

**Методична розробка  
відкритого уроку  
виробничого навчання**

**з професії кухар, кондитер**

**Тема уроку: «Приготування пісочного  
тіста та виробів з нього.**

**Вимоги до якості.»**

**Розробила майстер  
в/навчання Козак Н.М.**

**с.Лісоводи**

## ЗМІСТ

ВСТУП .....	
I. План уроку (загальні компоненти).....	
II. Хід уроку.....	
1. Організаційна частина.....	
2. Вступний інструктаж.....	
3. Поточний інструктаж.....	
4. Заключний інструктаж.....	
ВИСНОВКИ .....	
Список використаних джерел .....	
ДОДАТКИ .....	

## ВСТУП

Сучасні вимоги до молодого покоління кваліфікованих робітників, потребують від майстрів виробничого навчання первинних змін у методиці проведення уроків виробничого навчання.

Завдання майстра на сьогодні є не тільки підготовка учня на рівні певної кваліфікації, але й виховання творчої особистості, здатної самостійно мислити, робити висновки, бути ініціативною та спроможною до творчих ідей і освоєння нових технологій. Сучасний ринок праці вимагає від кондитера особливих знань та вмінь. Особливий акцент ставиться на візажне оформлення кондитерських виробів, яке перебуває сьогодні на піку моди. Загалом кондитер повинен знати: асортимент, рецептури і технологію виготовлення простих тортів, тістечок, поштучних кондитерських і хлібобулочних виробів масового попиту, включаючи заміс тіста і виготовлення кремів, начинок, вимоги до якості; гатунок борошна, його хлібопекарські якості; способи і прийоми оформлення виробів, техніку нанесення трафаретного малюнка за еталоном

однією фарбою або з нескладними поєднанням фарб; техніку і способи оздоблення виробів помадкою, марципаном, шоколадом, кремом; режим і тривалість випікання (смаження) виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі; правила роботи підприємств харчування; санітарні правила для підприємств харчування; основи раціональної організації робочих місць; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Повинен уміти: готувати прості масові торти, тістечка та інші поштучні кондитерські і хлібобулочні вироби з нанесенням трафаретного малюнка за еталоном однією фарбою або з нескладним поєднанням фарб із різних видів сировини (борошняної, сирної маси або морозива). Виготовляти різні види тіста, кремів, начинок, фаршів; готувати напівфабрикати, штампувати, формувати та викладати вироби на листи. Оздоблювати вироби помадкою, марципаном, шоколадом, кремом тощо. Випікати (смажити) вироби. Визначати готовність тістових заготовок до випікання, садити їх у піч або у варочні (пекарські) шафи, стежити за процесом випікання, закінченням випікання (варіння) виробів, виймати їх, охолоджувати. Тому головним завдання професійно-технічної освіти є якісна професійна підготовка кваліфікованих робітників для різних галузей економіки з урахуванням потреб ринку, що забезпечується впровадженням інноваційних технологій навчання.

Виробництву потрібні конкурентоспроможні фахівці, здатні адаптуватися до швидких суспільних та економічних змін, а це потребує істотного підвищення якості підготовки кваліфікованих робітників. «Педагоги не можуть успішно когось учити, якщо в цей час ретельно не вчать самі» (Алі Апшероні). Якісна підготовка майбутнього конкурентоспроможного робітника вимагає розвитку професійної компетентності, творчого підходу педагогічних працівників навчального закладу до вибору форм і методів навчання,

максимального використання досягнень сучасної педагогічної науки, педагогічного досвіду.

Після навчання в учнів дуже високі перспективи щодо працевлаштування. Якщо навіть заклади громадського харчування - їдальні, кафе, ресторани неохоче беруть молодь без досвіду, є можливість працювати у приватних підприємствах, що бурхливо розвиваються. Великі кондитерські фабрики та цехи також охоче приймають молодь, яка стажується та набуває досвіду біля майстрів-кондитерів.

Професія кондитера творча, тому молодий талановитий працівник може принести значно більше нових ідей, втілень, ніж досвідчений, давно працюючий, і заклад отримає суттєві прибутки. Це робота, яка не потребує стереотипів, а набуті навички і знання треба перевтілювати у все нові й нові задуми та перспективи. Професія кондитера вимагає великих знань та вмінь, але перспектива лише для художньо-обдарованих людей, які прагнуть здійснити творчі задуми, спираючись на історичний досвід та бажання піднести українську культуру на високий світовий рівень.

За сучасних умов від творчого підходу до вирішення складних багатогранних завдань, які стоять сьогодні перед майстром виробничого навчання, чималою мірою залежить ефективність педагогічної праці, якість навчального процесу, пошук нових форм і методів навчання та виховання учнів. Творчість у пошуку виявляється в удосконаленні вже відомих методів і засобів педагогічної праці, а також в освоєнні нових методів в технології, які не лише охоплюють окремі сторони педагогічної діяльності, а й поширюються на всю роботу майстра виробничого навчання.

Оскільки процес виробничого навчання має характерні особливості, що стосується ціле покладання, навчальних принципів, організаційних форм, методів і засобів навчання, то для досягнення основної мети навчання професії потрібно правильно організувати взаємодію майстра і учнів на уроках. Досягнути потрібної взаємодії дозволяють відповідні технології навчання. Кожна з технологій має не тільки певну логіку, структуру, змістову цілісність,

але й має відповідати віковим і особистісним особливостям учнів. Завдання майстра – вибрати найдоцільніші технології та методи для навчання професії.

На даному уроці нестандартні методи, учні використовують інформацію пошукової роботи.

Методична розробка «Приготування пісочних тістечок:» демонструє, як можна урізноманітнити технологію приготування пісочних тістечок. Це розвиває відповідальність за прийняття рішень, творче та креативне мислення, викликає інтерес до обраної професії.

Слід зауважити про доцільність використання інтерактивних методів при опитуванні навчального матеріалу, а саме гра «*Бліц-турнір*», «*Секрети кухаря*» та конкурсів «*Алгоритм*» і «*Виробнича ситуація*».

Презентація «Приготування пісочних тістечок» наочно дає можливість учням прослідкувати і проаналізувати покрокове приготування заданого виробу. Яскраві малюнки та супроводжуюче пояснення майстра в/н найширше та змістовніше розкривають новий матеріал.

Оскільки процес виконання практичних робіт має характерні особливості. Завдання майстра в/н полягає у правильному виборі із безлічі технологій найдоцільнішу, яка сприятиме проведенню уроку змістовно, активно, а головне викликати інтерес у учнів. Робота учнів організована бригадами, спрямована на одержання чітко обумовлених результатів, тому на початку уроку учні ставлять перед собою певну мету, а майстер повинен чітко витримати структуру уроку для отримання очікуваних результатів.

## I. ПЛАН УРОКУ

### *відкритого уроку з виробничого навчання з професії:*

#### *«Кухар, кондитер»*

**Тема програми:** Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з них.

**Тема уроку:** Приготування пісочного тіста та виробів з нього.

**Мета уроку:**

**навчальна:** закріпити теоретичні знання учнів з технології приготування пісочного тіста і асортимент виробів з нього, дотримуватись технології приготування і вимоги до якості виробів, недоліки і їх причини виникнення під час замішування, випікання виробів з пісочного тіста з виконанням норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці, пожежної безпеки. Закріпити та удосконалити практичні уміння учнів з сучасних передових методів праці та оздоблення виробів;

**розвиваюча:** розвивати творчі здібності учнів, художній смак, професійну самостійність та пізнавальну активність під час роботи з інструкційно-технологічними картками, розвивати вміння оцінки якості готових виробів, логічне мислення, пам'ять;

**виховна:** виховувати впевненість в собі, почуття співпраці в колективі, самостійність та відповідальність за якісне приготування виробів. Почуття гордості за обрану професію, прагнення до високих результатів, до професійного зростання, бажання отримувати нові знання та застосування їх у практичній діяльності, економне використання сировини та електроенергії, виконання правил охорони праці та санітарії, любов до обраної професії.

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

**Дидактичне забезпечення:** план уроку, збірник рецептур страв та кулінарних виробів, інструкційні картки, презентація, навчальний відео фільм. Технологічні схеми, технологічні картки, картки-опитування, інструкції з охорони праці.

**Матеріально-технічне забезпечення:** (ноутбук, мультимедійний проектор) виробничі столи, електрична плита, жарова шафа, ваги, качалки, дошки, кондитерські мішки, корнети, тара для крему, сиропу, повидла, горіхів, цукру, меланжу, пензлик, форма для випічки, посуд для приготування тіста та подачі.

**Сировина:** борошно, цукор, яйця, цукрова пудра, ванільний цукор, жир, молоко, кислота лимонна, розпушувач, какао, повидло.

**Міжпредметні зв'язки:**

«технологія приготування кондитерських виробів», «Організація виробництва та обслуговування», «Устаткування підприємств громадського харчування», «Гігієна та санітарія виробництва», «Облік та калькуляція», «Охорона праці», «Інформаційні технології» - розробка слайдової презентації.

