне і критичне мислення при вирішенні виробничих ситуацій, самостійність в роботі;

в) виховна – виховувати естетичний смак, доброзичливість і вимогливість, любов до обраної професії.

Тип уроку – урок засвоєння знань та навичок.

Форма проведення – лабораторія

Дидактичне забезпечення – інструкційні та технологічні карти, збірники рецептур 1983 р, 2004 р., плакати, фото-ілюстрації інтернет джерел.

Матеріально – технічне забезпечення – плита електрична, жарова шафа, миски, ложки, каструлі, міксери, форми для випікання борошняних кондитерських виробів, насадки зубчасті, кондитерські мішки, ваги, емальовані миски.

Міжпредметні зв'язки: «Гігієна та санітарія виробництва», «Устаткування підприємств харчування», « Облік, калькуляція та звітність», «Технологія приготування БКВ з ОТ».

Методи навчання: наочні, словесні, практичні.

Список основної і додаткової літератури: збірник рецептур 1983 р, 2004 р, підручник Г.Т. Зайцева «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів», О.В .Новікова «Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів»

Хід уроку:

Організаційна частина

Привітання, перевірка наявності і готовності до уроку, правильність організації робочого місця для теоретичної частини роботи, призначення чергових.

Повідомлення теми і мети уроку.

## Актуалізація знань з теми «Приготування пісочних тістечок»

Тістечка- це штучні кондитерські вироби, що мають різноманітну форму і художньо оформлену поверхню. Гарний зовнішній вигляд і приємний смак тістечок - найважливіші показники якості цих виробів. Отже сьогодні ми будемо готувати пісочні тістечка. Для оздоблення використовують помадку різних кольорів, цукрову пудру, крем масляний, бісквітні крихти, шоколад.

### 1. Закінч речення:

1. Пісочне тісто можна готувати... (звичайне, десертне)
2. Пісочне тісто готують у приміщенні з температурою... (17-18°C)
3. Для приготування пісочного тіста використовують такі способи розпушування ... (механічний та хімічний)
4. Для приготування пісочних заготовок розкачують тісто товщиною ... (від 3 до 10 мм)
5. Випікають пісочні напівфабрикати при температурі ... (230-240°C)
6. За способом введення додаткових продуктів пісочне тісто буває ... (шоколадне, горіхове, ванільне, сирне)
7. Процес приготування помади білої основної складається з таких етапів... (приготування сиропу, охолодження, збивання, досягання помади, підготовка до глазурування)
8. Посипки бувають ... (крихтові, цукристі, шоколадні, горіхові)
9. Посипки використовують для ... (оздоблення кондитерських виробів)
10. Основною сировиною для приготування пісочного тіста є... (борошно, жир, цукор у співвідношенні 3:2:1)
11. Для приготування пісочного тіста використовують борошно з клейковиною ... (середнім вмістом клейковини)
12. Для пісочного тіста використовують розпушувач ... (вуглекислий амоній та питну соду)
13. Назвіть похідні масляного основного крему... (кавовий, шоколадний, горіховий).

### 2. Вставте потрібну дію або пропущене слово.

1. Пісочні тістечка виготовляють з якого пісочного напівфабрикату... (основного або з додаванням горіхів)
  2. За способом приготування пісочні тістечка поділяють на... (нарізні та фігурні)
  3. Нарізні тістечка виготовляють з... (двох–трьох пісочних пластів з'єднаних між собою фруктовую начинкою або кремом)
  4. Пісочні тістечка нарізають завширшки та завдовжки... (40мм x 90мм)
  5. Залежно від напівфабрикатів, що використали для оздоблення пісочні тістечка поділяють на... (тістечка з кремом та без крему)
  6. Пісочне тістечко «Смужка з фруктовую начинкою» можна готувати у формі... (плетінки або закритої смужки)
- 2. Знайти рішення виробничої ситуації: ви працюєте технологом в кондитерському цеху, розрахуйте необхідну кількість сировини для приготування 3 кг напівфабрикату:

Сировина	Кількість сировини на 1000 г	Кількість сировини на 3000 г
Борошно	557	
Масло вершкове	309	
Цукор	206	
Яйця	72	
Амоній	0,5	
Сода	0,5	
Сіль	2	
Есенція	2	
Вихід	1000 г	3000 г

## II. Практична частина уроку:

Можливі недоліки	Причини виникнення
Тісто при розкачуванні рветься, кришиться	Для замішування тіста використали розтоплений жир і неохолоджену сировину, тісто готували у теплому приміщенні
Напівфабрикат сирий, погано пропечений	Недостатній час випікання
Пісочний напівфабрикат сирий, з підгорілими місцями	Завищено температуру випікання, тісто нерівномірно розкачане
Пісочний напівфабрикат блідий, засушений	Низька температура випікання
Пісочний напівфабрикат щільний, не крихкий	Використали сильне борошно, тривале замішування тіста, використали багато обрізків, зменшили кількість жиру, збільшили кількість цукру
Пісочний напівфабрикат темними плямами на поверхні	Для замішування тіста використали цукор-пісок з крупними кристалами

Майстер видає завдання для самостійної практичної роботи здобувачам освіти користуючись технологічними картами та інструкціями приготувати:

- Тістечка пісочні («Пісочні з кремом», «Пісочне з фруктовою начинкою», «Пісочне глазуrowане помадою»);

Пояснює порядок їх виконання.

Розподіляє здобувачів освіти за робочими місцями.

Повідомляє про критерії оцінювання виконуваних робіт

Майстер робить цільові обходи робочих місць з метою:

- дотримання правильної організації робочого місця;
- дотримання технології приготування кондитерських виробів
- робота з технологічними картами;
- правильне виконання прийомів роботи;
- надає допомогу слабшим здобувачам освіти;
- слідкує за дотриманням правил охорони праці;
- приймає виконані роботи.

Здобувачі освіти прибирають свої робочі місця.

III. Заключна частина

- аналіз діяльності здобувачів освіти під час практичної частини уроку;
- оцінка роботи , її об'єктивне обґрунтування;
- аналіз допущених помилок в роботі здобувачів освіти;
- повідомлення та обґрунтування оцінок;
- видача домашнього завдання: підготувати технологічні картки «Приготування заварних тістечок»

майстри в/н: Левковець С.І; Черевко І.В.

Пісочні тістечка - виготовляють з пісочного напівфабрикату основного чи з додаванням горіхів. За способом приготування пісочні тістечка поділяються на нарізні та фігурні. Нарізні тістечка виготовляють з двох-трьох пісочних пластів, з'єднаних між собою фруктовую начинкою чи кремом, які нарізають на прямокутні смужки. Прямокутні тістечка масою 75-85 г у середньому завширшки 40 мм, завдовжки 90 мм. Для фігурних пісочних тістечок тісто перед випіканням штампують металевими виїмками відповідної конфігурації.

Залежно від напівфабрикатів, що використали для оздоблення, пісочні тістечка поділяються на дві групи: пісочні тістечка без крему, поверхня яких оздоблюється різноманітними посипками, фруктами, желе чи помадою, і тістечка з кремом.

