

Міністерство освіти, науки, молоді та спорту України
Грицівське вище професійне училище № 38

Методична розробка
уроку виробничого навчання
на тему:

**«Приготування тіста для млинців
(налисників), їх випікання»**



Методична мета: організація самостійної роботи учнів

Професія: *«Кухар, пекар».*

*Підготувала майстер в/н
Грицівського ВПУ № 38
Жарчинська Н.В.*

2009р.

Тема програми: Технологія приготування тіста, виробів з нього.

Тема уроку: Приготування тіста для млинців (налисників), їх випікання.

Мета уроку:**Навчальна мета:**

- навчитись самостійно організовувати робоче місце;
- готувати тісто для млинців, випікати, відпрацювати прийоми та їх корекцію при приготуванні млинців.

Розвиваюча мета:

- розвивати самостійність та вміння орієнтуватись у виробничих процесах.

Виховна мета:

- виховувати творче ставлення до праці, охайність під час роботи, любов і повагу до обраної професії;

Тип уроку: *Вдосконалення початкових вмінь і формування навичок.*

Матеріально-технічне забезпечення:

1. **Обладнання:** плита електрична, робочі столи, дошки «Тісто», ваги, міксери ручні та електричні;
2. **Інструмент, інвентар:** посуд (сито, совок, лопатки, миски для замісу тіста, сковороди),
3. **Сировина:** борошно пшеничне, молоко, яйця, дріжджі сіль, цукор, ваніль, масло, мед.

для начинки сир кисломолочний, ізюм, мак, вишні.

4. Натуральні зразки.
5. Інструкційно-технологічні картки.
6. Дезінфікуючі та миючі засоби.

Міжпредметний зв'язок:

- Технологія приготування їжі з основами товарознавства;
- Основи фізіології, санітарії та гігієни;
- Охорона праці;
- Устаткування підприємств харчування.

Структура уроку:**I. Організаційна частина (3хв)**

- привітання;
- перевірка учнів згідно списку та готовність до уроку;
- перевірка наявності спецодягу та дотримання правил особистої гігієни:

II. Вступний інструктаж (42хв)

1. *Повідомлення теми та мети уроку (2хв)*

Акцентую увагу на навчальну мету уроку – практично закріпити теоретичні знання при приготуванні тіста для млинців їх випікання, оформлення та відпуск.

2. *Актуалізація попередніх знань учнів(10хв)*

1. Від чого залежить харчова цінність виробів з борошна?

Харчова цінність виробів з борошна залежить від виду борошна, його сорту та додаткових продуктів, яєць, молока, цукру, жиру та ін.

2. Що таке клейковина, як вона впливає на якість виробів?

Клейковина - пружна еластична маса, яка утворюється при набуханні нерозчинних білків борошна (гліадина і глютеніна). Вона сприяє одержанню пухких і пористих борошняних виробів. Тому якість борошна і виробів з нього залежить від кількості і якості клейковини.

3. Назвати види розпушувачів.

Для розпушування тіста використовують продукти, які виділяють газоподібні речовини, - дріжджі біологічний , харчову соду, вуглекислий амоній хімічні та механічне збивання.

4. Значення розпушувачів для приготування тіста.

Забезпечення пористої структури і збільшення об'єму тіста.

5) Які кашоподібні страви готують з борошна.

В Україні готують з борошна та різних злаків лемішку, соломаху, мамалигу, кисіль, квашу.

6) Яку сировину використовують для приготування тіста для вареників?

Для приготування тіста використовують борошно воду і сіль.

7) Які начинки використовують для млинців?

Для млинців використовують різні начинки м'ясні, рибні, овочеві, грибні, сирні, фруктові, ягідні, варення, сметану, мед та ін.

3. Формування нових професійних знань, вмінь та навичок (20 хв)

Мотивація навчально-виробничої діяльності.

Спираючись на віковий кулінарний досвід, сучасні кухарі винаходять нові страви, що відрізняються вишуканістю смаків і форм. Вироблена віками смакова культура настільки стабільна, що навіть запозичені в інших народів страви завжди пристосовувалися до місцевого харчування, перероблялися і по-своєму вдосконалювалися.

У кухнях різних народів часто можна зустріти схожі або зовсім однакові страви. Практично всі ми з дитинства знайомі із млинцями. От тільки в Америці млинці пишні й маленькі, більше схожі на наші оладки, у Франції – тонкі настільки, що часто їх смажать лише з однієї сторони. А от під «росіянами» млинцями найчастіше мають на увазі млинці опарні.

Про приготування млинців ми знаємо сьогодні на уроці виробничого навчання.

Невідомо хто, де й коли спік перший млинець, але вчені припускають, що ця страва з'явилася більш 7 тисяч років тому. Ситні й смачні, млинці стали одним з головних слов'янських страв. Млинці готують як повсякденну страву, так і страву для частування гостей, подаючи з маслом, сметаною та різними фаршами і начинками, надаючи їм різноманітну форму.

