

Методична розробка

уроку виробничого навчання

з професії «Кухар»

по темі:

«Приготування дріжджового тіста та виробів з нього»

Виконала

майстер виробничого навчання

Галина КІЗИМА

2025 рік



**План уроку
з виробничого навчання
на тему: «Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього:
ватрушок, булочок, розтягаїв, пиріжків».**

Методична мета відкритого уроку:

застосування інноваційних комп'ютерних технологій під час проведення уроків виробничого навчання з метою формування в учнів професійних творчих здібностей, методів активізації учнів у процесі вступного інструктажу.

Тема уроку: «Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього: ватрушок, булочок, розтягаїв, пиріжків».

Тип уроку: Урок формування і вдосконалення складних умінь і навичок при виконанні навчально-виробничих робіт.

Мета уроку:

навчальна: закріпити та удосконалити теоретичні знання, практичні вміння та навички правильно виконувати технологічні прийоми при приготуванні дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього з дотриманням норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці, пожежної безпеки;

розвиваюча: розвивати пам'ять, увагу, логічне мислення, уміння самостійно працювати у процесі застосування набутих умінь і навичок;

виховна: виховувати почуття співпраці в колективі, почуття гордості за обрану професію, прагнення до високих результатів праці, до професійного зростання, бажання отримувати нові знання та застосовувати їх у практичній діяльності.

Метод проведення: робота в малих групах, фронтальне (усне) опитування, показ слайдів, конкурс, демонстрація правильних прийомів роботи.

Дидактичне забезпечення: план уроку, збірник рецептур страв та кулінарних виробів, інструкційні картки, презентація, навчальний фільм.

Матеріально-технічне забезпечення: (ноутбук, мультимедійний проектор,) виробничі столи, ваговимірювальне обладнання (ваги), електрична плита, жарова шафа, посуд та інвентар.

Міжпредметні зв'язки: «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», «Організація виробництва та обслуговування», «Устаткування підприємств громадського харчування», «Гігієна та санітарія виробництва», «Охорона праці», «Інформаційні технології» – розробка слайдової презентації».

Хід уроку

I. Організаційна частина:

- перевірка наявності учнів на уроці (звіт бригадирів);
- перевірка готовності учнів до уроку у відповідності до санітарних вимог (зовнішній вигляд, наявність спецодягу).

II. Вступний інструктаж:

1. Повідомлення теми і мети уроку.

Майстер в/н:

Доброго дня!

Я рада вас бачити сьогодні на уроці здоровими та енергійними. Сподіваюся, що сьогодні в роботі ви досягнете великих успіхів.

Розпочинаємо урок виробничого навчання .

Тема сьогоднішнього уроку:

«Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього: ватрушок, булочок, розтягаїв піріжків».

Мета уроку:

На сьогоднішньому уроці ми повинні з вами закріпити та удосконалити теоретичні знання, практичні вміння та навички правильно виконувати технологічні прийоми при приготуванні дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього: ватрушок, піріжків, розтягаїв, булочок з дотриманням норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці, пожежної безпеки.

2. Мотивація навчальної діяльності учнів.

Майстер в/н:

Сьогодні ми з вами будемо вчитися співпрацювати, допомагати один одному, застосовувати свої знання на практиці. Будьте уважні протягом уроку. Думайте, запитуйте, переконуйте, бо шляхом істини нам іти разом.

Тема „ Вироби з дріжджового тіста” дуже важлива, бо без виробів з тіста не обходиться практично жодне застілля.

Дріжджове тісто - отримало назву через використання дріжджів. Дріжджове тісто називають кислим.

Воно складне у приготуванні і потребує багато часу, але саме з цього тіста випікають найрізноманітніші вироби: пироги, піріжки, кулеб'яки, розтягаї, ватрушки, пампушки, булочки та багато інших виробів. В якості начинок для пирогів використовують м'ясо, рибу, яйця, капусту, картоплю, сир, яблука, ягоди та інші продукти.

Борошняні вироби мають велике значення у харчуванні населення. Тісто та вироби з нього готують на кожному підприємстві ресторанного господарства, вони є окрасою як святкового, так й повсякденного столу.

3. Повторення вивченого матеріалу.