**Тип уроку:** практичне застосування теоретичних знань та формування практичних вмінь і навичок, урок-конкурс.

**Місце проведення заняття** - лабораторія кондитерів.

**Тривалість уроку** – 6 годин.

## **II. ХІД УРОКУ**

### **I. Організаційна частина(5хв.)**

- перевірка наявності учнів на уроці (звіт старости групи);
- перевірка готовності учнів до уроку у відповідності до санітарних вимог (зовнішній вигляд, наявність спецодягу та дотримання правил особистої гігієни).
- готовність учнів до заняття, наявність сировини, інструментів, тощо.

### **II. Вступний інструктаж: (45хв.)**

1. Повідомлення теми і мети уроку.
2. Актуалізація опорних знань.

### **Тема сьогоднішнього уроку**

#### **«Приготування пісочного тіста та виробів з нього».**

На сьогоднішньому уроці ми повинні з вами закріпити та удосконалити теоретичні знання, практичні вміння та навички правильно виконувати технологічні прийоми при приготуванні *« відкритого пирога з фруктовую начинкою»*, *«корзиночки із різними наповнювачами»*, *«приготування тістечка «Вишиванка»*, *тістечка «Мушлі»* з дотриманням норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці, пожежної безпеки. Завдання майстра – вибрати найдоцільніші технології та методи для навчання професії.

Важливість правильного технологічного процесу пісочного тіста та приготування виробів з нього. Використання комп'ютерів під час занять значно підвищує мотивацію навчання, розвиває розумові й пізнавальні здібності учнів. Комп'ютерна техніка все ж таки не замінить роботу майстра виробничого навчання, тільки поєднується з іншими дидактичними засобами. Професійне навчання в професійних навчальних закладах об'єднує традиційні та інноваційні технології навчання, тільки добре підготовлене заняття з належно опрацьованою комп'ютерною програмою забезпечує досягнення потрібного навчального ефекту. На даному уроці нестандартні методи, учні використовують інформацію пошукової роботи.

Методична розробка «Приготування пісочного тіста» демонструє, як можна урізноманітнити технологію приготування пісочного тіста. Оздоблювати вироби помадкою, кремом, посипками, желе та фруктами, шоколадом. Готувати напівфабрикати пониженої калорійності – творчо поєднувати смак, запах і

форму. Це розвиває відповідальність за прийняття рішень, творче та креативне мислення, викликає інтерес до обраної професії.

Слід зауважити про доцільність використання інтерактивних методів при опитуванні навчального матеріалу, а саме: «Урок-конкурс», гра «Бліц-турнір», «Секрети кухаря» та конкурсів «Алгоритм» і «Виробнича ситуація»..

## **2. Актуалізація знань учнів.**

Пісочне тісто має певні переваги над іншими видами тіста: якщо дотримуватися рецептури, то гарне тісто можна приготувати дуже швидко, воно завжди вдається, для нього необхідна мінімальна кількість інгредієнтів, а вироби з нього дуже смачні.

На попередньому уроці вам запропоноване домашнє завдання: **«Що ж ми знаємо про пісочне тісто?»**

Для кращого закріплення знань, урок проведемо у вигляді **«уроку-конкурсу»**, для цього поділимося на чотири групи: - істориків, новин і повідомлень, технологів та корисних порад. Першими надаємо слово історикам.

### **I група – « Історики говорять...»**

□ Історики говорять, що зернові культури в харчуванні люди почали використовувати ще 15 тисяч років тому. Життя наших предків у ті далекі часи було нелегким. Головною турботою була турбота про їжу. У пошуках їжі вони звернули увагу на злакові рослини. Спочатку їли сирі зерна пшениці, пізніше стали злегка підсмажувати на вогні, потім навчилися молоти зерно між двома каменями, отримуючи крупу й варити її. Так з'явилися перші жорна, перше борошно, перший хліб... Першою «кухонною плитою» були великі розпечені на вогні каміння.

□ Близько 5-6 тисяч років до нашої ери в Стародавньому випічка стала смачнішою – з'явилося дріжджове тісто, солодка випічка - набагато пізніше звичайного хліба. Її готували лише на свята. Часто випікали пряники у вигляді тварин. Чим їх більше – тим урожайнішим був рік.

□ Торти – різновид солодких пирогів. Вони мають італійське походження. По-італійськи тортайо (кондитер) – це той, хто готує торти. Саме італійське слово «торта» означає скрученість, наявність кремових прикрас на торті.

□ Задовго до цього торти готували на Сході. Про це говорить солодкий пиріг, який знайшли в гробниці фараона Пепеона, котрий правив 4200 років тому.

□ Солодкі, звичні для нас торти придумали у Франції. Всі кондитерські терміни прийшли звідти ж: крем, желе, безе

Майстер в/н. Друга група готувала повідомлення "Все про пісочне тісто".

### **II група «Все про пісочне тісто»**

Пісочне печиво є одним з найдавніших видів випічки. Ці ласощі почали готувати ще в 17 столітті на сході, і вже через сторіччя воно з'явилося в Європі і полюбилося більшості його населення. Пісочним печивом називається кондитерський виріб, виготовлений із значною кількістю вершкового масла та

цукру. Таку назву, пісочне печиво отримало завдяки його розсипчастій структурі. Із пісочного тіста готують різноманітні печива із додаванням фруктів, горіхів, маку, родзинок. Для більшого розпушення тіста до нього добавляють жовтки яєць та харчову соду. Готове для випікання тісто має бути дуже густим. Популярні сорти пісочного печива – пісочне, курабье, зірочка.

Асортимент виробів із пісочного тіста: коржі для тортів, тістечка, печиво, пироги

Види пісочного тіста: пісочне тісто звичайне ароматизоване, пісочно-ванільне, пісочно-цукатне, пісочно-мигдальне, пісочно-шоколадне.

Ми пропонуємо вам повідомлення з книги рекордів.

У Мілані спекли найбільший у світі торт площею 244 кв.м. кондитери італійської національної Асоціації дизайнерів в рамках міланського ярмарку «Хобі шоу». Довжина торта 16,46 м, ширина – 13,94 м а вага більше тонни. Приготуванням гігантського десерта займалися протягом чотирьох днів 330 осіб. Після фіксації досягнення Книги рекордів Гіннеса торт розрізали на 12000 порцій і пригостили відвідувачів фестивалю. Він являв собою карту Італії.

Полуничне пісочне тістечко розміром 76,82 м<sup>2</sup> і вагою 3,687 т було виготовлено 19 лютого 1999 р. в Планта-Сіті (Флорида, США) за замовленням місцевої торгової палати. На прикрашення печива було використано 617 кг крему і 1 812 кг свіжих полуниць.

Майстер в/н. З предмету ”Технологія борошняних кондитерських виробів” ви знаєте, що є два способи приготування пісочного тіста: машинний і ручний. Оскільки на виробничому навчанні ми готуємо тісто ручним способом, учні третьої групи повідомлять про технологічний процес приготування пісочного тіста ручним способом, а також які вимоги ставляться до пісочного тіста.

### **III група « Технологія приготування пісочного тіста»**

Для приготування пісочного тіста беруть борошно з невеликим вмістом клейковини. Наявність в тісті великої кількості масла, цукру і відсутність води сприяє отриманню розсипчастих виробів. Для розпушування використовують хімічні розпушувачі: амоній, соду. Замішують при t20град.С.

- Борошно висипати на стіл у вигляді гірки, в якій зробити заглиблення;
- масло, цукор, яйця розмішати в місці дерев'яною лопаткою до однорідної маси;
- підготовлену суміш вилити до борошна і швидко замісити тісто рукою;
- готове тісто після замішування повинно мати вологість 20% і температуру не вище 20°;
- через 2 хв.

тісто можна обробляти, якщо тісто нагрілося від рук, то попередньо його потрібно охолодити;

- для коржів і печива товщина тіста – 6-8мм, для тістечок – 3 мм.;
- температура й тривалість випікання пісочних виробів залежать від розміру виробів:

<i>Назва виробу</i>	<i>Температура випікання</i>	<i>Тривалість випікання</i>
---------------------	------------------------------	-----------------------------

Коржі для тортів	220	15 – 20 хв
Печиво	220-240	12-15хв
Тістечка (корзиночки, трубочки...)	230-240	10-13хв.

Майстер в/н. Група експертів приготувала корисні поради щодо приготування пісочного тіста та виробів з нього. Їм слово.

### **ІУ група «Корисні поради»**

Перед замішуванням тіста борошно обов'язково просівають крізь сито. При цьому видаляються грудочки і випадкові домішки, борошно збагачується киснем і розпушується, що полегшує замішування тіста.

Пісочне тісто можна зберігати в холодильнику і використовувати по мірі необхідності.

Під час приготування пісочного тіста борошно потрібно швидко з'єднувати з іншими продуктами не довше 3-х хв., так як виріб із такого тіста стане жорстким, несмачним.

Торти, які перемазуються масляним кремом, повинні бути зовсім охолодженими.

Вироби з пісочного тіста потрібно викладати на сухий листик, а випікати 15-20 хв при  $t^0 = 230 - 240^0 \text{ C}$ .

В тісто, яке замішене на маргарині, не потрібно добавляти сіль.

Холодне вершкове масло легше перемішати, якщо перед цим вінчики міксера опустити в гарячу воду.

Якщо вершкове масло кришиться, його не можна використовувати для приготування кремів.