#### Приготування пісочного звичайного тіста

№ п/п	Зміст завдання	Послідовність виконання
1	Організація робочого місця	 Підготувати інвентар, посуд, сировину
2	Приготування тіста	 Для приготування тіста відокремити жовтки і білки . Білки відкласти для прикрашання пирога.
3		 Розітріть жовтки із цукром, вершковим маслом і яйцем до повного розчинення цукру.
4		 Борошно просійте разом із сіллю і ваніліном, з'єднайте із яєчно-масляною сумішшю,
5		 Додайте соду, погашену оцтом. Вимішайте масу до однорідного стану. Тісто готове.

6	Випікання	 <p>Викладіть тісто на змазаний жиром і посипаний мукою лист, а ще краще вистеліть лист пергаментним папером. Розподіліть тісто по формі рівним шаром товщиною 1 см. зробіть краї тіста трохи вище, ніж середину, щоб після випікання корж був приблизно однакової товщини. Випікайте корж 20-25 хвилин у розігрітій до 180°C духовці.</p>
---	-----------	---

### Тістечко «Пісочна смужка з фруктову начинкою»



Це тістечко можна виготовляти у формі плетінок чи закритої смужки.

Плетінка. Пісочне тісто розкачують шаром завтовшки 6-7 мм, намотують на дерев'яні качалки і переносять на сухі кондитерські листи, де знову розмотують. Пласти нарізають на довгі смужки завширшки 90-95 мм, відстань між смужками дорівнює 5 мм. Краї смужок змащують яйцем і на середину кожної смужки по всій її довжині висаджують фруктову начинку.

Другий пласт тіста розкачують завтовшки 7-8 мм і нарізають на довгі смуги завширшки 100 мм. З цих смуг нарізають стрічки завширшки 8-10 мм і оздоблюють ними поверхню викладених на листи тістових заготовок у вигляді переплетення. Для цього стрічку закріплюють одним кінцем на куті тістової смуги, другий кінець протягують навскіс над начинкою і закріплюють його на іншому краю смуги. Другу стрічку одним кінцем укладають на протилежний кут смуги і протягують її над начинкою навхрест через викладену раніше першу стрічку. Третю стрічку кладуть паралельно до першої на деякій відстані; четверту - паралельно до другої, і так до кінця смуги. Кінці стрічок ледь притискають до змащених яйцем країв тістових смуг. Після випікання пісочні смуги нарізають на прямокутні тістечка, які посипають цукровою пудрою.

Закриті смужки. Пісочне тісто ділять на дві частини. Одну частину тіста розкачують шаром завтовшки 5 мм і за допомогою качалки переносять на сухий чистий кондитерський лист. На поверхні пласта позначають тупою стороною ножа контури смуг завширшки 100 мм. Посередині означених смуг, по всій їх довжині, висаджують фруктову начинку. Вільну від начинки поверхню смуг змащують водою чи меланжем.

Другу частину тіста також розкачують шаром завтовшки 5 мм і накривають ним пласт з начинкою. Орієнтуючись на утворені начинкою потовщення, пласти нарізають на довгі смуги завширшки 95 мм. Між смугами вирізають тістові стрічки завширшки 10 мм і вирізане тісто видаляють.

Поверхню смуг змащують меланжем і наносять виделкою довільний візерунок чи посипають пісочними крихтами, виготовленими з обрізків пісочного тіста, які змішують з борошном і протирають через сито.

Тістечко «Пісочне, глазуроване помадкою»



Тістечко прямокутної форми, складається з двох пісочних пластів, з'єднаних між собою фруктовною начинкою, поверхня за глазурована помадою.

Пісочне тісто розкачують завтовшки 3-4 мм і випікають. Два гарячі пласти склеюють між собою фруктовною начинкою. Пласти охолоджують, поверхню змащують тонким шаром фруктовної начинки і глазурують помадою білого кольору або підфарбованою в інший відтінок.

Розігріту помаду виливають на поверхню склеєних пластів і швидко, але акуратно, розрівнюють за допомогою довгого широкого ножа.

Коли помада застигне, пласти нарізають на прямокутні тістечка (90x40 мм).

Усі пісочні тістечка без крему мають відповідати таким вимогам: форма прямокутна чи кругла; складається з одного або двох пластів пісочного напівфабрикату, пласти склеєні фруктовною начинкою; поверхня оздоблена горіхами, свіжими фруктами чи за глазурована помадою; консистенція крихка; смак приємний, солодкий.

## Тістечко «Пісочне з кремом»



Тістечко може бути різноманітної форми (прямокутне чи фігурне), складається з двох пісочних пластів, склеєних між собою кремом масляним основним. Поверхня тістечка оздоблюється довільним візерунком з крему, фруктами чи цукатами.

Для прямокутних тістечок випікають два пісочні пласти (тісто завтовшки 3-4 мм), які після охолодження склеюють між собою масляним кремом. Поверхню змащують цим же кремом і «розчісують» кондитерським гребінцем. Пласти нарізають на смуги завширшки 90 мм, а потім - тістечка завширшки 40 мм. Кожне тістечко оздоблюють масляним кремом, фруктами чи цукатами.

Для тістечок «Зірочка» і «Напівмісяць» пісочне тісто розкачують завтовшки 4-5 мм, а потім додатково прокачують качалкою з гофрованою поверхнею. З цього пласта штампують заготовки круглої форми або у вигляді напівмісяця. Після випікання і охолодження заготовки по дві склеюють масляним кремом, поверхню тістечок оздоблюють довільним візерунком з масляного крему, фруктами чи цукатами.

## Тістечко «Пісочне з фруктовою начинкою і кремом»



Тістечко виготовляють прямокутної форми, або у вигляді «Зірочки» чи «Півмісяця» по технології тістечка «Пісочного з кремом», але пласти склеюють не кремом, а фруктовою начинкою. Пісочні тістечка повинні відповідати таким вимогам: форма прямокутна чи кругла; складається з одного або двох пластів пісочного напівфабрикату, пласти склеєні фруктовою начинкою; поверхня оздоблена горіхами, свіжими фруктами чи за глазурована помадою; консистенція крихка; смак приємний, солодкий.

## План уроку

Тема програми: Приготування тістечок

Тема уроку: Приготування заварних тістечок. “Трубочка заварна з масляним оздобленням”. Заварне тістечко “ Лебідь” , тістечко « Еклер».

Мета уроку:

а)навчальна: формувати навички що до виконання технологічних процесів по приготуванні заварних тістечок, закріпити знання з розрахунку сировини на задану кількість виробів, організації робочого місця, розширювати й удосконалювати знання та вміння по оздобленню поверхні тістечок.

б)виховна: виховувати почуття відповідальності за випуск якісної продукції, бережливого ставлення до витрачання електроенергії, води, сировини;

в)розвиваюча: розвивати самостійність, вміння орієнтуватись у виробничих умовах, вміло давати оцінку якості готовим тістечкам, розвивати естетичний смак при оформленні виробів.

Тип уроку: засвоєння нових, знань, вмінь та навичок.

Методи роботи на уроці: пояснювальні – ілюстративні через демонстрацію відеоролика, практичне виконання роботи, демонстрація готових виробів, тестовий контроль знань.

Форма проведення уроку: робота в парах.

Дидактичне забезпечення: комп’ютер, проектор, технологічні та інструкційні картки, картки-завдання, збірник задач, тестові завдання.