В нас на Хмельниччині готують млинці (налисники) на молоці з сиром, вишнями, маком що і ми сьогодні приготуємо.

Важливу роль у приготуванні млинців відіграє організація робочого місця, а також дотримання інструкцій з охорони праці, адже при приготуванні тіста та випіканні млинців ми на даний час будемо використовувати, електричне обладнання (електричний міксер для швидшого приготування тіста, електричну плиту для випікання млинців).

Перш чим приступити до роботи ми повинні візуально оглянути обладнання з яким будемо працювати. В міксері повинні надійно бути закріплені змішуючі елементи, вилка ціла без пошкоджень.

Електрична плита з цілою робочою поверхнею, обов'язково заземлена, під ногами діелектричний килимок.

Не допускається використання сковороди з не надійно закріпленою ручкою, або надбитою, тефлонова сковорода з порушеним покриттям, тому що при нагріванні вона виділяє канцерогенні речовини дуже шкідливі для здоров'я.

Приготування тіста це лише половина процесу, в приготуванні млинців особливе значення має, сковорода.

Для випікання млинців використовують сковороди чавунні, з тефловим покриттям, алюмінієві з подвійним дном.

Правильно організувавши робоче місце, дотримуючись правил безпеки праці, приступаємо до приготування тіста.

Млинці(налисники) на молоці.

Для приготування млинців використовуємо борошно, молоко або воду, яйця, цукор, олію.

Для приготування тіста замість молока використовують воду, сироватку, кефір.

При приготуванні тіста користуємося інструкційно-технологічними картками.

Всі операції з приготування млинців проводяться вручну: хоча прогрес не стоїть на місці: незамінною у якості помічника в кафе, бістро чи ресторані є автоматична машина для випічки круглих млинців, яка підходить для виготовлення всіх типів млинців: солодких і прямих, з борошна будь-якого сорту.

Тісто рівними порціями наливається на поверхню млиниці, спеціальною паличкою розподіляється по всій поверхні. За формою такі

прилади нагадують сковороду: у круглому корпусі захований нагрівальний елемент, робоча поверхня являє собою гладку злегка опуклу сталеву пластину. Більшість сковорідок млинниць виробляють з литого алюмінію для швидкого розігріву і простої мийки, за винятком чавунних млинниць, які повільніше нагріваються, але довше зберігають тепло.

(відео про млинниці)

Показ трудових прийомів приготування млинців (налисники) на молоці.

	1. Тісто рівними порціями наливається на поверхню млинниці,
	2. Рівномірно розподіляється по всій поверхні
	
3. Випікають з двох сторін	

Секрети при випіканні млинців на опарі.

Випікати млинці дуже просто. А випікати млинці тонкі напівпрозорі та повітряні, які смачні навіть самі по собі і без начинки - вже мистецтво, і воно має певні секрети. Звичайно, шляхом проб і помилок можна прийти до цих секретів своїм шляхом, але ж зручніше вчитися на чужих помилках, чи не так? У своїх помилок є тільки одна перевага - вони дуже добре

запам'ятовуюються. Пропоную секрети випікання млинців, отримані від своїх і чужих помилок. І нехай ваших помилок стане менше.

Починати треба готувати млинці за 3 години до того, як збираєтеся поставити їх на стіл: спочатку повинна зійти опара - це займе години дві, потім підійде тісто.

Борошно треба просівати не заздалегідь, а в момент приготування тіста - так воно стане більш пишним.

Не треба збивати тісто для млинців занадто сильно - від цього воно стане тільки більш тягучим, «гумовим». Якщо тісто для млинців недостатньо піднялося, - ще не все втрачено, можна виправити ситуацію, додаючи поступово тепле молоко і не перестаючи при цьому його (тісто) помішувати.

Перед тим, як додавати білки, їх треба добре збити. Коли тісто підніметься, треба додати білки, дати тісту знову піднятися і вже потім випікати млинці. "Рум'яні боки" млинців можна регулювати додаванням цукру в тісто. Якщо млинці виходять бліденькі, а тісто стало кислим - це означає, що цукру в тісті вже майже не залишилося, дріжджі переробили його на спирт. Доведеться підсолодити млинці і додати ще трохи цукру. Але не перестарайтеся з додаванням цукру: якщо його в тісті занадто багато, то млинець буде пригорати, а не ставати рум'яним. Сковорода для млинців повинна бути чистою - це аксіома. А ось те, що на такій сковороді краще робити тільки млинці і намагатися не використовувати цю багатостраждальну посудину для смаження інших страв, знає не кожна господиня (та й у наших умовах це не завжди реально). Вся справа в тому, що коли ви очищаєте сковороду від жиру або від пригорілих частинок (наприклад, після підсмажування м'яса), ви використовуєте миючі та чистячі речовини (рідини, порошки, пасти, різноманітні абразиви), які дряпають глясову поверхню посуду. А якщо чистячу речовину не до кінця змити з поверхні сковороди - тісто прилипатиме і підгорятиме. До речі, це стосується не тільки приготування млинців.