Із домашнім завданням ви справились. Для того щоб узагальнити, поглибити і систематизувати необхідні знання учнів для подальшої роботи на уроці проведемо перевірку знань за темою «Харчова цінність страв і виробів з борошна», методом проведення вікторини між бригадами:

- 1 – завдання у вигляді «Розминки»;
- 2 - інтерактивної гри «Бліц-турнір»
- 3 - гри найрозумніший кондитер «Дуель»;
- 4 - картки-завдання;/тестове завдання/

Бригадам учнів запропоновано було заздалегідь підготувати питання за даною темою:

### **Вікторина за темою: «Харчова цінність страв і виробів з борошна»**

**Запитання ставить бригада №1 бригаді №2:**

*Від чого залежить харчова цінність страв та виробів з борошна?*

- від виду борошна;
- сорту борошна;
- додаткових продуктів (яєць, молока, цукру, жиру та ін.)

***Запитання ставить бригада №2 бригаді №3:***

*Що таке клейковина? Як вона впливає на якість виробів?*

- Клейковина – це пружна еластична маса, яка утворюється при набуханні нерозчинних білків борошна ( гліадина і глютеніна).
- Вона сприяє одержанню пухких і пористих борошняних виробів.

***Запитання ставить бригада №3 бригаді №1:***

*Як поділяють пшеничне борошно за хлібопекарськими властивостями?*

- на сильне;
- середнє;
- слабке.

**Завдання 1.** Що ми вивчали на попередньому уроці? ( учні відповідають у вигляді «Розминки»)

1. Яка сировина використовується для приготування пісочного тіста.
2. Як підготувати сировину для тіста та її ідеальна пропорція .
3. Чому тісто потрібно замішувати дуже швидко та у прохолодному приміщенні.
4. Які особливості приготування десертного тіста .

Повторення матеріалу ми проведемо за допомогою карток – завдань. (Додаток № 1) Як завжди працюємо у командах. Поділимося на три команди. У кожній команді є су-шеф (бригадир) та експерт, який фіксує усі відповіді та заповнює картку оцінювання. Зверніть увагу на картки оцінювання, та критерії оцінювання.

Максимальна кількість балів 12, кожна правильна відповідь оцінюється у 1 бал. Команда, яка перша відповість правильно на усі запитання додатково отримає 1 бал.

**Завдання 2.**

За допомогою інтерактивної гри «Бліц-турнір», зараз су-шеф кожної команди по черзі дає по одному запитанні су-шефу іншим двом командам, які без підготовки мають дати відповіді «так» чи «ні» та обґрунтувати її.

**Інтерактивна гра «Бліц-турнір»**

(За кожну відповідь – 1 бал, якщо су-шеф правильно дасть відповідь то для своєї команди заробить перші три бали.)

### **Запитання для су-шеф 1-ї команди:**

1. Перед замішуванням тіста борошно обов'язково просівають крізь сито? **/Так/**
2. Потрібно добавляти сіль в пісочне тісто замішане на маргарині? **/Ні/**
3. Борошно збагатиться киснем і розпушиться після просіювання? **/Так/**

### **Запитання для су-шеф 2-ї команди:**

1. Для замішування тіста використовують розтоплений жир? **/Ні/**  
(холодний)
2. Пісочне тісто потрібно зберігати в холодильнику перед випіканням? **/Так/**
3. Тісто готують у теплому приміщенні? **/Ні/**

### **Запитання для су-шеф 3-ї команди:**

1. Під час приготування пісочного тіста борошно швидко з'єднують з іншими продуктами? **/Так/**
2. При приготуванні пісочного тіста використовують розпушувач? **/Так/**
3. Вироби з пісочного тіста випікають при  $t^0 -180^0 \text{ C}$  ? **/Ні/** ( $230 - 240^0 \text{ C}$ )  
Вироби з пісочного тіста випікають 5-10 хв? **/Ні/** (10-15хв.)

### **Завдання 3.**

Гра "Найрозумніший кондитер"

Майстер в/н. На попередньому уроці ми вивчали все про пісочне тісто. Сьогодні ми проведемо гру "Найрозумніший кондитер". Ви сядете на свої кораблі знань і між вами організуємо дуель. Та команда, яка переможе і буде носити горде звання "Найрозумніший кондитер"

Конкурс "Дуель"

Давайте пригадаємо, що ми знаємо про пісочне тісто і які вироби з нього можна приготувати. Для цього вам пропонується здійснити по 3 постріли по своїх конкурентах – задати їм питання з теми пісочне тісто та вироби з нього. За кожну правильну відповідь дається 1 бал.

- 1) У чому полягають особливості приготування пісочного тіста? (*просто приготування*)
- 2) Які види розпушувачів використовуються при його приготуванні?  
(*хімічні розпушувачі (сода харчова, амоній)*)
- 3) Які продукти входять до складу пісочного тіста? (*жир, цукор, яйці, розпушувач, мука*)
- 4) Які є види пісочного тіста? (*звичайне та десертне*).
- 5) Назвіть асортимент виробів, які випікають зі звичайного пісочного тіста? (*Печиво «Листочок», «Горішок», «Пісочно-шоколадне», «Прямокутне», пироги.*)
- 6) Чи потрібно охолоджувати пісочні коржі для перемазування масляним кремом? (*Так*)
- 7) На які кондитерські листи викладають печиво пісочне для випікання?  
(*На сухі*)
- 8) Які види пісочного тіста вам відомі? (*десертне та звичайне*)
- 9) Чим відрізняється десертне тісто від звичайного? (*відрізняються консистенцією, десертне тісто відсаджують за допомогою кондитерського*

мішка, а звичайне розкатуємо і вирізаємо напівфабрикати за допомогою виїмки)

#### **Завдання 4.**

Для кожної із команд приготувані тестові завдання.

Оцінювання відповідей – 1 бал за одну правильну відповідь.

**Для I-ї команди:**

1. Чи входить до рецептури пісочного тіста вода?

• Ні.

• Так.

2. Яке борошно використовують для приготування пісочного тіста?

• Із великою "силою" клейковини.

• Із середньою "силою" клейковини.

• зі слабкою "силою" клейковини.

3. Якою повинна бути температура повітря в приміщенні, де готують пісочне тісто?

• Не вище за 10 °С.

• Не вище за 15 °С.

• Не вище за 20 °С.

**Для II-ї команди**

1. Чи можна формувати вироби з пісочного тіста, якщо його температура після замішування становить 25 °С?

• Ні.

• Так.

2. Чому з тіста, що змішувалось більше за потрібний час, вироби виходять жорсткими і не розсипчастими?

• Через те, що слабо набухає клейковина.

• Через те, що сильно набухає клейковина.

3. При якій температурі випікають пісочне тісто?

• При 150-180°С.

• При 200-220°С.

• При 240-250°С.

**Для III-ї команди**

1. До якої товщини розкочують пісочне тісто для випікання цілим пластом?

• До 5 - 6 мм.

• До 8 -10 мм.

• До 10-12 мм.

• До 12 - 14 мм.

2. Яка вологість випеченого пісочного напівфабрикату?

• 10,5%.

• 9,5%.

• 6,5%.

• 5,5%.

3. До яких дефектів пісочного напівфабрикату призводить таке порушення рецептури: збільшено вміст жиру, замість яєць додано яєчні жовтки?

- Пісочний напівфабрикат блідий.
- Пісочний напівфабрикат не розсипчастий і жорсткий.
- Пісочний напівфабрикат дуже розсипчастий.

Час вийшов. Команди обмінюються картками та експерти іншої команди оцінюють відповіді. Зверніть увагу на екран з правильними відповідями.

Комісія підводить підсумки конкурсів. Удосконалення, закріплення попередніх знань та вмінь, відпрацювання трудових прийомів.

### ***Доповнення майстра виробничого навчання.***

При організації робочого місця для приготування виробів з пісочного тіста звертається увага на:

- необхідне обладнання;
- розміщення інструменту і інвентарю праворуч, а продукти, що підлягає обробці – ліворуч;
- установлення вагів;
- підбір необхідної кількості досок для обробки продуктів та ножів;
- осанку кухаря.

