ДНЗ

«Одеське вище професійне училище торгівлі та технологій харчування»

Поурочно-тематичний план

по предмету «Технологія борошняно-кондитерських виробів з основами товарознавства»

(72 навчальних години)

№ П/П уроку	Професійна Компетентність	Теоретичний матеріал для засвоєння	Оцінювання навчальних досягнень учнів	Домашнє завдання
1	**2**	**3**	**4**	**5**
Навчальний модуль КНД-3.3 Технологія приготування дріжджового тіста та виробів з нього»				
1	**<u>КНД-3.3.1</u> «Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього»**	**Характеристика дріжджового тіста безопарним способом.** Технологічна схема, визначення готовності тіста, формування та випікання, переваги та недоліки безопарного способу.		Г.Т. Зайцева Т.М. Горпинко стор.131
2		**Технологія приготування виробів смажених у фритюрі.** Приготування тіста для виробів: пиріжків, пончиків, біляшів, вергунів.Підготовка фритюру, вимоги до якості готових виробів.		Г.Т. Зайцева Т.М. Горпинко стор.159 стор.160-161
3		**Приготування виробів безопарним способом.** Виготовлення пиріжків, ватрушок, розтягаїв. Формування, випікання, вимоги до якості.		Г.Т. Зайцева Т.М. Горпинко стор.149
4		Виготовлення піци, рулетів та пирогів. Формування, випікання, вимоги до якості.		Г.Т. Зайцева Т.М. Горпинко стор.152-154
5	**<u>КНД-3.3.2</u> «Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього»**	**Дріжджове опарне тісто.** Технологія приготування опари та технологічна схема приготування тіста на опарі.		Г.Т. Зайцева Т.М. Горпинко стор.133

6		Розбирання і розстоювання виробів. Випікання виробів. Охолодження і відбракування готових виробів.		Г.Т. Зайцева Т.М. Горпинко стор.138
7		Технологія приготування виборзької випічки та кексів з дріжджового тіста. Методи формування, особливості оздоблення, режими випікання.		Г.Т. Зайцева Т.М. Горпинко стор.155
8		**Приготування короваїв та їх види.** Особливості формування, оздоблення випікання		Г.Т. Зайцева Т.М. Горпинко стор.156
9		**Низькокалорійні вироби з дріжджового тіста** . Особливості формування, оздоблення випікання		Г.Т. Зайцева Т.М. Горпинко Стор.367
10		**Підсумково- тематичній урок**		
Навчальний модуль КНД-3.4 «Технологія приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього»				
11	**КНД-3.4.1** **Технологія приготування тіста для млинчиків та виробів з нього.**	Особливості приготування тіста,формування та випікання напівфабрикатів		Г.Т. Зайцева Т.М. Горпинко стор.167
12		Приготування тіста для млинчиків,можливі недоліки,причини виникнення, способи їх усунення. Вироби з млинчиків: пироги та налисники з різними начинками.		Г.Т. Зайцева Т.М. Горпинко стор.168-169
13	**КНД-3.4.2** **Технологія приготування вафельного тіста та виробів з нього.**	**Технологія приготування вафельного тіста та виробів з нього.** Класифікація, характеристика, особливості випікання та формування виробів.		Г.Т. Зайцева Т.М. Горпинко стор.170
14		Приготування тіста для вафель, можливі недоліки,причини виникнення, способи їх усунення.		Г.Т. Зайцева Т.М. Горпинко стор.172
15		Види вафель, в залежності від рецептури і способу формування.		Г.Т. Зайцева Т.М. Горпинко стор.173
16	**КНД-3.4.3** **Технологія приготування пісочного тіста та виробів з нього.**	Технологія приготування пісочного тіста та виробів з нього. Характеристика, класифікація та особливості приготування тіста.		Г.Т. Зайцева Т.М. Горпинко стор.173

