



**Наталія Захарчук,**  
*майстер виробничого навчання*  
*Центру професійно-технічної освіти*  
*м. Житомира*

## **МЕТОДИЧНА РОЗРОБКА**

### **майстер-класу «Приготування хліба пшеничного «Леопардового»**

#### **Мета майстер-класу:**

- навчитись готувати хліб з леопардовим принтом;
- дізнатись секрети та тонкощі хлібопечення;
- отримати потужний заряд мотивації та хлібного натхнення;
- виховати шанобливе ставлення до хліба та любов до професії;
- ознайомитись із сучасними технологіями, оригінальними методами приготування хліба;
- здобути й закріпити практичні знання й уміння;
- підвищити професійну майстерність учасників майстер-класу;
- патріотичне виховання про незламність духу українського народу.

#### **Завдання майстер-класу:**

- створити умови для професійного самовдосконалення учасників майстер-класу;
- передача учасникам свого досвіду способом безпосереднього й коментованого практичного показу послідовності дій, прийомів роботи;
- демонстрація оригінальних методів приготування хліба пшеничного «Леопардового» з активною авторською творчістю;
- популяризація родинних традицій випікання хліба.

#### **Методи, форми, прийоми роботи:**

- міні-лекція, коментований практичний показ;
- демонстрація презентації та мотиваційного відео;
- виконання практичних вправ, застосування інструкційно-технологічної карти;
- роздача візиток майстер-класу.

#### **Комплексне методичне забезпечення:**

1. *Технічні засоби навчання:* ноутбук, телевізор.

2. *Обладнання:* стіл виробничий, пароконвектомат, мікрохвильова піч, мийні ванни, ваги

*Посуд та інвентар* миски, ніж кухарської трійки, килимок силіконовий, лопатка силіконова, просіювач борошна, стрейч-плівка, скалка, пергаментний папір, деко для випікання.

3. *Сировина:* борошно пшеничне в/г, молоко, вода, яйце, олія, масло вершкове, дріжджі, какао-порошок, цукор, сіль.

4. *Дидактичне забезпечення:* - презентація майстер-класу «Приготування хліба пшеничного «Леопардового»;

- інструкційно-технологічна карта «Хліб пшеничний «Леопардовий»;

- відеоролик «Щемлива історія бабусі з Горенки, яка випікала паски у зруйнованій росіянами хаті»;

- візитки майстер-класу.

**Цільова аудиторія:** здобувачі освіти, майстри виробничого навчання, викладачі.

## Хід майстер-класу

### I. Організаційно-мотиваційний етап

1. Оголошення теми майстер-класу, обґрунтування актуальності теми. Мотивація творчої діяльності (для чого цей матеріал може бути корисний кожному).

Привітання

*Щиро вітаю Вас, учасники майстер-класу!*

*В умовах сьогоднішнього дня, якщо під час майстер-класу пролунає сигнал «Повітряна тривога», всі організовано рухаємося в укриття. Наш захід продовжуємо після відбою сигналу.*

*Я дуже Вам вдячна, що ви завітали на наш майстер-клас, і сподіваюсь, що сьогодні наша зустріч буде продуктивною і наше спілкування залишить у кожного з Вас корисні і цікаві навички, якими Ви будете користуватися у подальшій роботі та в побуті.*

Тема майстер-класу: «Приготування хліба пшеничного «Леопардового».

Актуальність теми майстер-класу зумовлена тим, що хліб – це символ життя, хліб є головною складовою в харчуванні українського народу.

Хліб – це найбільш доступне джерело цінного рослинного білка поряд з картоплею, крупами, бобовими.

Особливо мене на проведення майстер-класу надихнула щемлива історія бабусі з Горенки, яка випікала паски у зруйнованій росіянами хаті (*демонстрація мотиваційного відео*).

*Така поведінка українських людей говорить про те, що нашу націю знищити та зламати неможливо і ми непереможні.*

2. Мета і завдання майстер-класу:

- навчитись готувати хліб з леопардовим принтом;
- дізнатись секрети та тонкощі хлібопечення;
- отримати потужний заряд мотивації та хлібного натхнення;
- виховати шанобливе ставлення до хліба та любов до професії.

