

## SCENARIUSZ ZAJĘĆ

Szkoła: Zespół Szkół Ponadpodstawowych w Gryfinie  
Przedmiot: Przygotowanie dań (2 h)  
Klasa: 3 Cp  
Data: 05.04.2022r.  
Nauczyciel: Anna Wichucka

Temat zajęć: Proces technologiczny ciasta francuskiego

Cele edukacyjne: zapoznanie z tradycyjną metodą wytwarzania ciast francuskich, specyfiką i warunkami produkcji, oraz przebiegiem procesu spulchniania

Metody pracy: pogadanka, pytania i odpowiedzi,  
wykład;

Metoda oglądowa: tablica ineraktywna

Formy pracy: praca grupowa;

Czas: 1 godzina lekcyjna;

Środki dydaktyczne: ilustracje, schematy produkcyjne, podręcznik;

Lp. / Etap	Przebieg lekcji	Czas zaplanowany na daną część lekcji
I. Czynności organizacyjne.	Sprawdzenie obecności. Przypomnienie tematyki poprzednich zajęć.	5 minut;
II. Zajęcia wprowadzające.	Wprowadzenie do tematu lekcji.	5 minut;
III. Temat lekcji	Podanie tematu lekcji. „Proces technologiczny ciasta francuskiego”	2 minuty
IV. Główna część lekcji.	Surowce do produkcji ciast francuskich Spulchnianie ciasta francuskiego Czynności technologiczne	25 minut
V. Podsumowanie i ocena pracy uczniów.	Proces produkcyjny ciasta francuskiego metodą tradycyjną – wyświetlenie na tablicy Specyfika faz produkcji Konstruowanie schematów technologicznych  Pogadanka dotycząca porównania poznanej metody z metodami stosowanymi w zakładzie pracy. Ocena aktywności uczniów	5 minut

VI. Podanie pracy domowej.	Podanie tematu pracy domowej. „Opisz metodę produkcji ciasta francuskiego stosowaną w zakładzie Twojej praktyki”	2 minut
VII. Zakończenie zajęć.	Wprowadzenie do tematyki kolejnych zajęć Pożegnanie klasy	1 minuta

Treści szczegółowe lekcji, notatka, oraz zadania do wykonania:

### Temat: Proces technologiczny ciasta francuskiego

1. Ciasto francuskie otrzymuje się poprzez połączenie mąki, jaj, wody i innych surowców w jednolitą masę, a następnie przekładanie jej tłuszczem za pomocą wałkowania i składania.
2. Spulchnianie ciasta francuskiego odbywa się poprzez kilkakrotne wałkowanie ciasta z odpowiednio przygotowanym tłuszczem i w wyniku tego procesu tworzą się cienkie warstwy na przemian tłuszczu i ciasta- w trakcie wypieku tłuszcz wytapia się uwytapiając warstwową strukturę ciasta ( listkowanie).



3. W celu wyprodukowania ciasta francuskiego należy wykonać następujące czynności technologiczne:
  - a) przygotowanie ciasta tzw. gruntu
  - b) leżakowanie ciasta
  - c) formowanie ciasta
  - d) przygotowanie tłuszczu
  - e) formowanie i chłodzenie tłuszczu
  - f) zawijanie tłuszczu
  - g) kilkakrotne wałkowanie i leżakowanie ciasta
  - h) formowanie
  - i) wypiek

### Sposoby sporządzania ciast francuskich

1. Proces produkcyjny ciasta francuskiego metodą tradycyjną składa się z trzech podstawowych operacji:
  - przygotowanie ciasta
  - przygotowanie tłuszczu

-wałkowanie ciasta z tłuszczem

W celu przygotowania ciasta należy wykonać następujące czynności technologiczne:

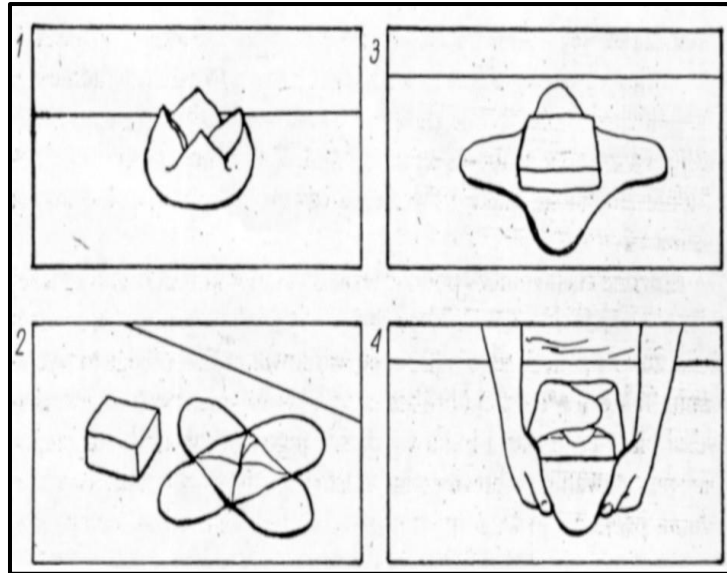
- rozpuszczenie soli lub kwasu w  $\frac{3}{4}$  ilości wody przewidzianej w recepturze
- dodanie jaj oraz części tłuszczu
- wymieszanie składników z mąką
- mieszanie ciasta oraz dodanie reszty wody

Otrzymane ciasto powinno mieć konsystencję jednorodną. Po uzyskaniu ciasta należy je poddać procesowi leżakowania w celu poprawienia jego właściwości fizycznych.

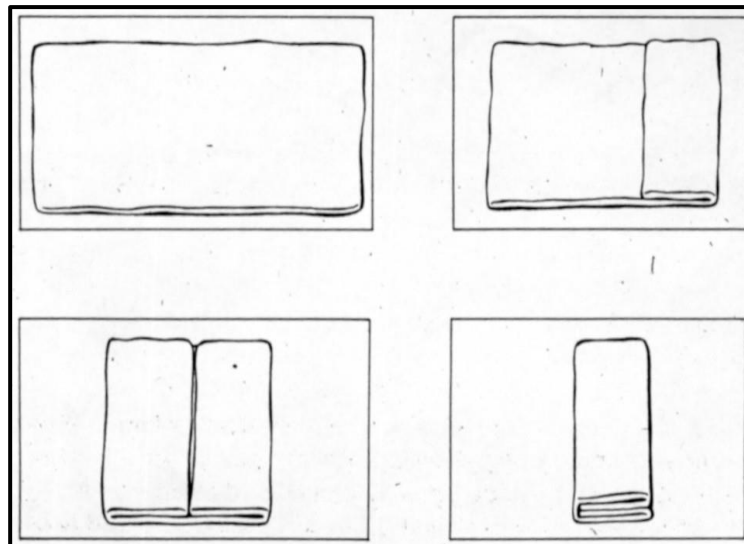
Leżakowanie przyczynia się do nadania ciastu odpowiedniej plastyczności i elastyczności, co ułatwia proces jego wałkowania z tłuszczem.

- a) Przygotowanie tłuszczu do produkcji ciasta francuskiego odbywa się poprzez wymienianie tłuszczu (margaryny lub masła) z określoną ilością mąki (na 1kg tłuszczu- 150g.mąki).Czynność tą należy wykonać, aby woda zawarta tłuszczu została związana z dodana mąką, co zapobiega zlepianiu się warstw ciasta podczas wałkowania. Po dokładnym wymieszanu tłuszczu z mąką uzyskamy jednolitą masę formuje się w kształcie kwadratowego plastra i ochładza do temperatury 15 °C.
- b) Ciasto przeznaczone do produkcji rozwałkowane się w formie gwiazdy a następnie nakłada się na jego wierzch przygotowany tłuszcz. Tłuszcz zawija się w ciasto zakładając ramiona gwiazdy w formie koperty tak, aby ciasto ze wszystkich stron dokładnie przykryło bryłę tłuszczu.
- c) Złożone ciasto należy poddać leżakowaniu w komorze chłodniczej przez około 30 minut aby ochłodzić tłuszcz rozmiękczony w czasie wałkowania oraz poprawić jego właściwości plastyczne.
- d) Ochłodzone ciasto ponownie rozwałkowane się do grubości około 15mm. i składa się we czworo. Czynność tą należy powtórzyć czterokrotnie poprzedzając każde wałkowanie ochłodzeniem i leżakowaniem, uzyskuje się wówczas 256 warstw ciasta.