### ***Викладання нового матеріалу:***

*Майстер в/н:* Сьогодні на уроці ми вивчимо технологію приготування тістечок із пісочного тіста:

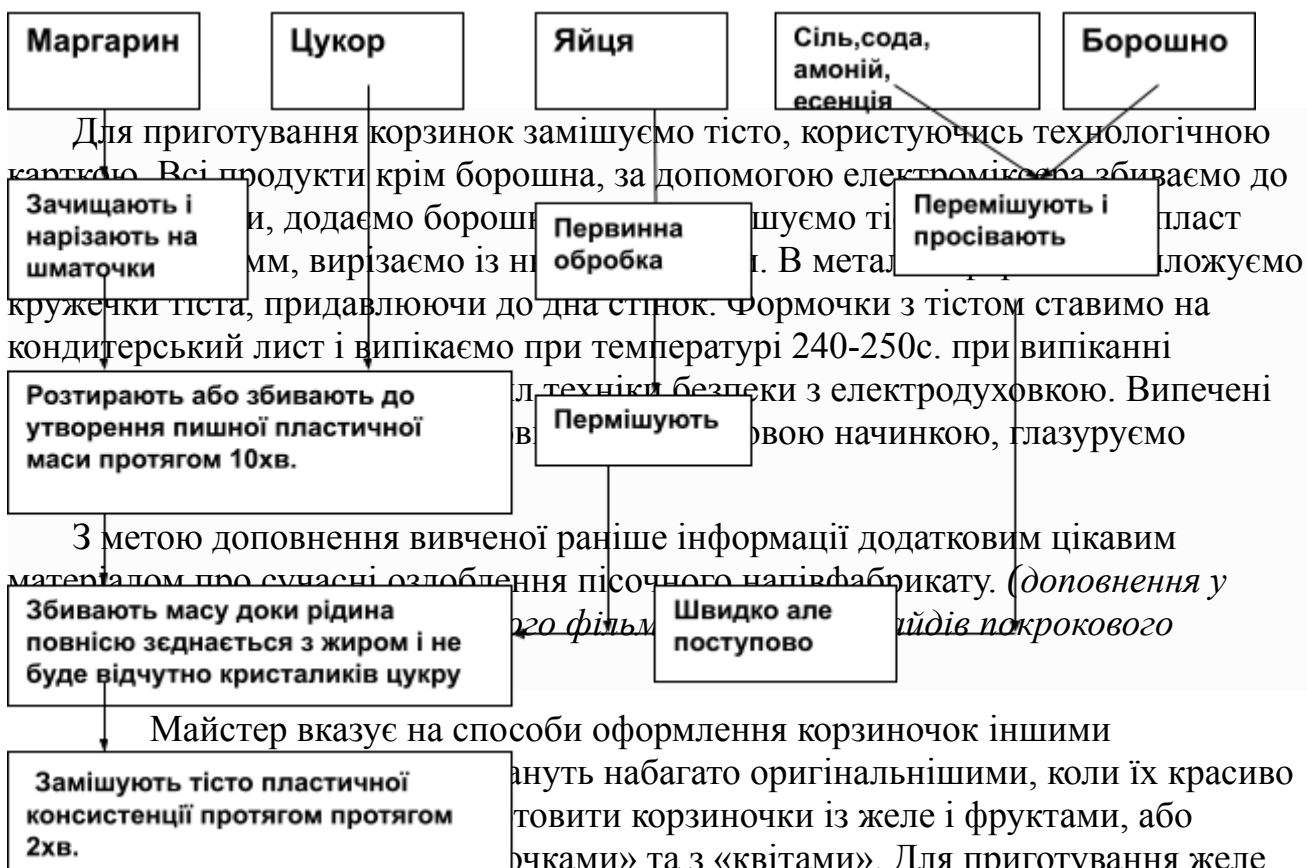
- пісочного відкритого пирога з фруктовую начинкою;
- корзиночки з різними начинками;
- тістечка «вишиванка»;
- тістечка «мушлі».

Пропоную учням інструкційно-технологічні картки та технологічні схеми приготування пісочного напівфабрикату, методом бесіди обговорюю с учнями технологію приготування виробів. Пояснюю учням послідовність робіт та відпрацювання нових трудових прийомів по приготуванню пісочного напівфабрикату. Використовуючи технічні засоби навчання: комп'ютер, мультимедійний екран показую послідовність технологічних операцій приготування пісочного напівфабрикату.

### **Демонстрування майстром виробничого навчання прийомів приготування пісочного напівфабрикату і виробів з нього:**

- тісто готуємо невеликими порціями, зразу ж після замісу тісто використовуємо, викладаючи на стіл, посипаний борошном. Пісочне тісто повинно бути еластичним для того, щоб випечений напівфабрикат був крихким. Це відбувається завдяки великій кількості жиру, яєць і цукру, рівномірному розподілу компонентів при замісі тіста, невеликій вологості і температурі тіста;
- розглядаємо схему технологічної послідовності приготування пісочного тіста;

## ТЕХНОЛОГІЧНА СХЕМА ПРИГОТУВАННЯ ПІСОЧНОГО НАПІВФАБРИКАТА



Для приготування крему масляного вершкове масло збиваємо до однорідної пишної маси, поступово додаючи цукрову пудру, згущене молоко та есенцію. Поверхність корзиночки з квітами оформляємо малюнком за допомогою кондитерського мішечка у вигляді квітів. Оформляючи корзиночки з лісовими грибочками ми також за допомогою кондитерського мішечка робимо ніжки грибочків із масляного крему, а шапочки випікаємо із бісквітного тіста. Учні самостійно виготовляють друге тістечко.

*Вимоги до якості тіста і готових виробів із нього:*

1. У добре вимішаному тісті не має бути грудочок борошна або шматочків масла.
2. Тісто має бути однорідною щільною, еластичною маслянистою масою приємного жовтуватого кольору.
3. Поверхня випечених виробів має бути світло-коричневого кольору із золотавим відтінком, структура виробів – розсипчастою, пористою.

*Дефекти виробів та їх причини:*

<i>Вид дефекту</i>	<i>Причини виникнення</i>
Вироби мало розсипчасті, тверді	Тісто довго замішували, кількість масла і цукру взяли не за нормою
Бліда поверхня виробів	Недостатній час або температура випікання
Вироби сирі, погано пропечені	Недостатній час або температура випікання
Вироби з підгорілою поверхнею	Надмірна температура або час випікання
Випечене печиво деформоване	Відштамповані заготовки щільно виклали під час випікання \
Пісочний напівфабрикат з темними плямами на поверхні	Для замішування тіста використали цукор-пісок з крупними кристалами

*Майстер в/н.* : розподіляє та закріплює учнів за робочими місцями в кондитерському цеху, пропонує організувати робочі місця та дає завдання на самостійне виконання робіт по приготуванню пісочного тіста. Майстер ознайомлює учнів з критеріями оцінювання виконаних робіт, відповідно стандарту.

*Доведення завдань та критерії оцінювання роботи.*

Майстер в/н – оцінка за урок комплексна, ставляться бали за:

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

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

Для ефективного проведення заняття необхідно розділитися на чотири групи. Учні працюють по бригадному методу. Перед кожним учнем бригади поставлене завдання виготовити по два тістечка самостійно, згідно інструкційних карток приготування, а також **(доповнення у вигляді демонстрації покрокового приготування виробів показом слайдів).**

Майстер в/н. Зараз ви ідете виконувати практичні завдання. Та бригада, яка швидше, якісніше виконає завдання в підсумковому заліку отримає додаткових 4 бали. Експерти кожної групи ретельно фіксували ваші бали при відповідях на запитання, а при заключному етапі уроку вони повідомлять кінцеві результати.

На уроці сьогодні ви маєте готувати тістечка з пісочного тіста, відповідно по одному виду кожна ланка. Яке тістечко буде готувати та чи інша ланка, визначимо провівши конкурс "Я - технолог". Вам пропонується за запропонованою сировиною визначити, яке тістечко ви можете приготувати.

Отже,

I ланка готує пиріг відкритий з пісочного тіста, начинку підбираєте на свій смак.

II ланка — кошики з масляним кремом (оформлення творче)

III ланка – тістечко «Вишиванка»

IV ланка – тістечко «Мушлі»

Майстер в/н перевіряє, чи всі учні приступили до роботи, правильність організації робочих місць.

При виконанні роботи ви повинні дотримуватися правил охорони праці, техніки безпеки та особистої гігієни. Пригадаємо основні з них (Проводиться за допомогою "Мозкового штурму")

1. На уроках з охорони праці ви вивчали яких правил з охорони праці необхідно дотримуватись при роботі в кондитерському цеху.

*Відповідь*. Перед початком роботи необхідно:

Отримати завдання від керівника робіт. Одягти спецодяг і привести його в порядок. Підготувати робоче місце до виконання робіт прибрати всі непотрібні речі. Впевнитись що робоче місце добре освітлене. Підібрати та підготувати необхідні інструменти, пристосування, обладнання.

Колючі, ріжучі предмети розташовувати так, щоб випадкового не отримати поранення. Перевірити справність пускових та блокувальних пристроїв механізованого обладнання, наявність захисного заземлення Постелити біля електрообладнання діелектричні килимки.

Перед початком роботи необхідно перевірити справність терморегулятора та пакетних перемикачів духової шафи.

2.Що під час роботи не дозволяється.

*Відповідь*:

Працювати з духовими шафами, які мають ушкоджені терморегулятори, пакетні перемикачі мити та чистити обладнання, яке включене в електромережу.

При роботі з електричними пічками, щоб не отримати опіку, необхідно користуватися рукавицями серветками.

При завантажені та розвантажені електропечей духових шаф, деками, жаровнями, сковородами, необхідно розміщувати їх на столі таким чином, щоб кондитер, який проходить поряд, не одержав випадкових опіків.

3.Після закінчення роботи що необхідно зробити:

*Відповідь*:

- вимкнути обладнання;
- прибрати робоче місце, звільнити його від відходів виробництва;
- винести сміття, звільнити проходи;
- помити інвентар, інструменти, скласти його у відведене місце, помити обладнання;

- зняти спецодяг, покласти його у відведене для цього місце, прийняти душ.

4. На уроках з санітраї та гігієни, ви вивчали яких правил й норм виробничої санітарії необхідно дотримуватись при роботі в кондитерському цеху.

*Відповідь:*

Не можна виходити в санітарному одязі за межі підприємств громадського харчування, на вулицю.