### II. Практичний етап

Презентація досвіду та професійних, творчих ідей майстра:

*Хліб – джерело життя. У ньому краса праці, у ньому – сила духу, що долає труднощі. Нехай уже в дитинстві хліб стане для дитини свяциною. В. Сухомлинський*

Відзначають всесвітній День хліба 16 жовтня.

Сьогодні матимемо можливість ознайомитися з технологією приготування хліба пшеничного «Леопардового»: замішування дріжджового тіста, бродіння, формування та випікання.

2. Організація робочого місця, дотримання вимог охорони праці, санітарії та гігієни при приготуванні хліба:

- перед початком роботи помити руки з милом, прибрати волосся під головний убір (ковпак) або надягти спеціальну сіточку для волосся;
- застібнути спецодяг на всі гудзики (зав'язати на всі зав'язки), не допускати звисаючих кінців одягу. Не заколювати одяг за допомогою шпильок, не тримати в кишенях одягу гострі, колючі предмети;
- слід підготувати своє робоче місце для безпечної роботи;
- зручно розмістити в робочій зоні запаси сировини, робочі інструменти й пристосування у відповідності з частотою їх використання і витрачання;

- під час роботи з ножем необхідно дотримуватися особливої обережності, оберігати руки від порізів;
- при використанні електричної плити не дозволяється доливати рідину в каструлю на поверхні електроприладу;
- при відкриванні електрошафи, стоячи збоку, потрібно злегка прочинити дверцята та випустити гаряче повітря;
- при роботі з гарячими каструлями та деками використовувати спеціальні захисні рукавиці.

Після закінчення роботи прибрати своє робоче місце, відключити електрообладнання від електромережі.

### 3. Підготовка робочого місця.

- підготувати для роботи матеріали, інструмент, інвентар, посуд;
- прибрати сторонні предмети з робочого місця і шляхів переміщення, переконатися у відсутності речовин, що викликають ковзання.

На робочому місці має бути:


**Інвентар:** миски, ніж кухарської трійки, килимок силіконовий, лопатка силіконова, просіювач борошна, стрейч-плівка, скалка, пергаментний папір

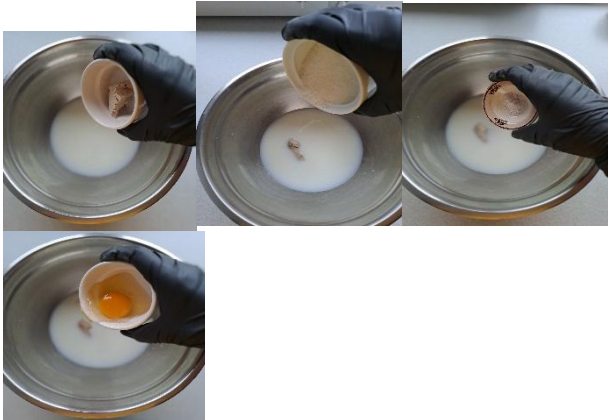



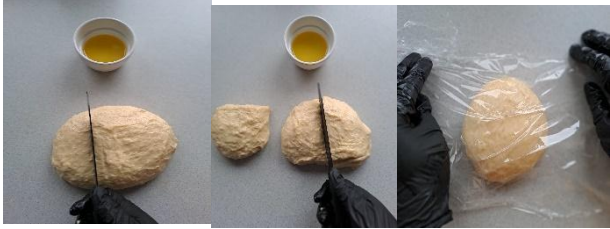



**Сировина:** борошно пшеничне в/г, молоко, вода, яйце, олія, масло вершкове, дріжджі, какао-порошок, цукор, сіль.




### 4. Робота з інструкційно-технологічною картою (Додаток А)

5. Демонстрація (практичний показ) учасникам майстер-класу послідовності дій, прийомів роботи, оригінальних методів приготування хліба пшеничного «Леопардового» (з відображенням презентації на екрані телевізора).