Майстер в/н:

На уроках теоретичного і виробничого навчання ви вивчали технологію приготування дріжджового опарного і безопарного тіста та виробів з нього.

Давайте пригадаємо:

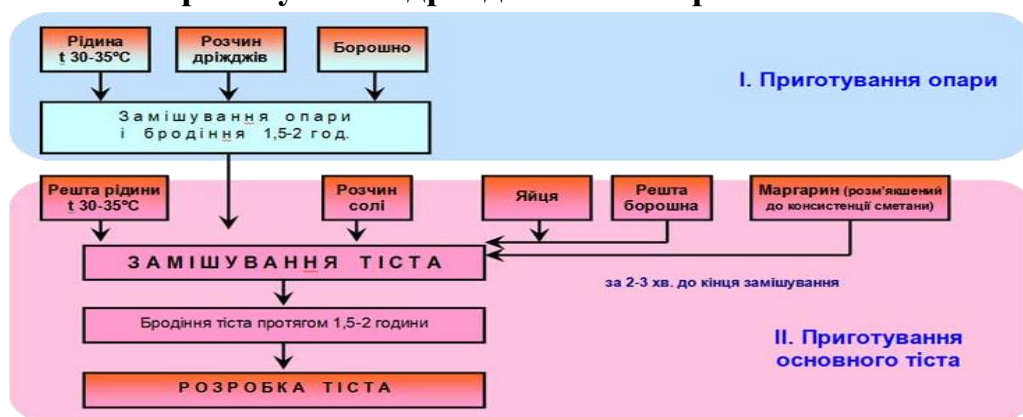
Чому тісто називається дріжджовим?

Очікувана відповідь учнів:

Під час його приготування використовуються дріжджі.

Пригадайте технологічну схему приготування дріжджового опарного тіста.

приготування дріжджового опарного тіста



1. Воду або молоко підігріти до температури - 35°C;
2. Розчинити в ній дріжджі;
3. Додати розчинений цукор;
4. Додати борошно і перемішати (замісити опару);
5. Залишити на 1,5-2 год, для бродіння;
6. Додати решту рідини з розчиненими сіллю і цукром, яйця, добре перемішати, додати решту борошна, розтоплений маргарин;
7. Замісити тісто;
8. Поставити в тепле місце для бродіння на 2 -3 год. Періодично обминаємо 2-3 рази;

Ми розглянули технологію приготування дріжджового опарного тіста.

Як можна визначити готовність тіста?

Тісто збільшується в об'ємі у 2,5 – 3 рази; поверхня стає опуклою, гладкою; набуває приємного спиртового запаху; при легкому натискуванні пальцями на поверхні залишається слід, який повільно вирівнюється.

1. Розвести дріжджі у теплій воді
2. Сіль, цукор розчинити у воді.
3. Додати яйце.
4. Підігріти молоко до $t\ 35-40^{\circ}\text{C}$.
5. Процідити розчини.
6. Додати просіяне борошно.
7. Перемішати суміш.
8. Додати розчини дріжджів, солі та цукру до молока.
9. Додати розтоплений маргарин до суміші.
10. Провести обминання тіста 2-3 рази після збільшення об'єму тіста в півтора рази.
11. Залишити тісто бродити на 2-3 год. при $t\ 35-40^{\circ}\text{C}$.

[illegible]

Картка-завдання команди № 2

1. В тепле молоко (60% від усієї кількості) додають розчин дріжджів, 40% борошна.
2. Додати розтоплений маргарин.
3. Залишити бродити опару 2-3 год. при $t\ 35^{\circ}\text{C}$.
4. Додати в опару решту молока, розчини солі і цукру, яйця, решту борошна.
5. Залишити бродити тісто 2-2,5 год.
6. Замісити тісто.
7. Формувати вироби.
8. Провести обминання тіста 2-3 рази.

1	2	3	4	5	6	7	8

Перевіряємо правильність відповідей:

Завдання №1

1. Підігріти молоко до $t\ 35-40^{\circ}\text{C}$.
2. Розвести дріжджі у теплій воді
3. Сіль, цукор розчинити у воді.
4. Процідити розчини.
5. Додати розчини дріжджів, солі та цукру до молока.
6. Додати яйце.
7. Додати просіяне борошно.
8. Перемішати суміш.
9. Додати розтоплений маргарин до суміші.
10. Залишити тісто бродити на 3-4 год. при $t\ 35-40^{\circ}\text{C}$.
11. Провести обминання тіста 2-3 рази після збільшення об'єму тіста в півтора рази.