Перед відвідуванням туалету слід зняти спецодяг, після - провести дезінфекцію рук 0,2 % розчином хлорного вапна і вимити їх з милом, а потім знову одягти спецодяг.

Один раз на тиждень прибирати із застосуванням мильно - лужного розчину і хлорного вапна.

Один раз на місяць призначається санітарний день, для проведення дезінфекції 0,2 - 0,5 % розчином хлорного вапна і 0,5 - 1 % розчином хлораміну.

Перед початком роботи необхідно мити руки, нігті повинні бути завжди коротко обрізані.

Санітарний одяг, який включає халат, ковпак, фартух, особистий рушник повинен бути охайним, чистим, зручним. Волосся слід ховати під ковпак. Взуття повинно бути зручним, на каблук середнього розміру, слизька підошва не допускається.

### **III. Поточний інструктаж.**

#### ***Самостійна робота учнів.***

*Учні самостійно виконують заплановане завдання, а майстер обходить робочі місця та дає додатковий інструктаж по техніці безпеки.*

#### **Цільові обходи робочих місць:**

**Перший обхід.** Майстер проводить після розподілу учнів за робочими місцями, надає допомогу при налагодженні пристроїв, інвентаря, контролює чи всі приступили до роботи, чи не виникли організаційні труднощі при приготуванні пісочного тіста. Перевіряє готовність організації робочих місць.

**Другий обхід.** Надає практичну допомогу у здійсненні технологічного процесу, попереджує про помилки та складності, правильність виконання трудових прийомів, дотримання правил техніки безпеки праці, раціональне використання сировини та інструментів. Індивідуально підходить до кожного учня.

#### **Третій обхід.**

Спостереження за діяльністю учнів, перевіряє послідовність і правильність виконання завдання згідно інструкційно-технологічних карток, при необхідності індивідуальне інструктування і показ;

**Четвертий обхід.** Спостереження за діяльністю учнів, з метою контролю дотримання технологічної послідовності, перевіряє правильність дотримання

технічних умов у роботі при приготуванні виробів із пісочного тіста, індивідуальна робота учнів по оформленню практичних навиків;

**П'ятий обхід.** З метою контролю дотримання правил техніки безпеки. Контроль та оцінка якості робіт учнів, що заплановані на урок. Індивідуальний показ елементів оформлення тістечок.

**Починаючи з третього, обходи проходять таким чином:**

Майстер виробничого навчання зупиняється біля кожного учня, уважно придивляється до кожної операції і через додаткові питання досягає того, що сам учень виявляє помилку або знаходить шляхи її усунення чи виправлення. Якщо з'ясується, що значна частина учнів групи допускає однакові помилки і неправильно виконує одні й ті самі прийоми, то проводить додатковий колективний інструктаж. При проведенні інструктажу певну його частину займає індивідуальна робота з учнями та диференційований підхід.

**Ухвалення робіт, бракераж готових виробів, оцінка якості.** Учні подають вироби із пісочного тіста для дегустації, презентують вироби.

#### **IV. Заключний інструктаж**

*Майстер в/н.* Ви успішно працювали під час уроку. Всі справились з завданням, але наскільки правильно ви виконали поставлені завдання зараз перевіримо. Проводими конкурс "Хто згадає більше?"

Майстер в/н заслуховує доповідь бригадирів. (бракераж)

Аналізує результати роботи по окремих бригадах.

Розбирає позитивні та негативні сторони в роботі.

Бригадири доповідають про результати роботи їх бригади.

Майстер в/н оцінює роботу кожної бригади, виставляє оцінки.

Дає завдання на наступний урок виробничого навчання; перелік контрольних питань.

Разом з бригадиром приймає робоче місце бригади.

Підготовка до дегустації, сервіровка столу.

Дегустація.

Підведення підсумків та оцінювання.

Прибирання робочих місць, перевірка якості.

Учні самостійно оцінюють виготовлені вироби відповідно вимогам до якості. Дотримуючись технології приготування пісочного тіста та послідовності приготування пісочних тістечок, відкритого пирога з фруктовую начинкою, корзиночки з різними начинками пісочного тіста, тістечка «вишиванка», тістечка «мушлі».

Правила санітарії та гігієни, температурного режиму випіканнями, які відповідають вимогам до якості: тістечка правильної відповідної форми, смак, колір і запах відповідають продуктам, які входять до складу пісочного тіста,

оформлення естетичне, красиве, оригінальне. Майстер вказує на недоліки, оцінює роботи учнів.

Кондитер — це той чарівник, який створює оцю казку з тіста, яєць, горіхів та ванілі. З-під його рук виходять справжні шедеври мистецтва, якими тільки можна захоплюватися!

*Багато в світі є професій...*

*І лиш одна із них моя:*

*Спекти, зварити, зготувати,*

*Красиво все оформити, подати;*

*В тортах, тістечках, кремах*

*І бісквітах розібратись*

## **ВИСНОВОК**

Методична розробка уроку акцентує увагу педагогічних працівників кулінарного профілю на необхідність урізноманітнення форм проведення занять не лише залучанням інноваційних технологій у опитуванні та наданні нового матеріалу, а й новітні способи технології приготування борошняних кондитерських виробів.

Технологія приготування пісочних тістечок з різними кремами та різним оформленням їх, нескладний процес - проте вимагає творчих здібностей та

яскраву уяву. Майбутніх фахівців кондитерської справи захоплює такий процес приготування, де вони можуть самовиражатися, застосовувати власні ідеї та мати можливість проявити свій талант до прикрашання.

Застосування інтерактивних ігор на уроках виробничого навчання, а саме «Бліц-турнір» та «Знайди помилку», розвивають у вихованців уважність, логічне мислення, реакцію і вміння робити справедливий аналіз результатів, викликає бажання до перемоги, і як наслідок отримання більше інформації. Учні на уроках активні, згуртовані, спрямовані на отримання нових знань.

Головне завдання сучасного майстра в/н підготувати конкурентоспроможного фахівця, здатного до самовираження та саморозвитку в подальшій роботі на підприємстві. Для отримання таких результатів педагогам слід приділяти належну увагу підготовці до занять та вибору форм і засобів навчання як теоретичної частини, так і практичної.

## **Список використаних джерел**

- 1 М. М. Бойко Експлуатація холодильного та торговельного обладнання. – Х.: «Компанія СМІТ», 2001 – 512с.
- 2 Л. Е. Винокурова, М.В.Васильчук, М. В. Гаман Основи охорони праці: Навчальний посібник для професійно-технічних навчальних закладів – К.:
- 3 Г. М. Лисюк, О.В.Самохвалова, З. І. Кучерук, Технологія борошняних

кондитерських виробів: навчальний посібник/ за заг. ред.. Г.М.Лисюк.  
– Суми:

університетська книга, 2017 – 464с.

4 Е. В. Безсонова Приготування бісквітних рулетів з візерунками:  
презентація, 2018р. – 12 сл.

Електронний ресурс:<https://super.urok-ua.com/prezentatsiya-na-temu-prigotuvannya-biskvitnih-ruletiv-z-vizerunkami/>

16

## Інструкційно-технологічна карта № 2

### **Найменування виробу: «класичний пиріг із пісочного тіста з плодово-ягідною начинкою»**

#### ***Інгредієнти:***

- Пшеничне борошно – 270 г
- Масло вершкове – 180 г
- Цукровий пісок – 120 г
- Яйце куряче – 1-2 шт.
- Сіль – 1 г
- Кориця, ванілін

Пісочне тісто використовують для випікання пирогів та печива.

#### **Технологія приготування:**

- Щоб отримати смачне тісто, а після смачний виріб з нього, вибирайте тільки якісну борошно і обов'язково просіювати її перед використанням;
- масло перед використанням дістаньте з морозилки холодильника, щоб воно стало м'яким, так з ним простіше працювати;
- з'єднайте масло, сіль та цукровий пісок, а також прянощі, якщо ви захочете їх використовувати, розмішайте масу до однорідного стану, для зручності можете використовувати міксер або блендер, але важливо не перебити масло;
- в отриману масу збийте яйця. Якщо яйця маленькі, використовуйте 2 шт., якщо великі – досить 1 шт.;
- тепер в цю масу додайте попередньо підготовлене борошно, замісіть тісто, воно повинно вийти м'яким, злегка прилипаючим до рук, довго не вимішуйте тісто, інакше виріб з нього вийде твердим;
- тепер потрібно загорнути тісто у харчову плівку або в пакет «маєчку» і витримати в холодильнику мінімум 45 хв.;
- після розкачайте тісто і готуйте пироги, печиво.

## Інструкційно-технологічна карта № 3

**Найменування виробу:** «пісочне шоколадно-горіхове тісто для пирога»

### Інгредієнти:

- Пшеничне борошно – 230 г
- Какао – 40 г
- Цукровий пісок – 150 г
- Суміш горіхів – 120 г
- Масло вершкове – 200 г
- Яйце куряче – 2 шт.
- Сіль – 1 г

### Технологія приготування: «з шоколадом та горіхами»

- попередньо розм'якшене масло з'єднайте з цукром і сіллю, розмішайте до отримання однорідної маси, борошно просійте і змішайте з какао;
- останнього інгредієнта можна класти трохи більше, в такому випадку ви отримаєте більш насичений смак тіста;
- горіхи можна використовувати будь-які, подрібніть за допомогою блендера;
- додайте в масляну масу яйця, розмішайте її;
- після додайте в масу сухі інгредієнти і горіхи, замісіть тісто;
- вимішуйте тісто так, як зазначено в попередньому рецепті;
- після помістіть його в холодильник;
- через 1 годину тісто можна використовувати для приготування пирогів і печива;
- зробити тісто більш ароматним допоможе цедра лимона, апельсина, ароматизатори і прянощі.