Матеріально-технічне забезпечення уроку:

Обладнання: шафа духовна електрична, холодильна шафа, електроваги, виробничі столи, мийні ванни, міксер.

Посуд та інвентар: емальовані каструлі, емальовані миски, сито, копістка, ложка столова, миски пластмасові, кондитерський мішок з зубчастою насадкою, листи для випічки.

Сировина: за технологічною картою.

Між предметні зв’язки : «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів», «Санітарія та гігієна», , «Устаткування ПГХ».

Місце проведення уроку: лабораторія.

Навчально-виробнича робота : приготувати заварні тістечка «Трубочка заварна з масляним оздобленням», тістечко заварне “Еклер” , тістечко заварне, « Лебідь».

Хід уроку

## I. Організаційна частина ( 5хв)

1. Перевірка присутності здобувачів освіти на уроці.
2. Перевірка санітарного одягу здобувачів освіти.

## II. Вступний інструктаж ( 45 хв )

1. Повідомлення мети та теми уроку, мотивація.

## III. Актуалізація опорних знань

Повторення попереднього матеріалу і домашнього завдання:

1. Якими способами готують бісквітний напівфабрикат? ( теплим і холодним)
2. Що є характерною особливістю бісквіту “ Нового”? ( зменшення меланжу в рецептурі й використання води)
3. Як розрізняють пісочне тісто за уведенням додаткових продуктів ( шоколадне, ванільне, горіхове, сирне)
4. Яка температура зберігання тістечок з масляним кремом (+4+6С)
5. Які вимоги висуваються до поверхні оздоблених тістечок? ( тістечка повинні мати чіткий малюнок з підбраною кольоровою гамою)
6. Яка маса найбільша і найменша може бути тістечок? ( 17 до 110г ).
7. Як поділяються за способом приготування пісочні тістечка (на нарізні та фігурні)
8. Як просочують бісквітний напівфабрикат для тортів та тістечок? ( нижній пласт просочують більше а верхній менше)
9. Скільки годин вистоюють бісквітний капсуль після випікання ? (8-10год).
10. Терміни зберігання тістечок з масляним основним кремом.( 36год )
11. Якої консистенції рекомендовано використовувати бісквіт для тістечок глазурованих помадою? (щільної консистенції)
12. Які напівфабрикати використовують для оздоблення тістечок? (помади, креми, фрукти)

1. Знайди помилку, і постав пропущені слова:

Крем білковий заварний

Цукор – пісок розчиняють у гарячій воді ( співвідношення :1), доводять до кипіння, ретельно знімають піну і уварюють (не) закритому посуді до температури 118 – 120С ( проба на .....кульку).

Паралельно збивають охолоджені білки до збільшення в об'ємі у ( 3 -4) разів. У збиті білки .....вливають гарячий сироп, додають лимонну кислоту і ванільну пудру і продовжують збивати протягом .....

Вимоги до якості: сніжно – біла маса, однорідна, пишна, ледь тягуча, з блискучою поверхнею.

2. Розв'яжи задачу:

Для приготування крему « Шарлот» вихід якого становить 1000гр. використали 418гр. вершкового масла. Який буде вихід крему, якщо маса масла становить 720 гр.

Майстер оцінює практичну роботу учнів і підводить підсумки змагання.

Правила безпечної роботи з міксером

- перед початком роботи перевірити цілісність корпусу та шнура;
- добре закріпити збивачі;
- під час роботи міксера не можна доторкатися до насадок іншими предметами чи руками ;
- перед відключенням міксера від мережі переконайтесь, що перемикач швидкостей перебуває у положенні «0». Триматись за штепсельну вилку, не витягувати за шнур.

Здобувачі освіти приступають до роботи і працюють самостійно.

Контролювати правильність організації робочого місця, дотримання вимог санітарії і гігієни, ведення технологічного процесу.

Визначити час на виготовлення заварних тістечок

IV. Вивчення нового матеріалу

Особливість заварного напівфабрикату є те, що в процесі випікання в середині утворюється порожнина, яку заповнюють кремом ( масляним основним, «Шарлот», «Глясе», масляним шоколадним, заварним та білковим ). Також до складу заварного тіста не входить цукор і розпушувачі, але в рецептуру входить велика кількість яєць або меланжу. Формують заварні тістечка завдяки кондитерського мішка та насадки. Із заварного напівфабрикату готуються такі тістечка : «Еклер», « Профітролі» « Трубочка оздоблена масляним кремом», « Трубочка заварна з обсипкою» і «Шу», «Лебеді», «Підковка заварна із сиром», «Каштан».

Перед практичним показом повторюємо правила техніки безпеки при роботі із електроплитою.

## Вимоги безпеки праці з електроплитою

Перед початком роботи необхідно:

- перевірити надійність заземлення і справність пакетних перемикачів, та наявність гумових килимків;
- перевірити стан електричних конфорок та їх горизонтальне положення

Вимоги безпеки під час роботи:

- посуд наповнювати рідиною не більше 80% його об'єму;
- слідкувати за тим, щоб рідина не проливалось на плиту, так як це може призвести до опіків паром та замикання електропроводки;
- не залишати ввімкненими не завантажені конфорки;
- переміщати посуд з рідиною по поверхні плити обережно, без ривків;
- відкривати кришку на себе.

Вимоги безпеки після закінчення роботи:

- вимкнути конфорки та відключити плиту від електромережі;
- після охолодження плити відчистити її від продуктів, що підгоріли і протерти вологою ганчіркою;
- прибрати своє робоче місце.

Процес роботи:

1. Організувати робоче місце, підібрати інвентар, посуд, інструменти.
2. Майстер виробничого навчання показує процес приготування заварного напівфабрикату.
3. Учні звертають увагу на інструкційні картки та технологічні схеми для приготування та формування заварного напівфабрикату
4. Майстер в/н. показує процес формування тістових заготовок для тістечок, здобувачі освіти одночасно закріплюють цей процес.
5. Випікання заварних напівфабрикатів
6. Майстер виробничого навчання показує процес заповнення порожнини масляним кремом.
7. Майстер виробничого навчання демонструє показ оздоблення поверхні тістечок: «Трубочка заварна з масляним оздобленням», «Лебедь», «Еклер».
8. Здобувачі освіти закріплюють прийоми по оздобленню заварних тістечок
9. Повідомлення вимог до якості заварних тістечок.

- заварного напівфабриката ;

Завдання за інструкційними картками:

Бригада № 1 – виконує технологічний процес приготування заварних тістечок. «Трубочка заварна з масляним оздобленням».

Бригада № 2 – виконує технологічний процес приготування заварних тістечок. Тістечко « Еклер».

Бригада № 3 – виконує технологічний процес приготування заварних тістечок . Тістечко “ Лебедь”.

V. Самостійна робота здобувачів освіти та поточний інструктаж.

Для того щоб виконати практичне завдання здобувачів освіти звертають увагу на технологічні картки , роблять розрахунок сировини і приступають до практичної роботи.

1. Організують робоче місце.
2. Зважують та підготовляють сировину
3. Виконують технологічний процес в послідовності згідно поставленого завдання.

Під час виконання вправ майстер проводить цільові обходи.

