

Київська обласна державна адміністрація
Департамент освіти і науки
Державний професійно - технічний навчальний заклад
«Яготинський центр професійно- технічної освіти»

Методична розробка уроку
виробничого навчання на тему:
«Приготування тіста дріжджового безпарним
способом і виробів з нього».

Підготувала:
майстер в/н
Тюпа Р. М.

Яготин 2017

Методична розробка уроку виробничого навчання

на тему: Приготування тіста дріжджового безопарним способом і виробів з нього.

Мета уроку:

Навчальна: сформувати уміння з приготування дріжджового тіста та виробів з нього.

Розвивальна: розвивати уміння учнів творчо мислити, звички контролювати свою працю.

Виховна: виховувати свідоме відношення до дорученої справи, бережливе ставлення до продуктів, матеріальних цінностей на виробництві, обладнання, посуду, інвентарю, електроносіїв, охайність та уважність в роботі, пильність у дотриманні вимог з техніки безпеки, любов і повагу до обраної професії, почуття колективізму.

Тип уроку: комбінований, урок удосконалення первинних умінь і формування навиків виконання операцій і видів роботи.

Місце проведення: лабораторія.

Методичні прийоми:

- Діалогічні – бесіда, пояснення, наглядно – демонстраційний – показ трудових прийомів і операцій.
- Практичні – вправи з використанням трудових прийомів і операцій; методи розвитку самостійного і творчого підходу.

Матеріально-технічне забезпечення: устаткування: електрична плита, жарова шафа, холодильна шафа, виробничі столи, розробні дошки, інструменти, інвентар: ножі, цілитель тіста, виїмки, форми, сита, качалки, миски, сковорідки, промаркований посуд, каструлі.

Продукти: борошно, дріжджі, цукор, сіль, яйця, овочі, фрукти для начинок.

Дидактичне забезпечення: інструктивно-технологічні картки, картки завдання, плакати, опорні конспекти, муляжі.

Тривалість роботи: 6 годин.

Міжпредметні зв'язки:

- Технологія приготування їжі, тема «Приготування дріжджового тіста, виробів з нього»
- Організація виробництва та обслуговування, тема «Організація роботи борошно – кондитерського цеху».
- Устаткування, тема «Механічне устаткування», «Теплове устаткування».
- Фізіологія харчування, санітарія, гігієна, тема «Особиста гігієна кухаря», «Санітарні вимоги до інвентарю та інструментів».
- Охорона праці, тема «Охорона праці у борошно – кондитерському цеху».

Форма організації уроку: бригадно-групова.

Хід уроку

I. Організаційна частина(1 - 2хв)

1. Перевірка наявності учнів та дотримання форми одягу.
2. Перевірка інструктивно – технологічних карт, індивідуальних папок і зошитів.

II. Вступний інструктаж (43 хв)

1. Гра «Мікрофон». Опитування учнів по темі минулого уроку(учень-учню)

- Організація роботи борошно-кондитерського цеху: перша допомога при опіках, порізах.
- Техніка безпеки при експлуатації електричного обладнання: електричної плити, жарової шафи.
- Промислова санітарія, гігієна при приготуванні тіста.
- Приготування млинців, оладок, пиріжків у фритюрі; біляшів, підготовка до подачі, подача страв.

2. Вивчення матеріалу

Тема: Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього. (Приготування пиріжків печених, булочок, пампушок, порога напіввідкритого з джемом, яблуками і грушами, пончиків, вергунів).

✓ Презентація дослідницької роботи учнями про історію хліба на землі.

Із історії хліба на землі

Перша учениця: Як появився хліб на землі? Це велике відкриття сталося в глибоку давнину, більше 15 тис. років тому назад. На думку вчених, тобто, в ті далекі історії роки, людина вперше стала збирати і культивувати хлібні злаки, які були предками наших теперішніх пшениці, жита, вівса, ячменю. В кам'яному віці люди вживали зерна у сирому вигляді, а потім навчилися розтирати їх між камінням і змішувати з водою.

Так з'явилися перші мельнічні жернова, перша борошно і перший хліб.