17		Технологічна схема приготування пісочного напівфабриката. Машинний і ручний спосіб , можливі недоліки,причини виникнення, способи їх усунення.		Г.Т. Зайцева Т.М. Горпинко стор.175
18		Асортимент виробів: печиво «Домашнє», « Кругле», «Шоколадне», пиріг з різними начинками.		Г.Т. Зайцева Т.М. Горпинко стор.179
19		Технологічна схема приготування пісочного напівфабриката (десертне тісто). можливі недоліки,причини виникнення, способи їх усунення.		Г.Т. Зайцева Т.М. Горпинко стор.177
20		Асортимент виробів з десертного тіста: печиво «Морська хвиля», «Ніжне», «Зірочка», «Лимонне», «Ромашка», та інші.		Г.Т. Зайцева Т.М. Горпинко стор.181
21	**КНД-3.4.4** **Технологія приготування прісного здобного тіста та виробів з нього.**	**Технологія приготування прісного здобного тіста .** Характеристика, класифікація тіста та формування виробів.		Г.Т. Зайцева Т.М. Горпинко стор.182
22		Технологічна схема приготування прісного здобного тіста . Машинний і ручний спосіб , можливі недоліки,причини виникнення.		Г.Т. Зайцева Т.М. Горпинко стор.184
23		Асортимент виробів з прісного здобного тіста : ватрушки прісні здобні, сочники з сиром , коржики молочні, пиріжки та інше.		Г.Т. Зайцева Т.М. Горпинко стор.185
24	**КНД-3.4.5** **Технологія приготування пряничного тіста та виробів з нього.**	Технологія приготування тіста пряничного тіста. Характеристика, класифікація.		Г.Т. Зайцева Т.М. Горпинко стор.186
25		Технологічна схема приготування пряничного тіста . Сирцевим та заварним способом , можливі недоліки, причини виникнення.		Г.Т. Зайцева Т.М. Горпинко стор.188-189
26		Асортимент виробів з пряничного тіста : пряники ванільні , коржики цукрові, ковріжки медові з начинками та інше.		Г.Т. Зайцева Т.М. Горпинко стор.191

27	**<u>КНД-3.4.6</u>** **Технологія приготування основного бісквітного тіста та виробів з нього**	**Приготування основного бісквітного тіста та виробів з нього.** Класифікація, особливості випікання та формування.		Г.Т. Зайцева Т.М. Горпинко Стор.194
28		Технологічна схема приготування бісквітного тіста холодним та теплим способом , можливі недоліки, причини виникнення.		Г.Т. Зайцева Т.М. Горпинко стор.195-198
29		Асортимент виробів з бісквітного тіста : печиво бісквітне , рулет фруктовий, пиріг з повидлом та ін..		Г.Т. Зайцева Т.М. Горпинко стор.199
30-33	4 годин	**<u>Лабораторно-практична робота 1.</u>** Технологія приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього.		
34		**<u>Підсумково-тематичний урок</u>**		
Навчальний модуль КНД-3.5 «Приготування тістечок і тортів масового попиту»				
35	**<u>КНД-3.5.1</u>** **Технологія приготування простих, нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста.**	**Загальна характеристика тістечок.** Характеристика, класифікація за випеченим напівфабрикатом, вагою, масою.		Г.Т. Зайцева Т.М. Горпинко Стор.271
36		Формування тістечок, способи оздоблення тістечок. Термін реалізації, подача.		Г.Т. Зайцева Т.М. Горпинко Стор.271
37		**Технологія приготування бісквітно-кремових тістечок.** Характеристика, види, асортимент.		Г.Т. Зайцева Т.М. Горпинко Стор.271
38		Бісквітно-кремові тістечка. Сучасні напрямки оздоблення тістечок.		Г.Т. Зайцева Т.М. Горпинко Стор.271
39		Бісквітні тістечка з білковим кремом,глазуровані помадкою та у формі рулетів.		Г.Т. Зайцева Т.М. Горпинко Стор.271
40		Бісквітні тістечка з масляним кремом, глазуровані помадкою ,з масляно-шоколадним кремом та желе.		Г.Т. Зайцева Т.М. Горпинко Стор.271
41		Бісквітні тістечка «Буше», асортимент та оздоблення.		Г.Т. Зайцева Т.М. Горпинко Стор.285

