

**Дата:** 12.05.2025

**Клас:** 7– А

**Предмет:** Технології

**Урок №:** 33

**Вчитель:** Капуста В.М



Об'єкт проєктної діяльності:

Основна технологія: Технологія приготування їжі

Інструктаж з БЖД. Технологія приготування кексів. Вимоги до якості. Дотримання правил гігієни та безпеки праці

# Мета уроку:

формувати ключові компетентності уміння вчитися :

- продовжити знайомство з технологією приготування виробів з тіста;
- ознайомити з приготуванням кексів— улюбленими ласощами для багатьох людей та їх традиційними рецептами;
- закріпити правила безпечного користування приладдям для приготування страв із тіста;

розвивати вміння користування кухонними електроприладами з дотриманням правил безпеки;

- сприяти розвитку в учнів соціальної компетентності;
- розвивати естетичні смаки, культуру поведінки за столом;
- виховувати зацікавленість до української кухні, сприяти збереженню традицій; охайність при роботі.

Сьогодні  
12.05.2025

## Перевірка раніше набутих знань

**Чому вареник має таку форму?**

**Із якими начинками можна готувати вареники?**

**Як класифікують страви з борошна?**

**Якими порадами слід скористатися щодо приготування виробів з борошна?**

**Яких правил безпеки слід дотримуватися під час приготування вареників?**



# Кекс



- **Кекс** — це солодкий хліб / пиріг, до складу якого входять борошно, вода, яйця, маргарин, цукор, сіль. Наявність цих складових залежить від рецептури. Особливо популярними є кекси з додаванням родзинок, цукатів, горіхів тощо

- Перші рецепти кексів виникли ще в Давньому Римі. На той час було звичаєм змішувати гранат, різні горіхи та родзинки в ячмінному пюре. Саме в Середні віки цей смаколик отримав назву «кекс» завдяки поєднанню старофранцузького слова «Fruī» (фрукти) та англійського «Kechel» (пиріг).





# Ніжний кекс - найкраща випічка до чаю чи кави

- Сучасні кекси відрізняються від тих перших у Стародавньому Римі. Протягом багатьох років одні інгредієнти замінювали іншими, експериментували, додавали щось нове. І сьогодні слово кекс у нас асоціюється з пишним бісквітним тістом, родзинками і навіть шоколадом.





- Тісто для кексів має консистенцію, яка зазвичай нагадує сметану, але при цьому воно є достатньо тягучим. Кекси випікають у довгих або круглих формах з отвором посередині. Можна також використовувати невеликі формочки, зокрема, й силіконові, щоб отримати кекси з характерною «шапочкою».

# Форми для випікання кексів

*(паперові,*

*силіконові,*

*металеві)*





Сьогодні  
12.05.2025

Гімнастика для очей

# Гімнастика для очей



# Різновиди кексів

- Сьогодні існує кілька різновидів кексів: це **мафіни** та **капкейки**. Спробуймо розібратися, чим відрізняються кекси від мафінів і капкейків.
- Перш за все, кекс відрізняється пористою консистенцією й наявністю пишної «шапочки». Вона з'являється під час випічки збитого тіста, до якого додали розпушувач. Таким чином, кекси більше нагадують бісквіт.



# Капкейки

- Капкейки з'явилися в Америці, а свою назву «капкейк» вони отримали ще 1882 року. По суті, це порційні мінітортики, оскільки раніше їх часто випікали в керамічних чашках, і саме звідси походить назва «cupcake».
- Від кексів і мафінів їх відрізняє зовнішнє оформлення. Капкейки часто прикрашають різноманітними кремами, глазур'ю, вершками тощо. Ці десерти часто плутають із мафінами, але слід зауважити, що капкейки — це справжні десерти, а не випічка для сніданку, як мафіни.



- Назва капкейків пов'язана з їхнім зовнішнім виглядом і походить від англійської «fairycakes», або тортик для фей.
- Капкейк — це, по суті, невеликий бісквіт, зверху прикрашений кремом і всілякими іншими декоративними кондитерськими елементами (чим більше, тим красивіше). Колись цей виріб планувався як маленький тортик.





# Мафіни

- *У якийсь момент мафіни стали популярними у всьому світі, вийшовши за межі Великої Британії, своєї «батьківщини». Це невелика кругла або овальна випічка, яка може бути як солодкою, так і солоною, а також може містити овочеві чи м'ясні начинки. Мафіни швидко випікаються, тому їх традиційно готують для сніданку або перекусу.*



# Особливості кексів, мафінів, капкейків



# Правила безпеки праці під час виконання роботи та санітарні вимоги

- Перед початком роботи руки вимити з милом.
- Необхідно перевірити санітарний стан посуду та інвентаря.
- З електроприладами забороняється працювати мокрими руками.
- Жарову шафу(електричну чи газову) включати і виставляти температуру під наглядом дорослих.
- Під час роботи з жаровою шафою не варто забувати, що вона сильно нагрівається, і треба бути дуже акуратним, щоб не отримати опіки.
- Жарову шафу відкривати не повністю даючи пару вийти, а тільки після цього можна відчиняти до кінця.
- Використовувати пекарські рукавички.
- Після закінчення роботи вимкнути електрообладнання з електромережі.
- Провести санітарну обробку обладнання, інвентарю, інструментів, посуду, робочого місця.
-