Друга учениця: Перший хліб був у вигляді рідкої каші. Археологи встановили, що прабабусею нашого хліба була рідка зернова каша, яку і сьогодні ще вживають у вигляді хлібної похльобки в деяких країнах Азії і Африки. Перші люди на землі харчувались такою їжею до тих пір, поки не навчилися випікати прісний хліб, в вигляді лемішки із густої зернової каші - тіста. Ці тверді, підгорілі лемішки мало нагадували наш хліб, але з їх появою почалась на землі епоха хлібо випікання.

Третя учениця: Пройшло ще декілька тисяч років, і люди навчились готувати хліб із тіста, яке бродило певний час. Такий хліб, про який вчений Тімірязєв сказав, що він є великим відкриттям людського розуму, одне із тих історичних відкриттів, які пізніше прийшлося тільки підтверджувати і пояснювати. Проте, з якою суєвірною шаною відносились в стародавній Греції до хліба, кажуть і такі цікаві факти. Зміни були твердо впевнені, що якщо людина з'їдає свою їжу без хліба, він здійснює великий гріх і буде обов'язково наказаний богами.

Це ствердження перекликається з одним стародавнім законом Індії.

✓ Пояснення нової теми

За способом приготування в українській кухні розрізняють дріжджове і без дріжджове тісто.

Основною сировиною для випікання хліба є борошно, вода, дріжджі, сіль; допоміжною - цукор, патока, солод, жири, кисломолочні продукти, яйця, прянощі, родзинки, горіхи та інші продукти.

Процес складається з таких операцій:

Підготовка і дозування сировини, приготування, формування і вистоювання тіста, випікання і охолодження виробів.

Тісто житнього і житньо-пшеничного борошна готують на заквасках (частина тіста від попереднього випікання), які містять велику кількість кисло утворюючих бактерій.

Тісто можна готувати і заварним способом - частину борошна заварюють гарячою водою, потім з'єднують із закваскою і замішують. Заварний хліб має солодкуватий смак, довше не черствіє.

Основним показником якості тіста є пухкість, використовують розпушувачі для дріжджового тіста біологічні (дріжджі) та без дріжджового - хімічні (сода, вуглекислий амоній). Розпушувальна дія дріжджів ґрунтується на тому, що в процесі їх життєдіяльності в тісті відбувається спиртове бродіння: цукри розщеплюються на спирт і вуглекислий газ, який, прагнучи вийти з тіста, розпушує його і створює пори. Тісто збільшується в об'ємі і

«підходить».

Дуже важливо, щоб у тісті було якомога більше вуглекислого газу. Для життєдіяльності дріжджів постійно потрібен кисень, а вуглекислий газ, який накоплюється в тісті, стримує її. Тому в процесі бродіння тісто необхідно обминати. Разом з дріжджовими грибами в тісто потрапляють молочнокислі бактерії, які викликають молочнокисле бродіння. При цьому утворюється молочна кислота, яка сприяє кращому набухання білків борошна і покращує смак виробів.

У процесі обминання тісто звільняється від надлишку вуглекислого газу, а дріжджі і молочнокислі бактерії рівномірно розподіляються в ньому. Тісто стає більш пухким та еластичним.

Найкраща температура для розвитку дріжджів і молочнокислих бактерій - 25- 35 ХЗ. Підвищення або зниження температури сповільнює процес бродіння тіста. При 145-50ХЗ бродіння припиняється.

Дуже здобне тісто не розпушують дріжджами тому, що жир стримує їх розвиток, а цукор розріджує тісто. У таких випадках використовують соду або вуглекислий амоній, який при додаванні кислоти або при нагріванні виділяють вуглекислий газ.

ДРІЖДЖОВЕ ТІСТО : Тісто готують двома способами - безопарним і опарним.

Безопарний спосіб застосовують для одержання тіста слабкої консистенції для: млинців, оладок, і для виробів з малою кількістю здоби (цукру, масла, яєць).

Опарний спосіб - з великою кількістю здоби.

Безопарне дріжджове тісто для печених мало здобних виробів.