42		**Технологія приготування пісочних тістечок.** Характеристика та види.		Г.Т. Зайцева Т.М. Горпинко Стор.289
43		**Асортимент пісочних тістечок.** Тістечко «Пісочне кільце», «Смужка з фруктовою начинкою», Пісочні тістечка різної форми з різними видами крему та фруктовими наповнювачами.		Г.Т. Зайцева Т.М. Горпинко Стор.289-293
44		**Тістечка пісочні :** «Горішок», «Грибочок», « Листочок».та у вигляді кошиків.		Г.Т. Зайцева Т.М. Горпинко Стор.293-296
45		**Тістечка пісочні** у вигляді кошиків з різними наповнювачами.		Г.Т. Зайцева Т.М. Горпинко Стор.293-296
46		**Прісно здобні тістечка.** Характеристика, види, асортимент.		Г.Т. Зайцева Т.М. Горпинко Стор.
47-52	6 години	**Лабораторно-практична робота.** Технологія приготування тістечок.		
53		**Підсумково-тематичний урок**		Конспект
54	**КНД-3.5.1** **Технологія приготування простих тортів з різних видів тіста.**	**Загальна характеристика тортів.** Характеристика, класифікація.		Г.Т. Зайцева Т.М. Горпинко Стор.316
55		Сучасні методи та способи оздоблення згідно вимог стандарту України.		Г.Т. Зайцева Т.М. Горпинко Стор.
56		**Технологія приготування бісквітних тортів.** Особливості приготування. Способи оздоблення. Термін реалізації.		Г.Т. Зайцева Т.М. Горпинко Стор.318
57		**Технологія приготування пісочних тортів.** Особливості приготування. Способи оздоблення. Термін реалізації.		Г.Т. Зайцева Т.М. Горпинко Стор.339
58		**Технологія приготування вафельних тортів.** Характеристика та способи оздоблення.		Г.Т. Зайцева Т.М. Горпинко Стор.352
59		**Технологія приготування прісно здобних тортів** . Способи оздоблення. Термін реалізації, вимоги до якості.		
60		Технологія приготування вафельних тортів. Термін реалізації, вимоги до якості. Торт «Арахіс» та «Полярний».		Г.Т. Зайцева Т.М. Горпинко Стор.352-353.

61		Технологія приготування Праліне.		
62		Зберігання та транспортування тістечок та тортів.		
63		Приготування виробів пониженої калорійності з бісквітного та пісочного тіста.		Г.Т. Зайцева Т.М. Горпинко Стор.368
64-69	6 години	**Лабораторно-практична робота.** Технологія приготування тортів.		
70		**Підсумково-тематичний урок**		
71		**ППА**		
72		**ППА**		

ПОУРОЧНО-ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН

з предмету

« Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства»

№ теми та уроку	Теми уроку
1	**Тема №1.Технологія приготування оздоблення н/ф.**
1/1	Крем масляний «Шарлот» шоколадний, горіховий, кавовий, на агаре
1/2	Крем масляний «Глясе» шоколадний, горіховий
1/3	Крем білкові сирцевий та заварний, на агарі
1/4	Креми згущувачах «Пташине молоко» «Зефір»
1/5	Заварні креми, вершковий на желатиновій основі
1/6	Комбіновані види крему, масляний з вершками
2	**Тема №2 Технологія приготування опарного тіста та вироби з нього.**
2/7	Характеристика дріжджового опарного тіста. Підготовка сировини для замішування тіста.
2/8	Технологія приготування дріжджового тіста опарним способом. Різновиди опар, їх призначення. Вимоги до якості.
2/9	Процеси замішування, бродіння та достигання тіста. Недоліки тіста, що виникають внаслідок неправильного режиму бродіння, причини, способи усунення. Методи визначення готовності тіста.
2/10	Розробка тіста, формування напівфабрикатів, розстоювання, випікання та оздоблення виробів. Процеси, що відбуваються під час випікання виробів.
2/11	Втрати маси виробів під час випікання і зберігання Визначення готовності випечених виробів. Терміни та умови їх зберігання.
2/12	Технологія приготування, формування та особливості оздоблення до й після випікання виробів з дріжджового тіста: дитячої здоби, кренделів, кексів, пирогів, короваїв та ін. Вихід, вимоги до якості, відсоток втрат виробів під час теплової обробки.
2/13	Характеристика, технологія приготування дріжджового шарового тіста. Вимоги до його якості. Формування та особливості оздоблення до й після випікання виробів з дріжджового шарового тіста: булочок, пиріжків в асортименті, пирогів тощо.