Перший обхід : Робимо з метою перевірки правильної організації робочих місць, підготовки сировини до приготування заварного тіста , проведення розрахунків на задану кількість порцій .

Другий обхід : Контролюємо процес приготування заварного напівфабрикату та формування напівфабрикатів для тістечок, надаю практичну допомогу у здійсненні технологічного процесу. Звертаємо увагу на чистоту робочих місць, дотримання правил т/б праці та санітарно-технічних норм. Вказуємо на типові помилки, які виникають під час формування тістових заготовок, шляхи їх попередження.

Третій обхід: Надаємо практичну допомогу при оздобленні заварних тістечок . Підготовка до бракеражу.

Додатковий інструктаж

Виявивши помилку у діях здобувачів освіти призупиняю роботу бригади. Майстер в/н. проводить додатковий інструктаж і показує технологічний процес.

Під час оцінювання звертаємо увагу на правильність визначення причин , які виникають під час приготування заварного напівфабрикату, а також на швидкість та правильність визначення оцінки якості готовим виробам.

VIII. Заключний інструктаж.

1. Повідомлення підсумків роботи за день.
2. Проведення бракеражу готових тістечок.
3. Аналіз допущених помилок, їх виникнення та усунення.
4. Виставляння оцінок, вказуючи на конкретні допущені помилки чи окремо за хороші досягнення.
5. Прибирання робочих місць та лабораторії.

Здобувачі освіти результати роботи оформляють у бракеражну таблицю

Повідомляємо здобувачам освіти тему наступного уроку: Приготування бісквітних тістечок.

Домашнє завдання: вивчити та закріпити новий матеріал.

Майстри в/н: Левковець С.І; Черевко І.В.

## Технологічна схема приготування

### Тістечко « Заварна трубочка з масляним кремом»

№	Послідовність операцій	виконання	Опис виконання операцій
1			На лист висаджують заготовки з заварного тіста довгастої форми: для великого тістечка – завдовжки 12см, а для маленького – 8см.
2			Заготовки випікають 30 – 40 хв. при змінному режимі температури і охолоджують.
3			Після охолодження на заварних трубочках роблять ножом повздовжній надріз і рівномірно висаджують у порожнину масляний крем
4			Поверхню тістечка оздоблюють масляним кремом завдяки трубочки « листочок»
5			По центрі листочка роблять корнетиком прожилку

## Технологічна картка

### Тістечко « Заварна трубочка з масляним кремом»

№	Назва сировини	Витрати сировини, в г
1	Борошно пш.	98,4
2	Масло вершкове	49,2
3	Меланж	169,7
4	Сіль	1,2
5	Вода	95
6	Вихід заварного н/ф	216
7	Цукрова пудра	107,6
8	Вино десертне	0,9
9	Масло вершкове	201,2
10	Молоко згущене	80,6
11	Вихід крему	385,5
12	Начинка фруктова	19,5
13	Всього сировини	834

#### Технологія приготування

Заварне тісто викладають в кондитерській мішок із зубчастою насадкою і відсаджують вироби у вигляді трубочок довжиною 8,0см на листи, злегка замащені жиром і випікають при  $t^* 220-190^*C$ .

Заготовки охолоджують і розрізають подовж, порожнину наповнюють кремом. На поверхню трубочки відсаджують із насадки “листочок” крем, по якому за допомогою корнетика проводять тонку полоску фруктової начинки, посипаючи її на кінцях крихтою.

#### Вимоги до якості

Форма продовгувата;поверхня оздоблена масляним кремом та фруктовою начинкою;смак приємн,солодкі

## План уроку

Тема програми: Приготування тістечок

Тема уроку: Приготування бісквітних тістечок .

Мета уроку:

а) навчальна - закріпити набуті знання, уміння і навички з приготування пісочних тістечок; удосконалити уміння і навички виконання складних операцій, організації робочого місця кондитера;

б) розвивальна – розвивати аналітичне, логічне і критичне мислення при вирішенні виробничих ситуацій, самостійність в роботі;

в) виховна – виховувати естетичний смак, доброзичливість і вимогливість, любов до обраної професії.

Тип уроку – урок засвоєння знань та навичок.

Форма проведення – лабораторія

Дидактичне забезпечення – інструкційні та технологічні карти, збірники рецептур 1983 р, 2004 р., плакати, фото-ілюстрації інтернет джерел.

Матеріально – технічне забезпечення – плита електрична, жарова шафа, миски, ложки, каструлі, міксери, форми для випікання борошняних кондитерських виробів, насадки зубчасті, кондитерські мішки, ваги, емальовані миски.

Міжпредметні зв'язки: «Гігієна та санітарія виробництва», «Устаткування підприємств харчування», « Облік, калькуляція та звітність», «Технологія приготування БКВ з ОТ».

Методи навчання: наочні, словесні, практичні.

Список основної і додаткової літератури: збірник рецептур 1983 р, 2004 р, підручник Г.Т. Зайцева «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів», О.В .Новікова «Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів»

Хід уроку:

Організаційна частина

Привітання, перевірка наявності і готовності до уроку, правильність організації робочого місця для теоретичної частини роботи, призначення чергових.

Повідомлення теми і мети уроку.

## II. Практична частина уроку:

Майстер видає завдання для самостійної практичної роботи здобувачам освіти користуючись технологічними картами та інструкціями приготування:

- Приготування бісквітних мусових тістечок з дзеркальною глазур'ю.

Перед показом трудових прийомів і операцій з приготування тістечок , пригадаємо правила:

- безпечних прийомів роботи з електрообладнанням (електроплитою конвекційною шафою універсальною кухонною машиною);
- безпечних прийомів роботи з гострим інструментом;
- дотримання особистої гігієни кондитером;

Пояснює порядок їх виконання.

Розподіляє здобувачів освіти за робочими місцями.

Повідомляє про критерії оцінювання виконуваних робіт.

Майстер робить цільові обходи робочих місць з метою:

- дотримання правильної організації робочого місця;
- дотримання технології приготування кондитерських виробів
- робота з технологічними картами;
- правильне виконання прийомів роботи;
- надає допомогу слабшим здобувачам освіти;
- слідкує за дотриманням правил охорони праці;
- приймає виконані роботи.

Здобувачі освіти прибирають свої робочі місця.

## III. Заключна частина

- аналіз діяльності здобувачів освіти під час практичної частини уроку;
- оцінка роботи , її об'єктивне обґрунтування;
- аналіз допущених помилок в роботі здобувачів освіти;
- повідомлення та обґрунтування оцінок;
- видача домашнього завдання: підготувати технологічні картки «Приготування листових тістечок»

майстри в/н: Левковець С.І; Черевко І.В.

## Бісквітні тістечка

Бісквіти мають масу різновидів. Для їх приготування використовують або цілі яйця, або лише білки, або лише жовтки.

Єдиною силою, що піднімає тісто, є повітря, він розподіляється усередині тесту у вигляді крихітних бульбашок в результаті енергійного збивання яєць і цукру віночком і додає тесту пишній, пінний об'єм. В результаті високої температури при випічці повітря розширюється і підводить тісто.