**Поради:** якщо ви постаралися, приготували дуже багато тіста і не використали його за 1 раз, не варто засмучуватися. Пісочне печиво добре зберігається тривалий час у холодному місці. Для цього загорніть тісто в харчову плівку і відправте в морозильну камеру. Таким чином воно може зберігатися 2-3 місяці. В холодильнику його можна зберігати кілька днів. Після

*просто розморозьте тісто, добре розкачайте, щоб прибрати утворенні грудки, сформуєте вироби і випікайте їх.*

Додаток 96

## Інструкційно-технологічна карта № 4

**Найменування виробу:** «пісочний пиріг з перськовою начинкою»

**Інгредієнти:**

- вершкове масло /маргарин/ -150гр;
- борошно -300гр;
- цукор - 50гр;
- яйці 1-2 шт.;
- сметана 2 ст. ложки;
- дрібка солі;

**Для начинки:** 4-5 персиків, свіжих або консервованих. (влітку для цього можна використовувати свіжі персики, а взимку – консервовані, якщо плануєте покласти в начинку фрукти в сиропі, додайте менше цукру).

- 1ст.ложка лимонного соку;
- 100гр.цукру;
- щіпка кориці, мускатного горіху, солі (за смаком)
- 2ст.ложки крохмалю;
- збитий жовток для змащування пирога зверху.

**Час приготування:** 2 години

**Технологія приготування:**

- За допомогою насадки "ніж" збити блендером вершкове масло, борошно, сіль і цукор в дрібну крихту. Додати яйце і воду або молоко. Не вимикати блендер, поки тісто не почне збиратися навколо ножів;
- Розділити пісочне тісто на дві нерівні частини. Розкачати на присипаній борошном поверхні. Перенести більшу частину в змащену маслом роз'ємну форму для випічки. Зробити пальцями бортики і поставити форму до холодильника на 30 хвилин.

- Свіжі персики очистити від шкірки. Для цього їх потрібно занурити на хвилину в окріп. Потім розрізати фрукти на скибочки, видаливши кісточку. Помістити нарізані персики у велику миску, додати цукор, крохмаль, лимонний сік, корицю, мускатний горіх і сіль. Перемішати і викласти фруктову начинку на основу з тіста.
- Розкачати тісто і нарізати його широкими смужками. Зробити з них грати на пирозі. Змастити тісто збитим яєчним жовтком і злегка присипати цукром.
- Розігріти духовку до температури до 220 С. Випікати пісочний персиковий пиріг протягом 25 хвилин, потім знизити температуру до 190 С і готувати до рум'яної скоринки.
- Вийняти пиріг з персиками з духовки. Дати йому охолонути протягом 2-3 годин, і тільки потім розрізати. Це потрібно, щоб начинка загухла і не розтеклася.

Додаток 10

## Інструкційно-технологічна карта № 5

### ***Найменування виробу: «Пісочні кошики»***

Пісочні кошики можна спекти заздалегідь, а наповнювати начинкою вже безпосередньо перед подачею на стіл. Можна їх використовувати як на десерт, заповнивши фруктами або кремом, так і в якості закусок, наповнивши їх делікатесами, грибами або сиром.

### ***Інгредієнти для приготування пісочних кошиків:***

1. Борошно (пшеничне) – 1,5 склянки
2. Масло вершкове (або маргарин) – 200 гр.
3. Цукор – 100 гр.
4. Яйця (тільки жовтки) – 3 шт.
5. Ванільний цукор – 1 пакетик
6. Джем (або варення)
7. Розпушувач для тіста – 0,5 чайної ложки

### ***Інвентар:***

1. Деко
2. Формочки для випічки
3. Миска
4. Міксер
5. Харчова плівка
6. Сервірувальне блюдо

### ***Покрокове приготування пісочних кошиків:***

## **Крок 1: Готуємо пісочне тісто**

- Маргарин для випічки необхідно дрібно нарізати в миску, додати цукор і добре розім'яти виделкою;
- потім відокремити білки від жовтків і додати жовтки, ванільний цукор в миску з маргарином і добре збити все міксером;
- додаємо борошно і розпушувач в цю масу і замішуємо тісто, скачуємо з нього кулю, обгортаємо його харчовою плівкою і ставимо в холодильник на 30 хвилин.

## **Крок 2: Готуємо пісочні кошики**

### **Поради:**

- для того щоб тісто не прилипало до рук, руки потрібно змочувати у холодній воді;
- якщо немає харчової плівки, тісто можна поставити в поліетиленовий пакет;
- формочки можна змастити жиром, перед тим як заповнювати їх тістом. А краще всього використовувати силіконові формочки;
- в якості начинки можна використовувати просто збиті вершки, прикрасивши потім кошики шматочками фруктів.

Якщо ви хочете приготувати кошики, наприклад, з сиром або грибами, то тоді потрібно зменшити кількість цукру в тісті в два рази, і додати щіпку солі.

**Ставимо розігрівати духовку до 180 градусів.**

## ***Пісочні корзинки з білковим кремом – приготування:***

Дістаємо форми для корзиночок, ділимо тісто на рівні частини і починаємо формувати корзинку. Руками щільно притискаємо тісто до форми, зверху знімаємо залишки тіста, щоб краї корзинки були рівні. Формочки не змащуємо.

Печемо кошики при температурі 200 градусів 15-20 хвилин до золотистого кольору.

Найкраще ставити каструльку на великий вогонь, довести до перших бульбашок і зменшити на мінімум. Варимо сироп 4 хвилини перемішуємо ще раз. Сироп не потрібно постійного помішування. На 5-6 хвилині сироп можна перевіряти на готовність. Для цього добре мати на поготові ємність з дуже холодною водою. Капніть ложкою краплю сиропу в воду. Якщо сироп готовий, то крапля не розтечеться, а якщо взяти її в руку, то ви зможете її пом'яти.

Якщо сироп готовий, то забираємо його з вогню. Сироп має бути світлого кольору, якщо ви його переварите, крем буде гірчитиме і не матиме ідеального

білого кольору.

Білки потрібно збити дуже добре, до стійких піків. Тепер переходимо до завершального процесу. На повному ході міксера, тонкою цівкою, по стінці чаші вливаємо сироп. Крем почне на очах збільшуватися в об'ємі. Як тільки весь сироп відправився до білків, додаємо лимонний сік та ванілін і збивати ще 7-8 хвилин до охолодження крему. Готовий крем повинен добре тримати форму.

А тепер нам залишається тільки оформити пісочні корзинки. Для цього, в кожен корзинку на дно кладемо по 1-2 ст.л. джему. Крем викладаємо в кулінарний мішок і формуємо вершину з білкового крему.

### **Оформляємо тістечка «кошики»**

**на свій смак і з любов'ю до своєї професії:**

**Тістечка кошики з желе і сиром:**



**Зі сметанним кремом**

**Пісочні кошечки з білковим кремом**



### Додаток 3

#### Інтерактивна гра «Бліц-турнір»

(За кожену відповідь – 1 бал, якщо су-шеф правильно дасть відповідь то для своєї команди заробить перші три бали.)

##### *Запитання для су-шеф I-ї команди:*

4. Перед замішуванням тіста борошно обов'язково просівають крізь сито? **/Так/**
5. Потрібно добавляти сіль в пісочне тісто замішене на маргарині? **/Ні/**
6. Борошно збагатиться киснем і розпушиться після просіювання? **/Так/**

##### *Запитання для су-шеф II-ї команди:*

1. Для замішування тіста використовують розтоплений жир? **/Ні/** (холодний)
2. Пісочне тісто потрібно зберігати в холодильнику перед випіканням? **/Так/**
3. Тісто готують у теплому приміщенні? **/Ні/**

##### *Запитання для су-шеф III-ї команди:*

1. Під час приготування пісочного тіста борошно швидко з'єднують з іншими продуктами? **/Так/**
4. При приготуванні пісочного тіста використовують розпушувач? **/Так/**
5. Вироби з пісочного тіста випікають при  $t^0 -180^0 \text{ C}$ ? **/Ні/** ( $230 - 240^0 \text{ C}$ )  
Вироби з пісочного тіста випікають 5-10 хв? **/Ні/** (10-15хв.)

## Додаток 4

### Гра "Найрозумніший кондитер"

Майстер в/н.

На попередньому уроці ми вивчали все про пісочне тісто. Сьогодні ми проведемо гру "Найрозумніший кондитер". Ви сядете на свої кораблі знань і між вами організуємо дуель. Та команда, яка переможе і буде носити горде звання "Найрозумніший кондитер"

### Конкурс "Дуель"

Давайте пригадаємо, що ми знаємо про пісочне тісто і які вироби з нього можна приготувати. Для цього вам пропонується здійснити по 3 постріли по своїх конкурентах – задати їм питання з теми пісочне тісто та вироби з нього. За кожну правильну відповідь дається 1 бал.