Для приготування тіста всі продукти, які передбачені рецептурою, змішують в один прийом. У діжу тістомісильної машини вливають підігріту до 35-40⁰С воду або молоко, попередньо розведені у теплій воді (молоці) і проціджені дріжджі; цукор, сіль, додають яйця або меланш, всипають просіяне борошно і все добро перемішують 7-8хв. Вкінці змішування вводять

розтоплений маргарин. Готовність тіста визначають за його однорідністю, відсутністю грудочок.

Добре вимішане тісто добре відстає від рук і стінок посуду.

Діжу закривають кришкою і ставлять на 3-4 год. для бродіння у тепле місце 35-40°C. Коли тісто збільшиться в об'ємі у 1,5 рази, його обминають 1-2 рази. Закінчення бродіння визначають за зовнішніми ознаками: тісто збільшується в об'ємі у 2,5р, поверхня його опукла, воно набуває приємного спиртового запаху.

Опарене дріжджове тісто (здобне)

Спочатку готують опару - рідке тісто, а потім замішують опарне тісто.

Для приготування опари беруть 60% норми рідини (молоко або вода), 40% борошно 4% цукру і дріжджі. У підігрітому до 35-40°C рідину додають розведені в теплій воді і проціджені дріжджі, цукор, всипають просіяне борошно і перемішують. Тісто повинно мати консистенцію густої сметани. Поверхню опари посипають борошном, діжу накривають кришкою і ставлять у тепле місце на 2 години для бродіння. У процесі бродіння опара збільшується в об'ємі у 2-3 рази, по всій поверхні з'являються бульбашки, які лопаються.

В готову опару додають решту рідини з розчиненими сіллю і цукром, меланш або яйця, добре перемішують, всипають решту борошна і замішують тісто (10-15хв). Перед закінченням зміщення додають розтоплений маргарин.

Діжу закривають кришкою і залишають у теплім місці на 2-3 год для бродіння. При цьому обминають його 2-3 рази. З тіста випікають здобні вироби.

3. Особистий показ майстра в/н прийомів роботи: заміс дріжджового тіста безопарним способом, порціювання виробів з нього: булочок, пампушок, пиріжків печених, пирога, пончиків, вергунів.

4. Повторення прийомів роботи учнями

5. Узагальнення і систематизація знань учнів з нового матеріалу.

Гра між бригадами(командири по-черзі наугад називають номер запитання):

1. У якому цеху готують борошно-кондитерські вироби?
2. Асортимент виробів з дріжджового тіста.
3. Чому підігрівають воду або молоко для дріжджового тіста до 35°- 40° С.
4. Що трапляється якщо підігріти воду або молоко до 45°- 50° С.
5. Чому жир вводять в кінці замісу?
6. Як визначити готовність тіста?
7. Для чого закривають діжу полотняною або марлевою серветкою?
8. З якою метою просіюють борошно?
9. Для чого проціджують дріжджі?
10. Яка повинна бути t жиру для смаження виробів (пончиків, біляків) у фритюрі?
11. Яких правил техніки безпеки треба дотримуватися при роботі з жиром, при випіканні виробів у жаровій шафі?

III. Поточний інструктаж (4год)

1. Виконання вправ учнями на засвоєння: приготування дріжджового тіста, виробів з нього, порціювання виробів: булочок, пампушок, пончиків, вергунів.
2. Цільові обходи робочих місць учнів з метою контролю за дотриманням учнями техніки безпеки, промислової санітарії, гігієни, допомога при замісі і порціонуванні виробів з тіста.

IV. Заключний інструктаж

1. Підсумки роботи групи за навчальний день і ступінь досягнення поставленої мети.
2. Аналіз характерних помилок, їх причини, шляхи усунення.
3. Оголошення і мотивація оцінок за урок.

V. Домашнє завдання:

- Виготовити опорний конспект з приготування дріжджового тіста безопарним способом.
- Виготовити технологічну картку на наступний урок по обраній страві.

Підручник Технологія приготування їжі, тема «Приготування тіста, виробів з нього».