Фото	Технологія приготування та рекомендації
	<p>Просіюємо борошно (для видалення сторонніх домішок та насичення борошна киснем, для поліпшення смакових якостей виробу)</p>

	<p>У миску вливаємо підігріті молоко та воду, додаємо дріжджі, цукор, сіль, яйце</p> <p><i>(при бажанні молоко можна замінити на молочну сироватку (вона збагачує тісто білками, лактозою, мінеральними речовинами, молочною кислотою, вітамінами, поліпшує аромат і смак виробу, робить його пухкішим).</i></p>
	<p>Перемішуємо.</p>
	<p>У суміш додаємо борошно, замішуємо тісто.</p>
	<p>Наприкінці додаємо розтоплене вершкове масло та вимішуємо.</p>
	<p>Ділимо тісто на 2 частини, одна з якої більша за іншу. Меншу частину тіста накриваємо стрейч-плівкою. Більшу частину розділяємо ще на 2 рівні частини.</p>
	<p>Змішуємо какао-порошок з водою, готову суміш додаємо до 2-х частин тіста (5г і 10г).</p>

	<p>Змішуємо та обминаємо (дріжджове тісто не буде прилипати до рук, якщо їх заздалегідь змастити олією)</p>
	<p>Три види тіста накриваємо стрейч-плівкою та залишаємо для бродіння на 1-1,5 год. (у процесі вистоювання тісто обминаємо 2 рази). <i>Якщо тісто обминати часто, смак виробів погіршиться, вони стають дуже кислими.</i></p> <p><i>При недостатній кількості обминок тіста вироби будуть мати нерівномірну пористість.</i></p>
	<p>Всі 3 види тіста ділимо на 9 частин кожне та формуємо з них кульки.</p>
	<p>Зі світло-шоколадних кульок розкачуємо валики довжиною приблизно 20-25 см. З темно-шоколадних кульок формуємо полоси такої ж довжини.</p>
	<p>Валики зі світло-шоколадного тіста вкладаємо у полоси з темно-шоколадного тіста і зачіплюємо краї. Аналогічним способом загортаємо темні брусочки у біле тісто.</p>
	<p>Складаємо поруч три брусочки тіста, на верх – ще три і зверху – ще три, формуємо виріб.</p>
	<p>Викладаємо конструкцію на пергаментний папір і завертаємо в пергамент таким чином, щоб зверху</p>

	виробу був вільний простір 1-1,5 см.	
		Ставимо в тепле місце для вистоювання виробу на 30-40 хв.
		Випікаємо 40-45 хв. при температурі 180°C.
<p><i>Готовність випечених виробів можна перевірити, встромляючи в них дерев'яну тонку паличку. Якщо тісто не прилипає до неї – воно випечене.</i></p> <p><i>Щоб випечені вироби з тіста були м'якими, їх треба ще гарячими накривати тканиною.</i></p>		
	<p style="text-align: center;"><b>Органолептичні характеристики якості готового виробу:</b></p> <p><b>Зовнішній вигляд:</b> форма виробів має бути правильною, скоринка – без великих тріщин і підривів. На розрізі – у вигляді леопардового принту.</p> <p><b>Колір:</b> від світло-жовтого до темно-коричневого (на верхній скоринці).</p> <p><b>Смак і запах:</b> характерні для використаних інгредієнтів.</p> <p><b>Консистенція:</b> еластична, після легкого натискання пальцями м'якуш повинен приймати початкову форму.</p>	

6. Залучення учасників майстер-класу до етапів приготування виробу.



7. Відповіді на запитання.

*Можливі недоліки тіста, причини їх виникнення і способи виправлення (таблиця – Додаток Б).*

8. Корисні поради (Додаток В).

Температурні режими випікання виробів з дріжджового тіста (Додаток Г).

### III. Рефлексія

1. Завершальне слово автора майстер-класу.

Майстер виробничого навчання дає оцінку проведеній роботі. Учасниками перевіряється якість приготованого виробу, охайність робочого місця, дотримання технологічного процесу.

2. Обмін думками, дегустація хліба, роздача візиток майстер-класу.

3. Відео майстер-класу розміщено на Ютуб-каналі за посиланням:  
<https://www.youtube.com/@nataliiazakharhsuk>



### Список використаної літератури:

1. Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів: підручник для проф.-техн. навч. закл. /В.С. Доцяк – К.: Наш час, 2014. – 400 с.; іл.