- 1) У чому полягають особливості приготування пісочного тіста?*(просте приготування)*
- 2) Які види розпушувачів використовуються при його приготуванні? *(хімічні розпушувачі (сода харчова, амоній)*
- 3) Які продукти входять до складу пісочного тіста? *(жир, цукор, яйці, розпушувач, мука)*
- 4) Які є види пісочного тіста? *(звичайне та десертне).*
- 5) Назвіть асортимент виробів, які випікають зі звичайного пісочного тіста? *(Печиво «Листочок», «Горішок», «Пісочно-шоколадне», «Прямокутне», тирози.)*

- 6) Чи потрібно охолоджувати пісочні коржі для перемазування масляним кремом? *(Так)*
- 7) На які кондитерські листи викладають печиво пісочне для випікання? *(На сухі)*
- 8) Які види пісочного тіста вам відомі? *(десертне та звичайне)*
- 9) Чим відрізняється десертне тісто від звичайного? *(відрізняються консистенцією, десертне тісто відсаджуємо за допомогою кондитерського мішка, а звичайне розкатуємо і вирізаємо напівфабрикати за допомогою виїмки)*

## Додаток 5

### ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ

Для кожної із команд приготовлені тестові завдання.  
Оцінювання відповідей – 1 бал за одну правильну відповідь.

*Для 1-ї команди:*

1. Чи входить до рецептури пісочного тіста вода?
  - Ні.
  - Так.
2. Яке борошно використовують для приготування пісочного тіста?
  - Із великою "силою" клейковини.
  - Із середньою "силою" клейковини.
  - зі слабкою "силою" клейковини.
3. Якою повинна бути температура повітря в приміщенні, де готують пісочне тісто?
  - Не вище за 10 °С.
  - Не вище за 15 °С.
  - Не вище за 20 °С.

### *Для II-ї команди*

1. Чи можна формувати вироби з пісочного тіста, якщо його температура після замішування становить 25 °С?

• Ні.

• Так.

2. Чому з тіста, що змішувалось більше за потрібний час, вироби виходять жорсткими і не розсипчастими?

• Через те, що слабо набухає клейковина.

• Через те, що сильно набухає клейковина.

3. При якій температурі випікають пісочне тісто?

• При 150-180°С.

• При 200-220°С.

• При 240-250°С.

### *Для III-ї команди*

1. До якої товщини розкачують пісочне тісто для випікання цілим пластом?

• До 5 - 6 мм.

• До 8 -10 мм.

• До 10-12 мм.

• До 12 - 14 мм.

2. Яка вологість випеченого пісочного напівфабрикату?

• 10,5%.

• 9,5%.

• 6,5%.

• 5,5%.

3. До яких дефектів пісочного напівфабрикату призводить таке порушення рецептури: збільшено вміст жиру, замість яєць додано яєчні жовтки?

• Пісочний напівфабрикат блідий.

• Пісочний напівфабрикат не розсипчастий і жорсткий.

• Пісочний напівфабрикат дуже розсипчастий.

**Додаток**

**Картка опитування по темі:**

**«Технологія приготування пісочного тіста».**

Оцінюється кожне питання у 0,5 балів

1. Цукровий пісок – це продукт переробки \_\_\_\_\_

2. Вологість борошна повинна бути \_\_\_\_\_ %

3. Збільшення часу замішування пісочного тіста приводить до \_\_\_\_\_

---

4. Для приготування пісочного тіста використовують \_\_\_\_\_  
спосіб розпушування.

5. Основна сировина для приготування пісочного тіста це борошно, \_\_\_\_\_, у співвідношенні 3: \_\_\_\_\_
6. Випікають пісочний н/ф при температурі \_\_\_\_\_ протягом \_\_\_\_\_ хв.
7. Пісочне тісто готують у приміщенні при температурі \_\_\_\_\_
8. Для приготування десертного пісочного тіста цукор замінюють на \_\_\_\_\_
9. Десертне пісочне тісто відрізняється від звичайного тим, що у нього додають \_\_\_\_\_
10. Сировину для замішування пісочного тіста обов'язко \_\_\_\_\_

**Відповідь:**

Загальна кількість 5 балів.

Картка опитування по темі «Технологія приготування пісочного тіста»

Правильні відповіді

1. Цукровий пісок – це продукт переробки цукрового буряку та цукрової тростини.
2. Вологість борошна повинна бути 14,5 %
3. Збільшення часу замішування пісочного тіста приводить до його затягування
4. Для приготування пісочного тіста використовують хімічний спосіб розпушування.
5. Основна сировина для приготування пісочного тіста борошно, жир, цукор, у співвідношенні 3:2:1.
6. Випікають пісочний н/ф при температурі 230 – 240° С протягом 10-15 хв.
7. Пісочне тісто готують у приміщенні при температурі 17 – 18° С .
8. Для приготування десертного пісочного тіста цукор замінюють на цукрову пудру.
9. Десертне пісочне тісто відрізняється від звичайного тим що у нього додають рідину (молоко, воду, сметану, згущене молоко тощо).
10. Сировину для замішування пісочного тіста обов'язково охолоджують .

**Додаток 8**

**Знайди вихід із ситуації**

1. Пісочне печиво сире та погано пропечене . Як виправити ситуацію ?
2. Печиво вийшло сире з підгорілими місцями . У чому причина?

3. Печиво бліде та засушене. Який температурний режим випікання порушено, при якій температурі потрібно випікати печиво?
4. Випечене печиво щільне, не крихке, у чому причина?
5. Випечене печиво деформовано, має нерівні краї, що кондитер неправильно зробив перед випіканням?
6. Готове печиво має темні плями на поверхні, у чому причина?
7. Тісто при розкочуванні рветься та кришиться. Назвіть можливі причини.
8. Готове десертне печиво скрипить на зубах, яку сировину кондитер вибрав неправильно?
9. Готове десертне печиво під час випікання розпливається у чому причина?

**Знайди вихід із ситуації /відповіді/**

1. Пісочне печиво сире та погано пропечене. Як виправити ситуацію?
  1. Недостатній час випікання, поставити у жарову шафу на деякий час.
  2. Печиво вийшло сире з підгорілими місцями. У чому причина?
    2. Завищена температура випікання, тісто не рівномірно прокачане.
    3. Печиво бліде та засушене. Який температурний режим випікання порушено, при якій температурі потрібно випікати печиво?
      3. Низька температура випікання. Потрібно не менше 230-240° С
      4. Випечене печиво щільне, не крихке, у чому причина?
        4. Довго замішували тісто, мало жиру або забагато цукру.
        5. Випечене печиво деформовано, має нерівні краї, що кондитер неправильно зробив перед випіканням?
          5. Відштамповані заготовки щільно виклали на деко.
          6. Готове печиво має темні плями на поверхні, у чому причина?
            6. Для замішування тіста використовували цукор з крупними кристалами.
            7. Тісто при розкочуванні рветься та кришиться. Назвіть можливі причини.
              7. Для замішування тіста використали розтоплений жир, неохолоджену сировину, тісто готували у теплому приміщенні.
              8. Готове десертне печиво скрипить на зубах, яку сировину кондитер вибрав неправильно?
                8. Для десертного тіста використовують тільки просіяну цукрову пудру, а кондитер використав цукор – пісок.
                9. Готове десертне печиво під час випікання розпливається у чому причина?
                  9. Сформовані заготовки потрібно випікати на сухих кондитерських листах, а кондитер їх змазав жиром. Або у тісто поклали багато рідини чи мало борошна.

## ІНСТРУКЦІЙНО – ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА № 1

### Найменування виробу: «Пісочне тісто»

**Спосіб розпушування:** хімічний (сода, вуглекислий амоній)

**Обладнання:** ваги, виробничі столи.

**Інструменти, посуд:** сотейники, миски, ножі, сито, лотки, каструлі, дошки розділкові, тара для відходів.

**Правила техніки безпеки:** поводження з електроприладами, поводження з ножами та іншими колючими предметами, правила роботи в лабораторії, дотримання санітарних вимог.

№	Сировина	Брутто	Нетто
1.	Борошно пшеничне вищого ґатунку	557	557
2.	Борошно на підсипання	41	41
3.	Масло вершкове	309	309
4.	Цукор	206	206
5.	Яйця	14/5	72
6.	Сода	0,5	0,5
7.	Амоній	0,5	0,5
8.	Сіль	2	2
9.	Есенція	2	2
	<b>Вихід:</b>	-	<b>1000</b>

### Технологія приготування

#### 1. Підготовка сировини до виробництва.

- просіяти борошно, цукор;
- зачистити маргарин;
- обробити яйця.

#### 2. Приготування тіста.

- масло, цукор, яйця, сіль, ароматизатори розмішати і збивати до однорідної маси;
- борошно змішати з содою і амонієм;
- швидко замісити тісто.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** поверхня тіста гладка, рівномірна.