Борошно використовується з невеликим вмістом слабкої клейковини. Для зниження вмісту клейковини в борошні до 25% борошна можна замінити крохмалем картопляним, кукурудзяним або амілопектиновим фосфатним, в цьому випадку якість готового напівфабрикату краща: він менше кришиться, краще піднімається, має рівномірну пористість.

В той же час при виробленні бісквітного напівфабрикату передбачений по рецептурі крохмаль дозволяється замінювати мукою в співвідношенні 1:1.

Співвідношення основної сировини в класичному бісквітному тесті наступне (по масі) - яйця: цукор: борошно = 2:1:1.

Бісквіти є найбільш широко використовуваними випеченими напівфабрикатами для приготування таких кондитерських виробів, як торти і тістечка.

Залежно від вхідних до складу тесту продуктів і способу приготування бісквіт підрозділяють на основний, з добавками, буше, масляний.

Бісквіт можна приготувати теплим способом (з підігріванням) і холодним.

### Бісквіт основний

#### Теплий спосіб приготування

У казан збивальної машини завантажують підготовлені яйця, цукор і нагрівають на водяній бані до 40-45°C, при безперервному помішуванні (при вищій температурі білок яйця згортається). Підігріту масу збивають спочатку при повільному обертанні важеля, поступово збільшуючи частоту обертання. Маса збільшується в об'ємі в 2,5-3 рази, температура її знижується до 20-25°C, вона набуває ясно-жовтого кольору і стає густий. При збиванні яєчні білки утворюють густу піну, насичуючись повітрям. Поважно визначити готовність маси, оскільки надмірне збивання наводить до того, що повітряні бульбашок стає все більше, а оболонки їх все тонше, і в якийсь момент вони починають лопатися.

У збиту масу додають есенцію, поступово додають борошно і обережно замішують тісто. При цьому тривалість машинного замісу не повинна

перевищувати 15с, інакше тісто зтягується, і бісквіт виходить низького об'єму, щільний, погано пропечений. Якщо конструкція машини не дозволяє замінити тісто у встановлений інтервал часу - його замішують уручну. При цьому заміс триває приблизно 1 хв, але інтенсивність його набагато нижча, ніж машинного, і тісто не зтягується.

### Холодний спосіб

Основний бісквіт можна приготувати холодним способом. Цей спосіб відрізняється від теплого лише тим, що цукрово-яєчна маса не нагрівається перед збиванням, що збільшує тривалість збивання приблизно в 2 рази. Далі заміс з борошном ведеться без змін.

Готове тісто має бути пишним, добре насиченим повітрям, рівномірно перемішаним, без грудочок і мати кремовий колір.

### Оброблення і випікання бісквіта

Для оброблення бісквітного тіста необхідно підготувати інвентар для випічки. Випікають тісто у формах, на деках, на кондитерських листах. Дно форм або кондитерських листів вистилають пергаментним папером, а бічні сторони змащують маслом, можна змастити дно листів маслом і посипати борошном.

Готове тісто наливають до 2/3 висоти, оскільки при випіканні воно збільшується в об'ємі.

Тісто для рулету (бісквітна розмазала) наносять на пергаментний папір шаром 6-8мм і вирівнюють спеціальним скребком, аби поверхня була рівною.

Бісквіт випікають негайно при температурі 180- 200°C залежно від розміру від 15 до 50мин. Багаточисельні повітряні бульбашки, нагріваючись, збільшуються в об'ємі і сприяють підйому бісквіта. Якщо температура випічки висока, то на поверхні швидко утворюється скориночка, яка перешкоджає виходу пари, пари, що скупчилися, утворюють глибокі розриви. При низькій температурі бісквіт мало піднімається і висихає.

Форми і дека з бісквітом треба ставити в піч обережно і в перших 10-15 хв випічки не чіпати бісквіт, оскільки перегородки між повітряними бульбашками дуже тонкі і від струсу можуть лопнути, повітря в цьому випадку випаровується, а бісквіт осідає і погано пропікається. Непропечені ділянки тіста називаються «гартуванням» і виправити цей дефект неможливо, оскільки збільшення температури приведе до підгорання поверхні, всередину тепло проникатиме дуже повільно, оскільки провідник тепла - повітря, з тесту випарувався.

Закінчення процесу випічки можна встановити по його пружності: якщо після натискання пальцем на поверхні бісквіта залишається поглиблення,

означає бісквіт не пропечений. Крім того, при проколюванні готового бісквіта дерев'яною паличкою вона повинна залишатися сухою. Якщо поверхня бісквіта зарум'янилася, а в середині він залишається сирим, можна закрити його зверху мокрим пергаментним папером, при цьому температура на поверхні знизиться і це запобіжить бісквіту від згорання.

Випечений бісквіт охолоджують протягом 20-30 мін і виймають з дек або форм.

Свіжий, тільки що випечений бісквіт кришиться, незміцнілі, гарячі перегородки між повітряними бульбашками при механічній дії можуть осісти, тому перед обробленням бісквіт необхідно витримати протягом 8 ч. При цьому м'якуш бісквіта стає пружним і добре просочується сиропом. Після вистійки бісквіт звільняють від паперу і зачищають від підгорілостей.

Вимоги до якості

Випечений бісквіт має бути жовтого кольору, пишний, м'який, сухий, з рівною поверхнею і рівномірною пористістю. Верхня скориночка гладка, тонка, світло-коричневого кольору. На розрізі бісквіта не повинно бути борошна, що видно не промісила, або грудочок білків, що згорнулися. М'якиш повинен мати пишну і ніжну структуру. Смак і запах - характерні для цього вигляду бісквіта, без сторонніх запахів і смаку

Бісквітне тістечко з масляним кремом на згущеному молоці



Сировина:

- 125 г борошна вищого гатунку;
- 4 яйця;
- 10 г ваніліну;
- 150 г цукру;
- 400 г вареного згущеного молока;
- 100 г вершкового масла;
- 200 г солодкого сиропу.

Охолоджений бісквіт розрізаємо навпіл. Змочуємо сиропом (кип'ячена вода з

цукром у співвідношенні 1:1) спочатку один шар, наносимо крем. Другу половинку кладемо скоринкою вниз і повторюємо процедуру. Вирівнюємо поверхню плоским кухонним ножом або шпателем. Зберігаємо в холодильнику і нарізаємо однаковими шматочками. Кожен з них можна прикрасити квіточкою з крему, ягідкою або просто обсипати горіхами

#### Бісквітне тістечко з вершковим кремом



Сировина:

- 400 мл жирних вершків;
- 1 г ваніліну;
- 45 г цукрового піску.

Розрізаний пласт бісквіта також змочуємо сиропом.

У сироп можна додати трохи коньяку або есенції.

Після вирівнювання, нарізаємо потрібною формою і прикрашаємо на свій розсуд. Тістечко з вершковим кремом краще зберігати в холодильнику.

#### Бісквітне тістечко з фруктовোю начинкою



Сировина :

- 100 г маргарину;
- 2 яйця;

- 200 г кефіру;
- 100 г цукру;
- 5 г соди;
- 400 г борошна;
- 400г вершкового крему;
- 200 г конфітюру.