Завдання №2

1. В тепле молоко (60% від усієї кількості) додають розчин дріжджів, 40% борошна.
2. Залишити бродити опару 2-3 год. при $t\ 35^{\circ}\text{C}$.
3. Додати в опару решту молока, розчини солі і цукру, яйця, решту борошна.
4. Додати розтоплений маргарин.
5. Замісити тісто.
6. Залишити бродити тісто 2-2,5 год.
7. Провести обминання тіста 2-3 р.
8. Формувати вироби.

Майстер в/н:

Зараз та команда, яка дасть більше відповідей про вирішення проблемних ситуацій про приготування дріжджового опарного тіста та виробів з нього отримає за кожен вірну відповідь по одному смайлику та одному балу. Максимальна кількість балів – 6. Для цього проведемо наступний конкурс «Виробнича ситуація».

I команда

1. Рум'яна кірочка на виробах не утворилася. Чому? (В дріжджове тісто додали мало цукру).
2. Тісто отримали важким. Чому? (Додали велику кількість жиру, тому тісто становиться важким, вироби погано пропікаються).

3. Вироби з тіста підгоріли. Чому? (Дали високу температуру).
4. Тісто не підходить, або процес бродіння млявий. Чому? (Тісто холодне або перегрілося).
5. Вироби погано пропеклися. Чому? (Замісили рідке тісто, низька температура випікання).
6. Тісто має кислуватий присмак і запах. Чому? (Тісто довго бродило, перекисло).

II команда

1. Вироби дуже зарум'янилися. Чому? (Випікали при високій температурі та не накрили вологим папером).
2. Вироби сіли, розпливчасті без глянцю. Чому? (Вироби дуже довго вистоялися).
3. Тісто прилипає до рук. Чому? (Руки не змастили олією).
4. На поверхні тіста утворилася суха кірочка. Чому? (Не накрили посуд з тістом).
5. При замішуванні тіста утворилися грудочки. Чому? (Слід вливати рідину в борошно, а не навпаки).
6. Вироби мають невеликий об'єм, потріскану кірочку. Чому? (Вироби не достатньо вистоялися, випікалися при високій температурі).

4. Демонстрування майстром виробничого навчання прийомів приготування дріжджового опарного тіста і виробів з нього: пиріжків, булочок, розтягаїв.

Майстер в/н:

Зараз я вам продемонструю способи формування виробів із дріжджового опарного тіста: пиріжки, булочки, розтягаї.

(Здійснюється у вигляді демонстрації майстра в/н приготування дріжджового опарного тіста та виробів з нього, навчального фільму та показу слайдів).

При цьому в учнів розвивається пам'ять, увага, логічне мислення, уміння працювати самостійно, формується підсумковий результат своєї роботи.



Майстер в/н:

Давайте методом колективного обговорення згадаємо, якою має бути організація робочого місця під час приготування виробів із дріжджового тіста. Для цього вам необхідно пригадати вивчений матеріал з предметів «Організація виробництва та обслуговування», «Устаткування підприємств громадського харчування», «Гігієна та санітарія виробництва».

Майстер в/н:

1. Яке обладнання використовують на ПГХ для приготування дріжджового тіста та виробів з нього?

Відповідь учня:

- Тістомісильні машини;
- дільники тіста;
- тісторозкачувальна машина;
- розстоювальна шафа;

- печі, шафи для випікання;

Майстер в/н:

2. Який використовують посуд та інвентар, для приготування дріжджового тіста та виробів з нього?

Відповідь учня:

- Чани для замісу тіста;
- листи для випікання;
- ножі кухарської трійки;
- качалки для розкачування миски, ложки.

Майстер в/н:

3. Як організувати робоче місце для приготування виробів з тіста.

Відповідь учня:

- Посуд потрібно зручно розташувати на столі, сировину викласти в підготовлений, промаркований посуд з дотриманням товарного сусідства.