Тісто для млинця треба виливати на змащену маслом сковороду дуже тонким шаром. А якщо додати трохи олії в саме тісто, то змащувати сковороду треба буде тільки один раз - перед першим млинцем. Можна взяти шматочок картоплини, наколоти його на ніж або вилку, вмочити в рослинне масло і змастити сковороду - тоді на ній не буде зайвого масла. Випікати млинці треба тоді, коли тісто вже піднялося, але ще не осіло - ловіть момент. Брати тісто краще ложкою зверху, не перемішуючи. Інакше тісто може осісти. Перевертати млинці з одного боку на інший треба вже тоді, коли підсохли краї, а серединка покрилася "пухирцями". Інакше млинці будуть сухими і ламкими. Якщо млинці не пропікаються, не перевертаються при підсохлих краях, рвуться - значить не вистачає борошна, не скупіться, додайте ще.

Готові млинці краще класти на блюдо один на одного, закривати кришкою і подавати на стіл ще гарячими - так смачніше.

4. Закріплення нової теми (10хв)

1. Скільки способів приготування тіста для млинців ви знаєте?

Для приготування млинців використовують два способи приготування, з дріжджами і без них.

2. Які фарші та начинки використовують для млинців?

Для млинців використовують різноманітні фарші та начинки, м'ясо, риба, овочі, фрукти, мед, варення, повидла та ін.

3. «Перший млинець завжди комом» що значить даний вислів?

Не завжди все виходить так як заплановано.

При приготуванні тіста для млинців в нас виникла проблемна ситуація потрібно знайти правильне рішення:

В тісті утворились грудочки потрібно:

- краще розмішати тісто;
- додати води;
- процідити тісто.

При випіканні млинці пристають до сковороди:

- сковорода недобре розігрілась;

- дуже густе тісто;
- тісто дуже рідке.

Млинці підгорають, погано перевертаються.

- в тісті забагато рідини;
- тісто густе;
- в тісті багато цукру.

Млинці грубі і тверді:

- в тісті мало рідини;
- в тісті багато рідини;
- тісто не вистояне;

III. Поточний інструктаж та самостійні вправи учнів (5 год)

Цільові обходи майстром виробничого навчання робочих місць учнів з метою надання допомоги та контролювання прийомів при приготуванні тіста для млинців та їх випікання:

Дії майстра виробничого навчання:	Дії учня
Контролює та надає практичну допомогу учням у: - підборі інструменту, інвентарю, посуду; - організації робочого місця; - дотримання вимог охорони праці санітарії та гігієни; - практичному відпрацюванні трудових прийомів при приготуванні млинчиків, млинців.	Учень практично відпрацьовує: - підбирає інструмент, інвентар, посуд; - дотримується правил охорони праці, санітарії та гігієни; - відпрацьовує прийоми по формуванню напівфабрикатів з тіста (млинці, млинчики).

IV. Заключний інструктаж (10хв)

- Розгляд досягнень та недоліки роботи кожного учня при обговоренні бракеражу напівфабрикатів.
- Підведення підсумків та оцінка роботи кожного учня.
- Виставити оцінки в журнал в/н і прокоментувати їх.

V. Домашнє завдання (5хв)

Відпрацювати тему: «Вироби з тіста».

Оголосити тему наступного уроку.

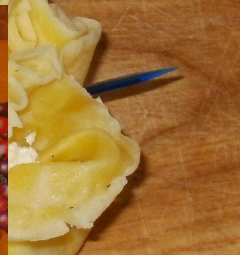
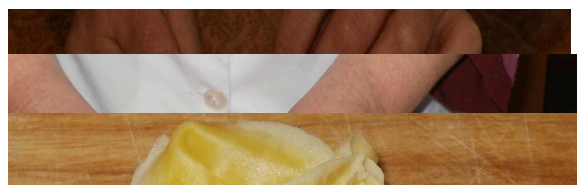
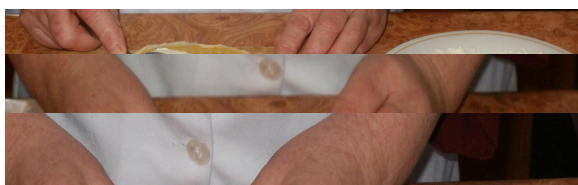
Організувати прибирання робочих місць.

Способи завертання налисників.





Способи заворачання млинців.



Показ поетапного приготування млинців.

	1. Тісто рівними порціями наливається на поверхню млиниці,
	2. Рівномірно розподіляється по всій поверхні
	3. Випікають з двох сторін

	4. Млинці готові
--	------------------