Ділимо остиглий корж на 2 частини, кожен просочуємо. Першим наносимо шар конфітюру, зверху збиті вершки. Покриваємо другим пластом. Тут може бути кілька варіантів. Наприклад, повторити дії, як з начинкою або зробити навпаки. Тобто, спочатку наносимо вершки дуже тонким шаром, а потім фруктовий шар. Прикрасити краще свіжими ягодами і фруктами або розтопленим шоколадом, але тільки після нарізки.

### Шоколадне тістечко бісквітне



Сировина :

- 200 г вершкового масла;
- 180 г шоколаду;
- 250 г цукру;
- 250 г борошна;
- 4 яйця;
- 2,5 г розпушувача.

Крем:

- 100 г цукрового піску;
- 300 г сметани;
- 30 г лимона.

Розтоплюємо на водяній бані шоколад з маслом і, додаючи інші компоненти, замішуємо тісто. Випікаємо і даємо охолонути.

Знімаємо цедру з лимона і разом зі сметаною і цукром збиваємо міксером, щоб

вийшла густа маса. Залишаємо в холодному місці на час. Збираємо пласти, обов'язково просочивши кожен. Верх вирівнюємо, розрізаємо. Посипаємо тертим шоколадом.

### Бісквітне тістечко з кремом



### Сировина :

- 125 г борошна вищого гатунку;
- 160 г білків;
- 150 г цукру;
- 200 г вершкового масла;
- 30 г молока;
- 180 г цукрової пудри.

Готуємо тісто. Для цього охолоджені білки збиваємо з цукром, поки об'єм не збільшиться у 2,5 рази. Потім акуратно вводимо борошно і розмішуємо лопаткою. Лист застеляємо пергаментом і ложкою або кондитерським мішком робимо на ньому невеликі коржі, бажано одного розміру. Випікаємо.

Міксером доводимо розм'якшене масло до пишного стану, а потім додаємо пудру з молоком і ще трохи вимішуємо. Для краси можна додати чайну ложку розчинної кави або будь-якого конфітюру.

Готовий бісквіт протерти через велике сито, щоб отримати крихту. Тепер, кожен коржик занурюємо в сироп, рукою наносимо крем. Долонею зачерпуємо масляну масу і надаємо тістечок округлу форму. Обсипаємо крихтою.

## Бісквітне тістечко з білковим кремом



Приготуємо тістечко з білковим кремом незвичайної форми. Нам знадобиться тісто, яке використовували для десерту з масляним кремом. Тільки кругляк будемо випікати рівної форми. Для цього на аркуші пергаменту намалюємо кола з однаковим діаметром (10 см). Викладаємо в кожен по столовій ложці підготовленої маси і розмазуємо по контурах. Поки вони випікаються, знайдіть однакові склянки, кожен кладемо ще гарячий корж, щоб вона облягала краї посуду. Залишаємо остигати. Готуємо крем.

Сировина:

- 2 яєчних білка;
- 150 г цукру;
- пара крапель лимонного соку;
- 2 ст. л. води.

У чашу міксера опускаємо білки і вмикаємо апарат. В цей час варимо сироп з води і цукру. Тонкою цівкою починаємо вливати яєчну масу, не припиняючи збивати. Потім додаємо лимонний сік. Коли почне залишатися малюнок, вимикаємо і поміщаємо крем кондитерський мішок або шприц.

Дістаємо коржі і заповнюємо начинкою. Верх можна залити шоколадною глазур'ю.

## План уроку

Тема програми: Приготування тістечок

Тема уроку: Приготування листових тістечок.

Мета уроку:

а) навчальна - закріпити набуті знання, уміння і навички з приготування пісочних тістечок; удосконалити уміння і навички виконання складних операцій, організації робочого місця кондитера;

б) розвивальна – розвивати аналітичне, логічне і критичне мислення при вирішенні виробничих ситуацій, самостійність в роботі;

в) виховна – виховувати естетичний смак, доброзичливість і вимогливість, любов до обраної професії.

Тип уроку – урок засвоєння знань та навичок..

Форма проведення – лабораторія

Дидактичне забезпечення – інструкційні та технологічні карти, збірники рецептур 1983 р, 2004 р., плакати, фото-ілюстрації інтернет джерел.

Матеріально – технічне забезпечення – плита електрична, жарова шафа, миски, ложки, каструлі, міксери, форми для випікання борошняних кондитерських виробів, насадки зубчасті, кондитерські мішки, ваги, емальовані миски.

Міжпредметні зв'язки: «Гігієна та санітарія виробництва», «Устаткування підприємств харчування», « Облік, калькуляція та звітність», «Технологія приготування БКВ з ОТ».

Методи навчання: наочні, словесні, практичні.

Список основної і додаткової літератури: збірник рецептур 1983 р, 2004 р, підручник Г.Т. Зайцева «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів», О.В .Новікова «Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів»

Хід уроку:

Організаційна частина

Привітання, перевірка наявності і готовності до уроку, правильність організації робочого місця для теоретичної частини роботи, призначення чергових.

Повідомлення теми і мети уроку.

## II. Практична частина уроку:

Майстер видає завдання для самостійної практичної роботи здобувачам освіти користуючись технологічними картами та інструкціями приготування:

- Приготування листових тістечок

Перед показом трудових прийомів і операцій з приготування тістечок , пригадаємо правила:

- безпечних прийомів роботи з електрообладнанням (електроплитою конвекційною шафою універсальною кухонною машиною);
- безпечних прийомів роботи з гострим інструментом;
- дотримання особистої гігієни кондитером;

Пояснює порядок їх виконання.

Розподіляє здобувачів освіти за робочими місцями.

Повідомляє про критерії оцінювання виконуваних робіт.

Майстер робить цільові обходи робочих місць з метою:

- дотримання правильної організації робочого місця;
- дотримання технології приготування кондитерських виробів
- робота з технологічними картами;
- правильне виконання прийомів роботи;
- надає допомогу слабшим здобувачам освіти;
- слідкує за дотриманням правил охорони праці;
- приймає виконані роботи.

Здобувачі освіти прибирають свої робочі місця.

## III. Заключна частина

- аналіз діяльності здобувачів освіти під час практичної частини уроку;
- оцінка роботи , її об'єктивне обґрунтування;
- аналіз допущених помилок в роботі здобувачів освіти;
- повідомлення та обґрунтування оцінок;
- видача домашнього завдання: підготувати технологічні картки «Приготування крихтових тістечок»

майстри в/н: Левковець С.І; Черевко І.В.

## Листові тістечка

Просіяне борошно ділимо на дві частини. До першої додаємо одну столову ложку оцту й замішуємо водою або молоком, щоб тісто було м'яким. Другу частину борошна січемо з маргарином чи маслом і домішуємо рукою, доки вийде однорідна маса.

Першу частину тіста розкачуємо, на середину кладемо другу, загортаємо конвертом, посипаємо борошном і розкочуємо від себе, не натискаючи. Знову посипаємо борошном і складаємо вдвоє. Загортаємо у серветку й хвилин на двадцять ставимо у холодильник. Цю процедуру повторюємо три-чотири рази.

Тепер тісто можна розкачати остаточно й надати йому потрібної форми: коржі для тортів, фігурні заготовки для тістечок, палянички для пиріжків...

Випікаємо в дуже гарячій духовці, на деку, присипаному борошном. Щоб тістечка чи пиріжки були рум'яними, наприкінці випікання змащуємо поверхню змішаним із цукром жовтком чи дуже солодкою водою.