2/14	Технологія приготування низькокалорійних виробів та швидкозаморожених напівфабрикатів та виробів з дріжджового тіста.
2/(15-20) 6 год	**Лабораторно-практична робота 1.** Технологія приготування дріжджового опарного тіста та виробів з нього.
2/(21-26) 6 год	**Лабораторно-практична робота 2.** Технологія приготування дріжджового шарового тіста та виробів з нього.
3	**Тема 3. Технологія приготування бездріжджових видів тіста та виробів з них.**
3/27	Технологія приготування пісочного та десертного тіста з наповнювачами (какао порошком, горіхами, родзинками). Приготування, оздоблення, вимоги до якості виробів : печива відсадного, тістечок нарізних і поштучних.
3/28	Технологія та особливості приготування медового та пряничного (заварним способом) тіста. Формування напівфабрикатів, температурний режим випікання, вимоги до якості виробів: пряників, тістечок, перекладинців тощо.
3/29	Характеристика, технологія приготування білкового тіста. Технологія приготування виробів з білкового тіста: печива, тістечок тощо. Вимоги до якості.
3/30	Способи приготування бісквітного тіста: на білках, буше, з використанням сумішей та емульгаторів, новий бісквіт з маслом какао, горіхами, маком. Приготування виробів з бісквітного тіста: печива, рулетів, тістечок тощо. Вимоги до їх якості.
3/31	Особливості рецептури та технологія приготування масляного бісквіту (чотирма способами). Недоліки тіста, причини та способи їх усунення. Технологія приготування виробів з масляного бісквіту: печива, кексів, тістечок. Вимоги до їх якості.
3/32	Характеристика заварного тіста. Технологія приготування тістечок заварних, профітролей тощо. Вимоги до їх якості.
3/33	Характеристика, технологія приготування шарового тіста по стадіях: підготовка жиру для прошарування, замішування тіста, прошарування тіста жиром; розкачування; охолодження.Випікання виробів з шарового тіста: валованів, пиріжків, тістечок тощо.
3/34	Технологія приготування виробів зниженої калорійності. Характеристика, технологія приготування тістечок асорті, з крихти.
3/(35-38) 4 год	**Лабораторно-практична робота 3.** Технологія приготування тістечок з пісочного, медового, білкового тіста.
3/(39-42) 4 год	**Лабораторно-практична робота 4.** Технологія приготування тістечок з бісквітного тіста, масляного бісквіту.
3/(43-48) 6 год	**Лабораторно-практична робота 5.** Технологія приготування тістечок з заварного, шарового тіста, тістечок асорті, з крихти

4	**Тема 4. Технологія приготування тортів**
4/49	Технологія приготування бісквітних тортів: з масляним кремом, суфле, білковим кремом; бісквітно-фруктові торти. Вимоги до якості тортів, особливості оздоблення, термін та умови зберігання.
4/50	Технологія приготування пісочних тортів, особливості приготування. Вимоги до якості, термін та умови зберігання.
4/51	Технологія приготування білкових, білково-горіхових тортів; особливості їх приготування. Вихід, вимоги до їх якості, термін та умови зберігання.
4/52	Технологія приготування шарових тортів. Особливості приготування тортів з шарового січеного тіста. Технологія приготування тортів з масляним кремом, фруктовим тощо. Вихід, вимоги до якості, термін та умови зберігання.
4/(53-58)6год	**Лабораторно-практична робота 6.** Технологія приготування тортів.
4/59	Поетапна підсумкова атестація на 4 розряд
4/60	Поетапна підсумкова атестація на 4 розряд
всього	**60 год (ЛПЗ-32год)**

Робоча навчальна програма

Тема 1. Технологія приготування оздоблювальних напівфабрикатів з кремів

Крем масляний “Шарлот”: характеристика, види в залежності від рецептури (шоколадний, горіховий тощо); технологія приготування, ознаки готовності крему; вимоги до якості, умови та термін зберігання; використання.

Крем масляний “Глясе”: характеристика, види; технологія приготування, ознаки готовності крему; вимоги до якості, умови та термін зберігання; використання.

Крем заварний: характеристика, технологія приготування, ознаки готовності крему, вимоги до якості, умови та термін зберігання, використання.

Способи оздоблення кремом за допомогою кондитерської гребінки, різних трубочок. Виготовлення з крему бордюрів, надписів, орнаментів тощо.

Порядок та послідовність оздоблення борошняних кондитерських виробів оздоблювальними напівфабрикатами.

Тема 2. Технологія приготування дріжджового опарного тіста та виробів з нього

Характеристика дріжджового опарного тіста. Підготовка сировини для замішування тіста.

Технологія приготування дріжджового тіста опарним способом. Різновиди опар, їх призначення. Вимоги до якості. Недоліки тіста, що виникають внаслідок неправильного режиму бродіння, причини, способи усунення. Методи визначення готовності тіста.

Розробка тіста, формування напівфабрикатів, розстоювання, випікання та оздоблення виробів. Процеси, що відбуваються під час випікання виробів. Визначення готовності випечених виробів. Терміни та умови їх зберігання.

Технологія приготування, формування та особливості оздоблення до й після випікання виробів з дріжджового тіста: дитячої здоби, кренделів, кексів, пирогів, короваїв та ін. Вихід, вимоги до якості, відсоток втрат виробів під час теплової обробки.

Характеристика, технологія приготування дріжджового шарового тіста. Вимоги до його якості. Формування та особливості оздоблення до й після випікання виробів з дріжджового шарового тіста: булочок, пиріжків в асортименті, пирогів тощо. Вихід, вимоги до якості, відсоток втрат виробів під час теплової обробки.