Праворуч викласти посуд, інвентар. Ліворуч – посуд із сировиною. На столі попереду мають стояти ваги.

Майстер в/н:

Давайте ще раз з'ясуємо, що для того, щоб виріб випікся смачний та привабливий, необхідно дотримуватись чітких кулінарних правил та організації робочого місця.

Якість виробів залежить від:

1. дотримання технології приготування тіста.
2. якості сировини (свіжі дріжджі, борошно з великим вмістом клейковини).
3. температурного режиму випікання.
4. якості роботи обладнання.
5. І найголовне – від вашого ставлення до цієї справи.

Майстер в/н:

У нас з вами дуже відповідальна робота. Від кожного кухаря залежить здоров'я ваших відвідувачів, людей, які вживають вашу продукцію, а також їх настрій. Ви – кухарі і вам необхідно дотримуватися чітких правил санітарії та гігієни. Необхідно мити руки з милом, так як на наших руках може знаходитись безліч мікроорганізмів.

Не забувайте, що ви – майстри своєї справи і саме від вас залежить все.

Давайте зараз пригадаємо з предметів «Санітарія та гігієна», «Охорона праці» питання, які ви вже вивчали.

Яких санітарно-гігієнічних вимог слід дотримуватися кухарю під час роботи?

Відповідь учня:

Кухар повинен мати повний комплект спецодягу (халат, ковпак, фартух, рушник, прикраси відсутні, взуття має бути без підборів, двічі на рік проходити медичний огляд, спецодяг знімати тільки у спеціально відведеному місці).

5.Проведення інструктажу з охорони праці на робочому місці.

(Здійснюється у вигляді запитань майстра в/н та відповідями учнів).

Техніка безпеки при роботі з жаровою шафою(інструкція № 164).

Перед початком роботи

1. Кухар повинні мати повний комплект спецодягу.
2. Перевірити надійність та справність заземлення.
3. Перевірити наявність гумових килимків.
- 4.Перевірити санітарно технічний-стан, відсутність сторонніх предметів, які б заважали правильно експлуатувати жарову шафу.

5. Перевірити положення перемикачів на панелі управління.

Під час роботи

1. Установити терморегулятор на необхідну температуру, ввімкнути шафу на сильне нагрівання.
2. Користуючись рукавичками, загрузити листи.

Забороняється:

- Експлуатація несправної жарової шафи.
- Залишати без нагляду включену жарову шафу.
- Вмикати шафу із несправним терморегулятором.

По закінченню роботи

1. Відключити шафу.
2. Дати їй охолонути.
3. Привести в належний санітарний стан.

Відповідь учня:

6. Доведення завдань та критерії оцінювання роботи.

Майстер в/н:

Хочу вам нагадати, що оцінка за урок комплексна, згідно листа оцінювання ставляться бали за:

- теоретичні знання;
- організацію робочого місця;
- дотримання техніки безпеки під час роботи;
- приготування виробів.

№ п/п.	Теоретичні знання	Організація робочого місця	Дотримання техніки безпеки під час роботи	Приготування виробів	Загальна оцінка

Вироби, як основний результат, ми оцінюємо згідно правил бракеражу. Давайте пригадаємо правила оцінювання (*зовнішній вигляд, запах, смак, консистенція*).



Самостійна робота учнів. Обхід робочих місць майстром в/н, надання необхідної допомоги учням, контроль за організацією робочих місць, відповіді на індивідуальні запитання учнів, інструктаж на робочому місці, контроль за дотриманням технологічних норм, часу виконання роботи, правил охорони праці. Поставлена перед учнями задача, як ціль

їхньої праці, потребує вирішення, що підсилює їх енергію, увагу та інтерес до даної роботи. В результаті цього учні планують свою діяльність, що їм потрібно для

досягнення своєї цілі, які способи будуть використовувати, встановлюють терміни часу для здійснення послідовних операцій. Ці вимоги формують професійні вміння та навички.

(Розвивається самостійність у роботі учнів, вміння та навички трудової діяльності з дотриманням якості у роботі).

IV. Заключний інструктаж.

1. Підсумки роботи учнів групи і ступінь досягнення поставленої мети.
2. Проведення бракеражу виробів.