## Прісне листкове тісто

1 кг борошна, 750 г вершкового масла, 1, 5-2 г лимонної кислоти, 2 склянки води (або 1-3 яйця й 1,5 склянки води), сіль. Приблизно 900 г борошна просіяти через дрібне сито на дошку, сформувати з неї гірку й зробити в ній поглиблення. Лимонну кислоту й сіль розчинити у воді й влити цю суміш у поглиблення. Замісити тісто, потім надрізати його хрест-навхрест, накрити чистим кухонним рушником і поставити на холод на 20-30 хв. Борошно, що залишилося, перемішати з розм'якшеним вершковим маслом, сформувати прямокутник товщиною 1,5 - 2 см і також поставити на холод.

Охолоджене тісто розтягти за краї надрізів, додати йому форму квадрата й розкачати так, щоб його площа виявилася вдвічі більше площі масла, змішаного з борошном (краї тіста повинні бути тонше середини). Застигле масло покласти на середину квадрата з тіста й закрити його краями із двох сторін (краї тіста повинні зійтися на середині шматка масла). Після цього тісто з маслом розкачати в прямокутник товщиною 1-2 см, скласти вчетверо, накрити рушником і витримати на холоді 15-20 хв. Розгортати, складати й охолоджувати тісто ще тричі.

## Рубане (скороспіле) листкове тісто

4 склянки борошна, 500 г вершкового масла або маргарину, 0,80 склянки холодної води, 5 ч. ложка цукру, 0,29 ч. ложки солі. Борошно просіяти на дошку через дрібне сито. Масло або маргарин нарізати невеликими шматочками, викласти на борошно й порубати ножом якомога дрібніше. Сіль і цукор розчинити у воді й, продовжуючи рубати масло з борошном, поступово додавати

цю суміш у рубану масу, поки не утвориться однорідне тісто. Поки тісто не буде готово, руками його краще не торкати. Готове тісто поставити в холодильник на кілька годин (можна на добу) («Баклава», «Круасан», «Наполеон»).

## План уроку

Тема програми: Приготування тістечок

Тема уроку: Приготування крихтових тістечок.

Мета уроку:

а) навчальна - закріпити набуті знання, уміння і навички з приготування пісочних тістечок; удосконалити уміння і навички виконання складних операцій, організації робочого місця кондитера;

б) розвивальна – розвивати аналітичне, логічне і критичне мислення при вирішенні виробничих ситуацій, самостійність в роботі;

в) виховна – виховувати естетичний смак, доброзичливість і вимогливість, любов до обраної професії.

Тип уроку – урок засвоєння знань та навичок..

Форма проведення – лабораторія

Дидактичне забезпечення – інструкційні та технологічні карти, збірники рецептур 1983 р, 2004 р., плакати, фото-ілюстрації інтернет джерел.

Матеріально – технічне забезпечення – плита електрична, жарова шафа, миски, ложки, каструлі, міксери, форми для випікання борошняних кондитерських виробів, насадки зубчасті, кондитерські мішки, ваги, емальовані миски.

Міжпредметні зв'язки: «Гігієна та санітарія виробництва», «Устаткування підприємств харчування», « Облік, калькуляція та звітність», «Технологія приготування БКВ з ОТ».

Методи навчання: наочні, словесні, практичні.

Список основної і додаткової літератури: збірник рецептур 1983 р, 2004 р, підручник Г.Т. Зайцева «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів», О.В .Новікова «Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів»

Хід уроку:

Організаційна частина

Привітання, перевірка наявності і готовності до уроку, правильність організації робочого місця для теоретичної частини роботи, призначення чергових.

Повідомлення теми і мети уроку.

II. Практична частина уроку:

Майстер видає завдання для самостійної практичної роботи здобувачам освіти користуючись технологічними картами та інструкціями приготування:

- Приготування крихтових тістечок

Перед показом трудових прийомів і операцій з приготування тістечок , пригадаємо правила:

- безпечних прийомів роботи з електрообладнанням (електроплитою конвекційною шафою універсальною кухонною машиною);
- безпечних прийомів роботи з гострим інструментом;
- дотримання особистої гігієни кондитером;

Пояснює порядок їх виконання.

Розподіляє здобувачів освіти за робочими місцями.

Повідомляє про критерії оцінювання виконуваних робіт.

Майстер робить цільові обходи робочих місць з метою:

- дотримання правильної організації робочого місця;
- дотримання технології приготування кондитерських виробів
- робота з технологічними картами;
- правильне виконання прийомів роботи;
- надає допомогу слабшим здобувачам освіти;
- слідкує за дотриманням правил охорони праці;
- приймає виконані роботи.

Здобувачі освіти прибирають свої робочі місця.

### III. Заключна частина

- аналіз діяльності здобувачів освіти під час практичної частини уроку;
- оцінка роботи , її об'єктивне обґрунтування;
- аналіз допущених помилок в роботі здобувачів освіти;
- повідомлення та обґрунтування оцінок;
- видача домашнього завдання: підготувати технологічні картки «Приготування повітряних тістечок»

майстри в/н: Левковець С.І; Черевко І.В.

## Крихтових тістечка

До групи крихтових тістечок відносяться тістечка «Картопля», «Любительське» і ін.

До найбільш поширеного виду тістечок цієї групи відноситься тістечко «Картопля». Воно відрізняється значною кількістю бісквітної крихти і виробляється у формі бульб картоплі або прямокутних смужок.

Тістечко «Картопля» виготовляють з бісквітної крихти, перемішаної з кремом. У місильній машині перемішують подрібнену бісквітну крихту з кремом і есенцією до Отримання однорідної маси. Отриману масу вручну розгортають в подовжений батон, який ділять на шматки і надають їм форму бульби картоплі, а потім охолоджують в холодильній камері, після чого напівфабрикат обкачують у суміші какао-порошку з цукровою пудрою .

### Тістечко "Картопля"

1. Бісквітна крихта - 800 г
2. Згущене молоко - 350 г
3. Какао - 25 г
4. Вершкове масло - 200 г

### Інвентар:

1. М'ясорубка або блендер
2. Глибокі тарілки
3. Кондитерський шприц
4. Ложка
5. Вилка або віночок

### Інгредієнти:

Яйце куряче 5 шт.

Цукор-пісок 150 г

Борошно пшеничне 150 г

Вершкове масло 150 г

Молоко згущене 200 мл

Коньяк 30 мл

Ром світлий 30 мл

Какао-10 г

Цукрова пудра 10 г.

Крок 1: Готуємо інгредієнти:

- біскіт просушити , перетерти. Це можна зробити за допомогою блендера або м'ясорубки.



В іншу глибоку тарілку виливаємо молоко згущене і додаємо розм'якшене масло. Перемішуємо і злегка збиваємо, щоб отримати однорідну масу, а потім додаємо какао. Краще використовувати несолодке какао оскільки згущене молоко солодке саме по собі. Перемішуємо масу і переходимо до наступного кроку.

Готуємо тістечка "Картопля"



Висипаємо крихти в тарілку зі згущеним молоком, маслом і какао, а потім ретельно перемішуємо, щоб рівномірно розподілити складові. Ми приготували своєрідне "тісто", а тепер почнемо формувати тістечка.