2. Домашні кондитерські вироби: В.О. Циганенко, О.І. Здобнов, А.Т. Ратушенко. – К.: Кондор. 2011. – 252 с.

3. Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів. Підручник. – К.Вікторія, 2002.

4. Довідник з технології хлібопекарського виробництва. В.І. Дробот: Підручник. – К.: Вища школа, 1995– 550с.

5. Відеоролик «Щемлива історія бабусі з Горенки, яка випікала паски у зруйнованій росіянами хаті» (<https://tsn.ua/video/video-novini/schemliva-istoriya-babusi-z-gorenki-yaka-vipikala-paski-u-zruynovaniy-rosiyanami-hati.html>).

**Примітка:** *додатки до методичної розробки майстер-класу «Приготування хліба пшеничного «Леопардового» (Наталія Захарчук, майстер виробничого навчання Центру професійно-технічної освіти м. Житомира).*

**Рецензенти:** *Малінкіна Н., методист НМК ПТО у Житомирській області;  
Подзярей Л., старший майстер, викладач Житомирського професійного ліцею ЖОР.*



**ІНСТРУКЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА**  
**ХЛІБ ПШЕНИЧНИЙ «ЛЕОПАРДОВИЙ»**

Назва сировини	Одиниця виміру	Норма на 1 порцію	
		брутто	нетто
Борошно в/г	г	500	500
Молоко	мл	125	125
Вода	мл	125	125
Яйце	шт./г	1	40
Масло вершкове	г	30	30
Цукор	г	75	75
Дріжджі	г	15	15
Какао-порошок	г	15	15
Сіль	г	3	3
Олія (для змащування)	мл	10	10
Борошно (для підпили)	г	15	15
<b>Вихід готового виробу:</b>	<b>г</b>		<b>850</b>

**ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ ВИРОБУ**

1. У миску влити підігріте до температури 35-40<sup>0</sup>С молоко та воду, всипати дріжджі, цукор, сіль, додати яйце, всипати просіяне борошно і все добре перемішати протягом 7-8 хв. Наприкінці замішування ввести розтоплене масло.
2. Готовність тіста визначаємо за його однорідністю, відсутністю грудочок. Добре вимішане тісто легко відстає від рук і стінок посуду.
3. Розділити тісто на 2 частини, одна з яких більша за іншу. Меншу частину накриваємо стрейч-плівкою та ставимо для бродіння на 1,5-2 години у тепле місце з температурою 35-40<sup>0</sup>С.
4. Більшу частину тіста ділимо на 2 рівні частини, в одну частину тіста додаємо 5 гр. какао-порошку, в іншу – 10 гр. (какао-порошок перед змішуванням трішки розчиняємо у воді) , все ретельно вимішуємо та ставимо для бродіння на 1,5-2 години у тепле місце з температурою 35-40<sup>0</sup>С.
5. Коли тісто збільшиться в об'ємі в 1,5 рази, його обминають 1-2 хв. і знову залишають для бродіння, в процесі якого тісто обминають ще один раз. Закінчення бродіння визначають за зовнішніми ознаками: тісто збільшується в об'ємі у 2,5 рази, поверхня його опукла, воно набуває приємного спиртового запаху.
6. Всі три види тіста поділити на 9 частин кожне та сформувати з них кульки.

7. Зі світло-шоколадних кульок розкочати валики довжиною приблизно 20-25 см. З темно-шоколадних кульок сформувати полоси такої ж довжини. Валики зі світло-шоколадного тіста вкласти у полоси з темно-шоколадного тіста і защепити краї. Аналогічним способом завернути темні брусочки у біле тісто.
8. Складаємо поруч три брусочки тіста, на верх – ще три і на верх – ще три, вирівнюємо. Викладаємо конструкцію на пергаментний папір і завертаємо в пергамент таким чином, щоб зверху виробу був вільний простір 1-1,5 см.
9. Ставимо в тепле місце для вистоювання виробу на 30-40 хв.
10. Випікаємо 40-45 хв. при температурі 180<sup>0</sup>С.