Сьогодні  
12.05.2025

Фізкультхвилинка





# Технологічна послідовність приготування кексів

- *Інгредієнти:* цукор — 1 ст.; вершкове масло або маргарин — 200 г; борошно пшеничне — 1,5 ст.; сметана — 200 г; яйця курячі — 2 шт.; розпушувач — 1 ч. л.
- Для начинки (за бажанням) на вибір: какао, шоколад, ягоди, горіхи, фрукти, родзинки тощо.
- Посуд та обладнання для приготування: міксер; склянка; миски; ложки; сито; металева або силікована форми; кулінарний мішок; паперові форми.

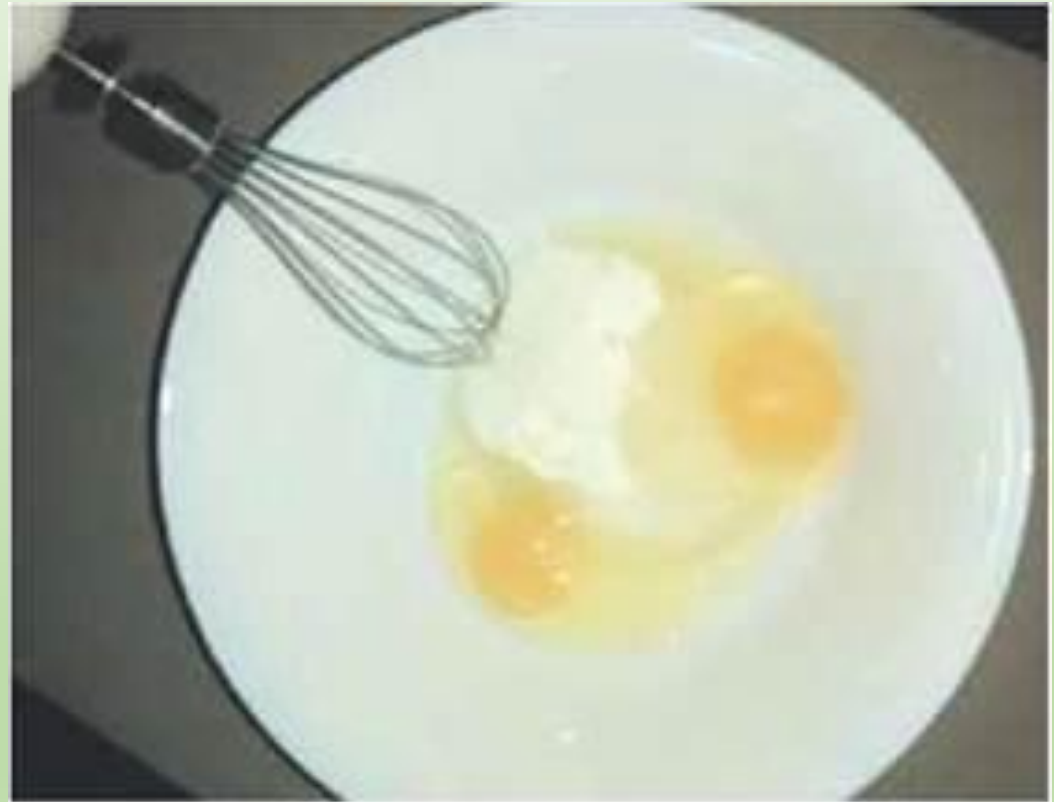
# Крок 1

- **1.** Просійте борошно.



## Крок 2

- **2.** Яйця збийте із цукром.



## Крок 3

- **3.** Додайте сметану.





## Крок 4

- 4. Додайте розтоплений маргарин.



# Крок 5

- 5. Додайте борошно та розпушувач.



## Крок 6

- 6. Усе перемішайте. За бажанням можна додати в тісто різні інгредієнти (какао, шоколад, ягоди, горіхи, фрукти, родзинки), щоб кожного разу отримувати новий варіант кексу.



## Крок 7

- **7.** Заповніть форми тістом на третину, використавши кулінарний мішок. Можна тісто обережно викласти у форму ложкою.





# Крок 8

- **8.** Випікайте 25 хв за температури 180 °C.



# Домашнє завдання

- Підручник с.195-197, опрацювати.
- Приготувати кекси під наглядом батьків
- Фото виконаної роботи надіслати на перевірку.
- Зворотній зв'язок Human або ел. пошта [valentinakarusta55@gmail.com](mailto:valentinakarusta55@gmail.com)

# Використані ресурси

- <https://naurok.com.ua/prezentaciya-tehnologiya-prigotuvannya-mlinciv-material-do-urok>
- <https://uahistory.co/pidruchniki/hodzicka-technology-7-class-2024/19.php>