Набираємо масу ложкою і ліпимо з неї подобу бульби картоплі. Як він виглядає, думаю ні для кого не секрет. Викладаємо готові тістечка на широке плоске блюдо.

Оформляємо тістечка "Картопля"



Перед подачею тістечка потрібно оформити "оченятами", які можна зробити з половинок арахісу, а можна змішати вершкове масло з цукром і прикрасити цією сумішшю тістечка з допомогою кондитерського шприца.

Коли всі тістечка будуть оформлені "росточками", прибираємо їх в холодильник на 5 годин, щоб вони як слід застигли.

Подаємо готові тістечка "Картопля"



## План уроку

Тема програми: Приготування тістечок

Тема уроку: Приготування повітряних тістечок.

Мета уроку:

а) навчальна - закріпити набуті знання, уміння і навички з приготування пісочних тістечок; удосконалити уміння і навички виконання складних операцій, організації робочого місця кондитера;

б) розвивальна – розвивати аналітичне, логічне і критичне мислення при вирішенні виробничих ситуацій, самостійність в роботі;

в) виховна – виховувати естетичний смак, доброзичливість і вимогливість, любов до обраної професії.

Тип уроку – урок засвоєння знань та навичок..

Форма проведення – лабораторія

Дидактичне забезпечення – інструкційні та технологічні карти, збірники рецептур 1983 р, 2004 р., плакати, фото-ілюстрації інтернет джерел.

Матеріально – технічне забезпечення – плита електрична, жарова шафа, миски, ложки, каструлі, міксери, форми для випікання борошняних кондитерських виробів, насадки зубчасті, кондитерські мішки, ваги, емальовані миски.

Міжпредметні зв'язки: «Гігієна та санітарія виробництва», «Устаткування підприємств харчування», « Облік, калькуляція та звітність», «Технологія приготування БКВ з ОТ».

Методи навчання: наочні, словесні, практичні.

Список основної і додаткової літератури: збірник рецептур 1983 р, 2004 р, підручник Г.Т. Зайцева «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів», О.В .Новікова «Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів»

Хід уроку:

Організаційна частина

Привітання, перевірка наявності і готовності до уроку, правильність організації робочого місця для теоретичної частини роботи, призначення чергових.

Повідомлення теми і мети уроку.

II. Практична частина уроку:

Майстер видає завдання для самостійної практичної роботи здобувачам освіти користуючись технологічними картами та інструкціями приготування:

- Приготування повітряних тістечок

Перед показом трудових прийомів і операцій з приготування тістечок , пригадаємо правила:

- безпечних прийомів роботи з електрообладнанням (електроплитою конвекційною шафою універсальною кухонною машиною);
- безпечних прийомів роботи з гострим інструментом;
- дотримання особистої гігієни кондитером;

Пояснює порядок їх виконання.

Розподіляє здобувачів освіти за робочими місцями.

Повідомляє про критерії оцінювання виконуваних робіт.

Майстер робить цільові обходи робочих місць з метою:

- дотримання правильної організації робочого місця;
- дотримання технології приготування кондитерських виробів
- робота з технологічними картами;
- правильне виконання прийомів роботи;
- надає допомогу слабшим здобувачам освіти;
- слідкує за дотриманням правил охорони праці;
- приймає виконані роботи.

Здобувачі освіти прибирають свої робочі місця.

### III. Заключна частина

- аналіз діяльності здобувачів освіти під час практичної частини уроку;
- оцінка роботи , її об'єктивне обґрунтування;
- аналіз допущених помилок в роботі здобувачів освіти;
- повідомлення та обґрунтування оцінок;
- видача домашнього завдання: підготуватись до контрольного опитування по темі «Приготування тістечок»

майстри в/н: Левковець С.І; Черевко І.В.

Організація робочого місця	Раціональна організація робочого протягом уроку	Правильна організація, наявність зайвого інструменту, посуду	Наявність зайвого інструменту, розкид інструменту	Недотримання організації протягом уроку
Дотримання правил охорони праці та санітарії	Повне дотримання правил охорони праці та санітарії	Недотримання форми носіння спецодягу та взуття	Незначні порушення з охорони праці, та санітарії	Порушення правил охорони праці, санітарії що може привести до травм та харчових отруєнь
Дотримання технологічного процесу	Правильне, послідовне дотримання технологічного процесу приготування пирога	Правильне, але непослідовне дотримання технологічного процесу	Часткове недотримання технологічного процесу приготування виробу	Недотримання технологічного процесу приготування виробу
Застосування сучасних технологій під час приготування борошняних кондитерських виробів	Застосування сучасних технологій під час приготування виробів	Правильне, але непослідовне застосування сучасних технологій під час приготування виробів	Часткове застосування сучасних технологій під час приготування виробів	Не застосовує сучасні технології під час приготування виробів

Робота з технічною документацією	Уміння користуватися інструкційними та технологічними картами	Уміє користуватися інструкційними картами, але частково потрібна допомога майстра	Вимагає додаткового інструктажу в користуванні інструкційним и картами та технологічним и картами	Не вміє користатися технологічними та інструкційними картами
----------------------------------	---	---	---	--

## Висновок

При розробці бінарного уроку з предмету та виробничого навчання професія кондитер III розряду ставилася мета досягнення хорошого рівня засвоєння теми уроку, внаслідок поєднання теорії та практики з приготування пісочних нарізних тістечок на одному уроці.

У методичній розробці використано інтерактивні методи навчання, за допомогою яких буде досягнута висока активність всіх учнів на уроці та розвиток аналітичного, логічного і критичного мислення при вирішенні виробничих ситуацій.

## Список використаної літератури

1. INTEL® Навчання для майбутнього. – К.: Видавництво «Нора-прінт», 2005.
2. Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів: Підр. для проф. – техн. навч. закладів. – К.: Вікторія, 2002. – 400 с.
3. Биков В.Ю. та ін. Інформаційне забезпечення навчально-виховного процесу: інноваційні засоби і технології. – Київ: Атака, 2006. – 288 с.
4. Шевчук С.С. Інноваційні підходи до навчання професії: Методичний посібник. – Донецьк, 2009. – 117с.
5. Шевчук С.С. Урок теоретичного навчання у професійно-технічному навчальному закладі: Методичні рекомендації. – Донецьк: ДІПО ІПП, 2004. – 44 с.

Інтернет видання , посилання : Методична розробка бінарного уроку на тему: «Приготування пісочних тістечок нарізних» | Інші методичні матеріали. Технологія приготування борошняних кондитерських виробів (vseosvita.ua)

Виробниче навчання [Текст]: збірник розробок уроків з теми: «Приготування прісного тіста та виробів з нього» для здобувачів освіти 4 курсу професії «Кондитер 4 розряду» денної форми навчання / уклад. І.В. Черевко; Левковець С.І. – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2022. – 46 с.

Комп'ютерний набір і верстка : І.В. Черевко  
Редактор: С.І. Левковець

Підп. до друку \_\_\_\_\_ 2022 р. Формат А4.  
Папір офіс. Гарн. Таймс. Умов. друк. арк. 10,5  
Обл – вид. арк. 3,4. Тираж 15 прим.