(При цьому в учнів розвивається логічне мислення, формується підсумковий результат своєї роботи).

3. Аналіз виконання навчально-виробничих робіт та характеристика помилок, допущених в процесі роботи, їх причини і шляхи попередження.
4. Підведення підсумків уроку, виставлення оцінок з їх мотивацією.
5. Оголошення домашнього завдання.
6. Прибирання робочих місць та лабораторії.



Список використаної літератури

1. Винокурова М.В. та ін. Основи охорони праці. – К.: Факт, 2005. – 344 с.
2. Доцяк В.С. Українська кухня. – Львів: Оріяна Нова, 1998. – 513 с.
3. Дробот В.І. Технологія хлібопекарського виробництва. – Техніка, 2006. – 408 с.
4. Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів. – К.: Вікторія, 2002. – 400 с.
5. Еда Е., Оделнвеллер М. Основи харчування. К.: Вища освіта, 1995. – 216 с.
6. Косовенко М.С. та ін.. Технологія приготування їжі. – К: Факт, 2003. – 302 с.
7. Новікова О.В., Ростовський В.С. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів. – К.: Ліра-К, 2010. – 574 с.
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий/ Сост. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2001. – 656 с.

Інструкційна картка

На страву: «Розтягаї»

Підстава: збірник рецептур №1024

Мета уроку: Навчитися самостійно готувати страву «Розтягаї», з дотриманням технологічних вимог, правила техніки безпеки та санітарно - гігієнічних норм.

Сировина: борошно, масло вершкове, молоко, меланж, дріжджі, сіль, цукор, жир, м'ясо з цибулею або риба з рисом або гриби.

Посуд та інвентар: електрична плита, лист, кухарська трійка ножів, виробничі столи, жарова шафа.

Послідовність виконання робіт:

1. У підігріте (35-40°C) молоко або воду додати розведені в теплій воді проціджені дріжджі, цукор, всипати просіяне борошно і перемішати. Тісто повинно мати консистенцію густої сметани і температуру 27-29°C. Поверхню опари посипати борошном, накрити і поставити у тепле місце на 2 год.. для бродіння.
2. В готову опару додати решту рідини з розчиненим сіллю і цукром, меланж або яйця, ванілін, добре перемішати, всипати решту борошна і замісити тісто 10-15 хв. Перед закінченням замішування додати розтоплений маргарин.
3. Діжу закрити кришкою і залишити у теплому місці на 2-3 год., для бродіння. При цьому тісто обім'яти 2-3 рази.
4. Тісто сформувати у вигляді кульок масою 120 г, залишити на 5-10 хв для вистоювання.
5. Розкачати у вигляді круглих заготовок, на які викласти начинку (м'ясу з цибулею, рибну з рисом, або грибну).
6. Краї заготовок защипати над начинкою залишаючи середину відкритою.
7. Лист змастити маслом укласти на нього розтягаї на відстані 5 см, один від одного
8. Вироби розстояти 15 хв, змастити яйцем.
9. Випікати при температурі 200-220°C, 15-20 хв.

Набір сировини

Назва сировини	Витрати на 1 порцію, г	
	Брутто	Нетто
Тісто дріжджове	-	1200
Борошно для підсипання	-	156
Цукор	-	150
Масло вершкове	-	200
Молоко	-	280
Меланж	-	350
Дріжджі	-	140
Сіль	-	54
Ванілін	-	0,1
Начинка	-	400
Гриби	600	480
Цибуля	-	50
Маргарин	-	28

Жир для змащування листів	-	25
Маса готової начинки	-	360
Перець чорний мелений	0,4	0,4
Сіль	20	20
Вихід начинки		400
Вихід	-	10шт. по 143г

Правила подачі:

Розтягаї ще гарячим змастити вершковим маслом. Подати на порційній тарілці.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: вироби з тіста повинні мати правильну форму форму, рівномірну поверхню без тріщин і надривів.

Смак і запах: приємний, відповідає тісту та начинці.

Колір: кірочки світло-золотистий, або світло-коричневий.

Консистенція: тісто добре пропечене, еластичне, при легкому надавлюванні пальцем набуває первинної форми, некрихке, рівномірно пористе, без пустот.