**Смак і запах:** приємний без сторонніх присмаків.

**Консистенція:** м'яка, пластична.



## ІНСТРУКЦІЙНО – ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА № 7

**Найменування виробу:** «Пісочне печиво з безе “Мушлі”»



### ***Інгредієнти:***

Вершкове масло – 200 гр.  
Цукор – 2 ст. ложки  
Борошно – 2 склянки  
Цукрова пудра – 150 гр. (Для безе)  
Сметана – 150 гр.  
Яйця – 4 шт.  
Волоський орех- 200 гр.  
Рослинна олія або пергамент для запікання

### ***Покрокове приготування пісочного печива з безе:***

Борошно, масло і цукор змішати, порубати ножом або пальцями перетерти в крихту



Додати жовтки, сметану, змішати

Зліпити тісто в кулю, якщо тісто буде дуже сильно липнути до рук додати ще трохи борошна, прибрати в холодильник на 30 хвилин



Білки збити з цукровою пудрою до пишної маси протягом 10-12 хвилин

Волоський горіх подрібнити в крихту в блендері або іншим зручним способом



Додати до білків і дуже акуратно перемішати що б не осадити масу



Далі процес приготування дуже схожий на приготування печива “вушка”. З тіста сформувати кульки розміром з волоський горіх. Т. к. Тісто липке потрібно підсипати на стіл трохи борошна.



розкочати корж скласти навпіл





Потім ще раз навпіл

У центрі зашепіть стенокки що б печеньки не розпадається, ложечкою відсунути краю утворюючи “кишеньки”



“Кишеньки” заповнити сумішшю бeze.

викласти на застелений пергаментом (або змащений маслом деко) і випікати при температурі 130-150 градусів 30-40 хвилин. В цілому випікаємо так як звикли випікати бeze з урахуванням особливостей своєї духовки.





При бажанні можна посипати цукровою пудрою.

**Вимоги до якості:** ніжне, розсипчасте пісочне печиво з безе і присмаком волоського горіха.

Додаток 11

## Інструкційно-технологічна карта № 6

**Найменування виробу:** пляцок «Вишиванка»

**Пляцок (пляцки)** – цей вид тістечка – торта, який дуже поширений на Західній Україні, зокрема в Закарпатті. Дуже часто такий вид десерту печуть на Різдво, Великдень, до дня поминання, на весілля та інші свята. Пляцки печуться з різних

видів тіста, це може бути бісквітне тісто, дріжджове, листкове або пісочне. Такі торти – тістечка виходять ароматними, багаті поєднанням смаків.

### **Інгредієнти для приготування пляцка «Вишиванка»:**

#### **Для білого тіста:**

1. Цукор – 200 грам
2. Маргарин вершковий 65 -67% жирності – 200 грам
3. Яйце куряче – 1 штука
4. Сметана 4,5% жирності – 4 столові ложки
5. Розпушувач харчової – 10 грам
6. Цукор ванільний – 15 грам

#### **Для шоколадного тіста:**

1. Боршна пшеничного – 300 грам
2. Маргарин вершковий 65 – 67% жирності – 150 грам
3. Курячі жовтки – 2 штуки
4. Какао порошок гіркий – 2 столові ложки
5. Цукор – 200 грам
6. Сметана 4,5% жирності – 2 столові ложки
7. Розпушувач харчової – 1 чайна ложка

#### **Для крему:**

1. Згущене молоко варене – 500 мл
2. Масло – 250 грам

#### **Інші інгредієнти:**

1. Горіх волоський без шкаралупи половинки – 300 грам
2. Повидло сливове, густе – 450 грам
3. Шоколад молочний – 1 плитка (300 грам)

#### **Інвентар:**

1. Глибока миска – 3 штуки
2. Столова ложка – 2 штуки
3. Чайна ложка
4. Стіл
5. Харчова плівка
6. Морозильна камера
7. Тарілка – 3 штуки
8. Духовка
9. Велике деко з високими бортами
10. Скалка
11. Міксер
12. Кухонна лопатка
13. Ніж

### **Приготування Пляцка «Вишиванка».**

#### **Крок 1: готуємо шоколадне тісто**

Збити **2 курячих жовтка** і перетерти їх з **200 грамами цукру** до однорідної маси за допомогою столової ложки.

Потім додати до них **150 грам** попередньо підталого, м'якого вершкового маргарину. Перетерти його повністю не вийде, маргарин залишиться шматочками, але так і повинно бути.

300 грам пшеничного борошна просіяти через сито прямо в миску до всіх інгредієнтів, додати **2 столові ложки** гіркового какао порошку, 2 столові ложки сметани і **1 чайну ложку** розпушувача. Замісити тісто в мисці руками до густої консистенції.



Потім перекинути його на стіл, присипаний борошном і замісити його більш круто. Тісто має бути щільним, але м'яким. Готове тісто розділити на 3 рівні частини, кожен окремо загорнути в харчову плівку і покласти в морозильну камеру на **30 хвилин** разом з теркою, з допомогою якої воно буде натиратися.

### **Крок 2: готуємо біле тісто**

Біле тісто готується за принципом шоколадного тіста. Перетерти 1 куряче яйце з 200 грамами цукру до однорідної маси за допомогою столової ложки

Додати до перетертих інгредієнтів 200 грам розламаного на шматочки, м'якого вершкового маргарину, 4 столових ложок сметани, 10 грамів харчового розпушувача, 15 грам ванільного цукру, 500 грам просіяного через сито пшеничного борошна і замісити тісто.

Потім викласти його на стіл, присипаний борошном вмішати в нього залишки борошна.

Тісто розділити на **3 рівні частини**, загорнути в харчову плівку і покласти на **30 хвилин** в морозильну камеру. Це тісто вийде більш м'яке.

### **Крок 3: випікаємо коржі**

Поки тісто відстоюється в морозилці, розігріти духовку до **200 градусів**. Через **30 хвилин**, дістати з морозильної камери 1 частину білого тіста і викласти на стіл, присипаний борошном. Взяти великий прямокутний лист і застелити його пекарським папером так, щоб її краї виходили за борти. Розкачати качалкою корж під розмір вашого прямокутного листа, разрівняти його і акуратно укласти на деко.

Якщо корж вийшов трохи не рівний, акуратно підрівняйте його під бортики дека чистими пальцями рук. Товщина коржа **від 1 до 1,5 сантиметра**.

Потім за допомогою столової ложки змастіть корж **150 грамами** сливового густого повидла і поверх нього укладіть **100 грам** волоських горіхів.

З морозильної камери дістати **1 частину шоколадного тіста** з теркою, розгорнути плівку і натерти його з допомогою великої терки поверх повидла рівномірним шаром. Випікати корж **10 – 12 хвилин** до повної готовності. Тим же способом спекти ще 2 коржа і дати їм охолонути. Останній спечений корж, з дека не прибирати, нехай остигає прямо в ньому. По консистенції вони повинні бути м'які і повітряні, але якщо ваші коржі все ж вийшли трохи твердуватими, не хвилюйтеся, в результаті нанесений на поверхню крем просочить випечене тісто і пляцок буде м'який і дуже смачний.

#### **Крок 4: готуємо крем**

У згущене варене молоко додаємо м'яке(витримане при кімнатній температурі до м'якості) масло. Збитим разом міксером протягом **5 – 10 хвилин**. За цей час крем стане повітряний і пишний. Готовий крем поставте в холодильник на **0,5 год**.

#### **Крок 5: змащуємо коржі кремом**

І ось ми підходимо до завершального етапу приготування смачного тістечка – торта пляцка. Дістаньте з холодильника крем і розділіть його на 3 рівні частини. На останній корж, який охолоджувався в деко, покладіть 1 частину крему і розподіліть його по всій поверхні коржа з допомогою кухонної лопатки.

Потім зверху покладіть другий корж і знову змастіть його другою частиною крему. З третім коржем вчините, так само як і з попередніми двома. Товщина крему на коржі приблизно **5 – 7 міліметрів**. Потім візьміть велику тертку, і прямо на верхній змащений корж кремом натріть **1 плитку молочного шоколаду** так, щоб вся його поверхня покрилася шоколадною крихтою. Накрийте готовий пляцок харчовою плівкою і поставте в холодильник на **8-9 годин** для того, щоб коржі просочилися кремом.

Готовий пляцок розріжте ножом на порційні довільні шматочки, в основному його нарізають **від 10 до 15 сантиметрів в довжину і від 5 до 10 сантиметрів завширшки**.

#### **Крок 6: подаємо пляцок «Вишиванка»**

Пляцок «Вишиванка» подається на тарілках порціями. Цього тістечка – торту імпонує будь-який напій, але найбільше його приємно смакувати зі свіжим тільки завареним чаєм, компотом чи молочним коктейлем.

**Поради:**

– Якщо у вас велике деко, перекласти на нього розкатане тісто дуже легко. Візьміть качалку, покладіть її на один з країв тіста, загорніть кінець і скрутіть рулетом навколо скалки. Скалку з тестом покладіть на деко, і розгорніть рулет у зворотний бік, щоб знову вийшов пласт тесту.

– Якщо у вас немає механічних поборів для збивання крему, можете скористатися віночком або вилкою. Але з допомогою цього кухонного інвентара збивати крем буде трохи складніше і довше, приблизно 10 – 15 хвилин.

– Коржі пляцка можна змащувати будь-яким видом крему, це може бути заварний, шоколадний, ванільний. Також ви можете полити пляцок глазур'ю з білого або чорного шоколаду.

– Замість сливового повидла можна класти будь-яке інше повидло, головне щоб воно було густе із кислинкою.