### **ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ЯКОСТІ ГОТОВОГО ВИРОБУ:**

#### ***Зовнішній вигляд:***

Форма виробів має бути правильною, скоринка – без великих тріщин і підривів. На розрізі – у вигляді леопардового принту.

#### ***Колір:***

Від світло-жовтого до темно-коричневого (на верхній скоринці).

#### ***Смак і запах:***

Характерні для використаних інгредієнтів.

#### ***Консистенція:***

Еластична, після легкого натискання пальцями м'якуш повинен приймати початкову форму.

## Можливі недоліки тіста, причини їх виникнення і способи виправлення.

Можливі недоліки тіста	Причина виникнення	Способи виправлення
<b>Тісто не підходить або процес бродіння проходить мляво</b>	Тісто охолодилось до температури нижче, як 30 <sup>0</sup> С. Тісто перегрілося і має температуру понад 55 <sup>0</sup> С. Використали неякісні дріжджі. Тісто дуже солодке або солоне	Поступово підігріти тісто до температури 30 <sup>0</sup> С.  Тісто охолодити до температури 30 <sup>0</sup> С і додати свіжі дріжджі.  Додати до тіста розчин якісних дріжджів.  Замісити тісто без цукру чи без солі та з'єднати з надто солодким чи пересоленим тістом
<b>Тісто кисле</b>	Тісто перебродило	Замісити нову порцію тіста без дріжджів і використати кисле тісто як закваску
<b>Тісто невеликого об'єму</b>	Недостатнє чи надмірне обминання тіста	Обминати тісто залежно від сили борошна
<b>На поверхні тіста утворилась суха кірочка</b>	Тісто бродило у приміщенні з низькою відносною вологістю; або під час бродіння посудину з тістом не накривали	Змочити поверхню тіста водою; під час бродіння накрити тісто кришкою чи вологою серветкою

## КОРИСНІ ПОРАДИ

1. Додавайте в тісто молочну сироватку: вона збагачує його білками, лактозою, мінеральними речовинами, молочною кислотою, вітамінами, поліпшує аромат і смак виробів, робить їх пухкішими.
2. Пам'ятайте: чим густіше тісто і чим сильніша клейковина, тим більше робиться обминок.
3. Тісто рідкої консистенції й зі слабкою клейковиною готують без обминок.
4. Якщо тісто обминати часто, смак виробів погіршиться, вони стають дуже кислими.
5. При недостатній кількості обминок тіста вироби будуть мати нерівномірну пористість.
6. Накривайте вироби серветкою, щоб під час вистоювання їхня поверхня не завітрювалася.
7. Дріжджове тісто не буде прилипати до рук, якщо їх заздалегідь змастити олією.
8. Готові вироби будуть із «закальцем», якщо тісто замісили надто рідким, або вироби поклали випікати у недостатньо нагріту піч.
9. Випечені вироби матимуть з боків у деяких місцях притиски (без шкірочки), якщо перед випіканням їх покласти на деко на малій відстані один від одного.
10. Вироби з рідкого тіста погано пропікаються.
11. Визначити температуру в духовці можна, поклавши на її дно тонкий аркуш паперу. Якщо він повільно (близько 5 хв.) почне рум'яніти – температура середня, якщо стане коричневим – висока.
12. Щоб вироби з тіста під час випікання не підгоріли, під лист покладіть лист із сіллю.
13. Якщо під час випікання вироби з тіста дуже рум'яняться, накрийте їх вологим папером і продовжуйте випікати при нижчій температурі до повної готовності.
14. Готовність випечених виробів можна перевірити, встромляючи в них дерев'яну тонку паличку. Якщо тісто не прилипає до неї – воно випечене.
15. Щоб випечені вироби з тіста були м'якими, їх треба ще гарячими накривати тканиною.

## Температурні режими випікання виробів з дріжджового тіста

Маса готових виробів, г	Температура випікання, °С	Час випікання, хв.
50-75	230-240	12-15
100	220-230	15-17
300	210-220	18-20
500 (формові)	190-200	30-35
500 (подові)	200-210	25-30
1000 (формові)	170-180	50-55
1000 (подові)	180-190	40-45

--	--	--