Методи консервування напівфабрикатів з дріжджового тіста; прискорення процесів бродіння. Технологія приготування швидкозаморожених напівфабрикатів та виробів з дріжджового тіста.

Технологія приготування низькокалорійних виробів.

Лабораторно-практична робота 1. Технологія приготування дріжджового опарного тіста та виробів з нього.

Лабораторно-практична робота 2. Технологія приготування дріжджового шарового тіста та виробів з нього.

Тема 3. Технологія приготування бездріжджових видів тіста та виробів з них

Технологія приготування пісочного тіста з наповнювачами (какао порошком, горіхами, родзинками та ін.). Вимоги до його якості.

Технологія приготування десертного тіста. Вимоги до його якості.

Технологія приготування, оздоблення, вимоги до якості виробів з пісочного та десертного тіста: печива відсадного, тістечок нарізних і поштучних, корзинок з різними наповнювачами та ін.

Технологія та особливості приготування медового та пряничного (заварним способом) тіста. Формування напівфабрикатів, температурний режим випікання, вимоги до якості виробів: пряників, тістечок, перекладинців тощо.

Характеристика, технологія приготування білкового тіста. Співвідношення сировини, особливості її підготовки, особливості приготування тіста, температурний режим випікання білкового тіста, визначення готовності. Технологія приготування різних видів білкового тіста з наповнювачами: горіхами, маком, какао порошком. Технологія приготування виробів з білкового тіста: печива, тістечок тощо. Вимоги до якості.

Способи приготування бісквітного тіста: на білках, буше, з використанням сумішей та емульгаторів, новий бісквіт з маслом какао,

горіхами, маком. Визначення готовності тіста. Способи формування бісквітного тіста, температурний режим випікання, визначення готовності напівфабрикатів, недоліки тіста, причини та способи їх усунення. Технологія приготування виробів з бісквітного тіста: печива, рулетів, тістечок тощо. Вимоги до їх якості.

Особливості рецептури та технологія приготування масляного бісквіту (чотирма способами). Недоліки тіста, причини та способи їх усунення. Технологія приготування виробів з масляного бісквіту: печива, кексів, тістечок. Вимоги до їх якості.

Характеристика заварного тіста. Особливості рецептури, співвідношення сировини та технологія приготування заварного тіста. Процеси, що відбуваються під час приготування заварки. Визначення готовності заварки, готового тіста. Недоліки тіста, причини та способи їх усунення. Формування, температурний режим випікання напівфабрикатів із заварного тіста. Технологія приготування тістечок заварних, профітролей тощо. Вимоги до їх якості.

Характеристика, технологія приготування шарового тіста по стадіях: підготовка жиру для прошарування, замішування тіста, прошарування тіста жиром; розкачування; охолодження. Значення кількості розкачування тіста на якість готових виробів. Недоліки тіста, причини та способи їх усунення. Технологія приготування, температурний режим випікання виробів з шарового тіста: валованів, пиріжків, тістечок тощо. Вимоги до якості виробів, термін і умови зберігання.

Характеристика, технологія приготування тістечок асорті, з крихти. Вимоги до їх якості, термін і умови зберігання.

Технологія приготування виробів зниженої калорійності. Вимоги до їх якості, термін і умови зберігання.

Лабораторно-практична робота 3. Технологія приготування тістечок з пісочного, медового, білкового тіста.

Лабораторно-практична робота 4. Технологія приготування тістечок з бісквітного тіста, масляного бісквіту.

Лабораторно-практична робота 5. Технологія приготування тістечок з заварного, шарового тіста, тістечок асорті, з крихти.

Тема 4. Технологія приготування тортів

Особливості, форма, розміри тортів. Різниця фігурних тортів від тортів масового виробництва по масі, формі, художньому оформленню. Види оздоблення тортів.

Технологія приготування бісквітних тортів: з масляним кремом, суфле, білковим кремом; бісквітно-фруктові торти. Вимоги до якості тортів, особливості оздоблення, термін та умови зберігання.

Технологія приготування пісочних тортів, особливості приготування. Вимоги до якості, термін та умови зберігання.

Технологія приготування білкових, білково-горіхових тортів; особливості їх приготування. Вихід, вимоги до їх якості, термін та умови зберігання.

Технологія приготування шарових тортів. Особливості приготування тортів з шарового січеного тіста. Технологія приготування тортів з масляним кремом, фруктовим тощо. Вихід, вимоги до якості, термін та умови зберігання.

Технологія та особливості приготування тортів асорті. Види оздоблення в залежності від асортименту. Вимоги до якості тортів, термін та умови зберігання.

Лабораторно-практична робота 6. Технологія приготування тортів.