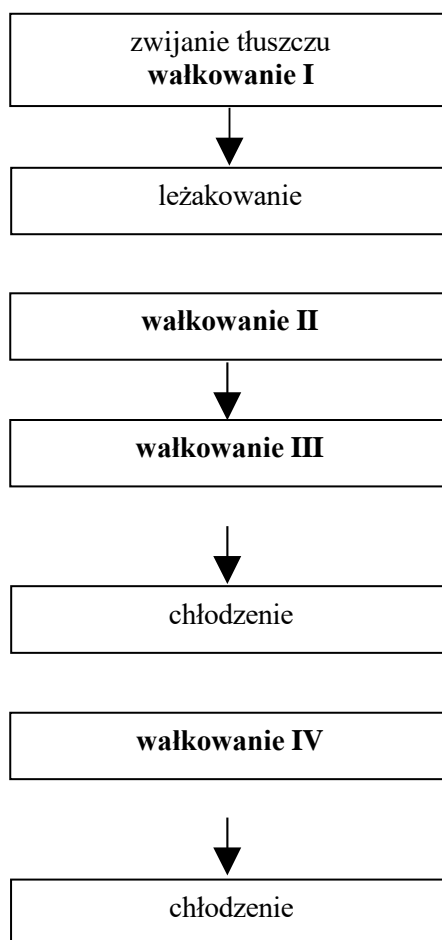
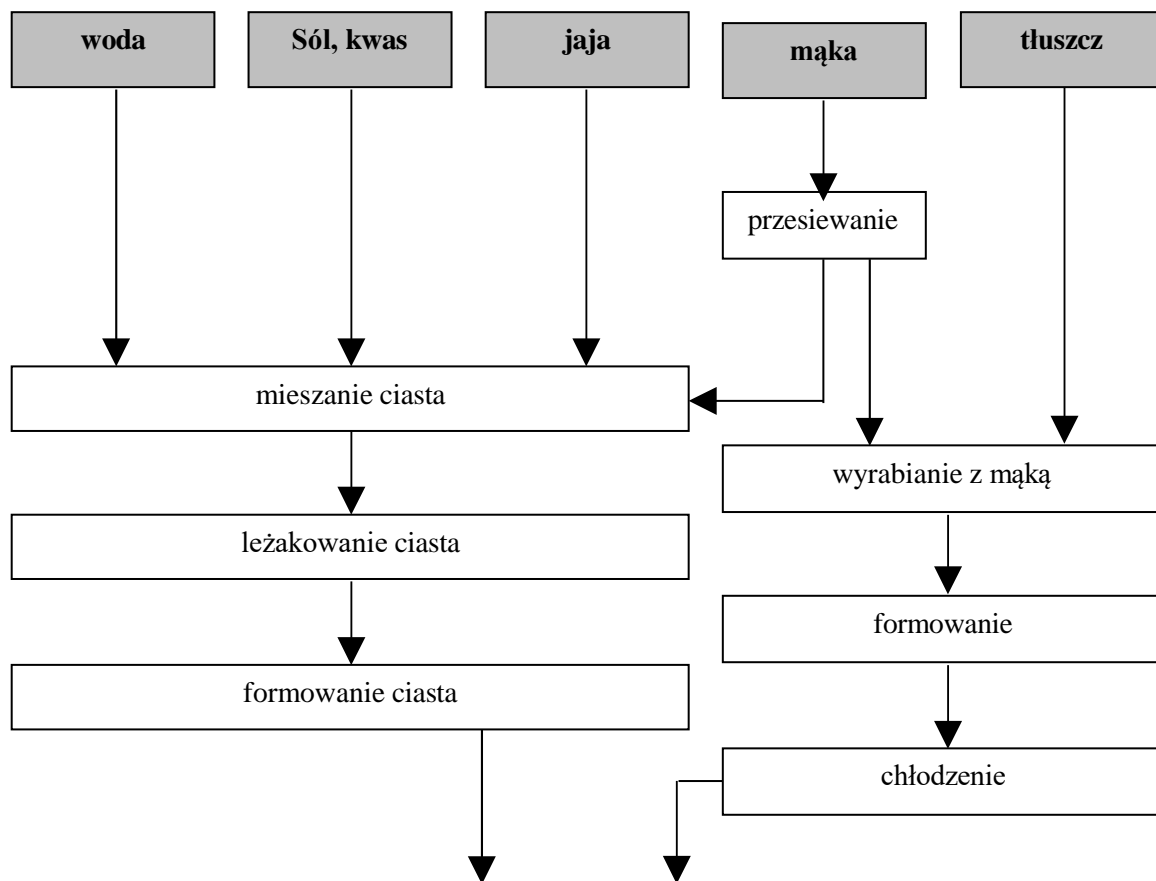
Kolejne etapy formowania ciasta francuskiego ( pokaz na tablicy interaktywnej)



Sposób składania ciasta francuskiego



Schemat technologiczny produkcji ciasta francuskiego ( wyświetlenie na tablicy)



Asortyment z ciasta francuskiego:

