

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ, НАУКИ, МОЛОДІ ТА СПОРТУ
ХМЕЛЬНИЦЬКОЇ ОБЛАСНОЇ ДЕРЖАВНОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ
ДЕРЖАВНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«ПОЛОНСЬКИЙ АГРОПРОМИСЛОВИЙ ЦЕНТР ПРОФЕСІЙНОЇ
ОСВІТИ»**

МЕТОДИЧНА РОЗРОБКА УРОКУ

**ПРЕДМЕТ: «ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ З ОСНОВАМИ
ТОВАРОЗНАВСТВА»**

**ТЕМА: «Технологія проготування вареників з різними
начинками»**

Професія: «Кухар. Офіціант»

Код: 5122.5123

Кваліфікація: IV розряд

Розробила: викладач

Одюшина Л.В.

**Розглянуто і ухвалено
на засіданні**

методичної комісії

Протокол №__

від «__» _____ 2022 р.

Методична розробка містить план-конспект уроку з предмету «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», тестові завдання для перевірки знань учнів, картки-завдання для роботи в групах, завдання для виконання дослідницької роботи при вивченні теми «Приготування вареників з різними начинками».

Ця методична розробка рекомендується для використання викладачем на уроках теоретичного навчання по професії «Кухар 3-го розряду» в групах I курсу.

Розглянуто на методичній комісії викладачів та майстрів виробничого навчання професій громадського харчування (протокол №__ від _____ 2022 р.)

Урок № _____

Тема. Приготування вареників з різними начинками

Мета.

Навчальна: сформувати знання учнів з технології приготування тіста для вареників, формування вареників, правилами та способами подачі.

Розвиваюча: при вирішенні проблемних питань вчити встановлювати причинно-наслідкові зв'язки, порівнювати, узагальнювати, доказувати. Розвивати активність і самостійність в отриманні знань по професії.

Виховна: прищеплювати учням почуття відповідальності за роботу, що виконується, виробити в них свідоме почуття розуміння необхідності отримання міцних знань з предмету. Виховувати любов до обраної професії.

Дидактичне забезпечення: стенд «Види борошна», кольорові ілюстрації, тестові завдання, схеми, картки-завдання, завдання для дослідницької роботи.

Тип уроку. Комбінований

Література: Доцяк В.С. «Українська кухня».

Хід уроку

I. Організаційна частина:

- привітання;
- перевірка присутності учнів на уроці;
- перевірка готовності учнів до уроку;
- зосередження уваги на сприйманні нового матеріалу.

Форма організації: фронтальна.

Метод навчання: бесіда

II. Актуалізація опорних знань.

Фронтальне опитування учнів:

1. Яке значення у харчуванні мають страви з борошна?

- Страви та вироби з борошна мають високу калорійність, приємний зовнішній вигляд, добрі смакові якості, тому користуються великим попитом у населення

2. Що таке борошно?

- Борошно - це порошкоподібний продукт, який одержують при розмелюванні хлібних злаків. Назва борошна походить від виду зернової культури (пшениці, жита, гречки та ін.). Воно буває пшеничним, житнім, житньо-пшеничним, кукурудзяним, гречаним та ін.

3. Як його отримують?

- Борошно отримують двома способами помелу зерна: простий або обойний і складний, або сортовий. При простому помелі зерно відразу подрібнюють на борошно тільки одного гатунку — обойне, яке в своєму складі має багато висівок, а значить, мінеральних речовин, вітамінів, клейковини.

- При сортовому помелі зерно спочатку подрібнюють на крупки різного розміру. Далі крупки сортують за розміром і якістю, шліфують. Кожен вид крупок потім розмелюють і формують різні гатунки борошна.

4. Які виготовляють сорти борошна ?

- З пшениці виробляють такі сорти борошна: крупчатку, вищий, I, II гатунки і обойне в залежності від помелу.

5. Як використовують різні гатунки борошна?

- Крупчатку використовують для приготування здобних кондитерських і макаронних виробів.

- Борошно вищого гатунку - для приготування здобних борошняних і кондитерських виробів.

- Борошно І гатунку - в кулінарії для приготування млинців, оладок, пиріжків, паніровок, пасеровок, для випічки хлібобулочних виробів.
- Борошно ІІ гатунку - для приготування хліба.

Робота в групах

Тестові завдання

1. Основний вуглевод борошна.
 - а) глюкоза;
 - б) крохмаль;
 - в) клітковина.

2. При зберіганні борошно набуло гіркого присмаку...
 - а) в результаті гідролізу жирів;
 - б) в результаті гідролізу крохмалю;
 - в) в результаті гідролізу білків.

3. Смак доброякісного борошна повинен мати:
 - а) кислуватий смак;
 - б) солодкуватий смак;
 - в) смак крохмалю.

4. Клейковина – це...
 - а) пружна еластична маса, яка утворюється при набряканні, клейстеризації крохмалю;
 - б) пружна еластична маса, яка утворюється при набряканні нерозчинних білків борошна;
 - в) маса, яка утворюється в результаті поглинання води клітковиною під час замішування тіста.

5. Набрякання клейковини після замішування відбувається протягом:
 - а) 30-40 хв.
 - б) 40-50 хв.

в) 20-30 хв.

6. Чому тісто залишають для набрякання клейковини?

- а) тісто повинно збільшитись в об'ємі;
- б) тісто буде краще розкачуватись ;
- в) отримаємо пухкіші вироби.

7. При приготуванні галушок напівв'язких тісто...

- а) розробляють ложкою, змоченою у воді;
- б) розкачують шаром 1 см, нарізують невеликими квадратами;
- в) відщипують невеликі шматочки.

8. Галушки відварюють у підсоленій воді...

- а) 15 – 20 хв.
- б) 10 -12 хв.
- в) 8 -10 хв.

9. Галушки заправляють вершковим маслом...

- а) щоб покращити смак;
- б) щоб просочити поверхню;
- в) щоб не злипались.

10. Для приготування локшини домашньої замішують тісто...

- а) в'язкої консистенції;
- б) напівв'язкої консистенції;
- в) круте тісто.

11. Локшину домашню нарізають соломкою розмірами:

- а) шириною 3-4 мм, довжиною 3,5 – 4,5 см, товщиною 1-1,5 мм;
- б) шириною 3-4 см, довжиною 3,5 – 4,5 мм, товщиною 1-1,5 мм;

в) шириною 3-4 мм, довжиною, 3,5 – 4,5 см, товщиною 1-1,5 см.

12. Для приготування вареників найкраще використати борошно...

а) вищого гатунку;

б) I гатунку;

в) II гатунку.

Робота з картками

Картка №1

Закінчити речення.

1. Борошно – це порошкоподібний продукт.....

2. Крохмаль має властивості.....

3. При замішуванні тіста нерозчинні у воді білки поглинають воду.....

4. При тепловій обробці білки зсідуються і.....

5. Клейковина, пружна, еластична маса.....

6. Якість сирогої клейковини визначають

7. Галушки за способом формування.....

8. При приготуванні галушок в'язких до просіяного борошна додають.....

9. Галушки подають, поливши.....

10. Локшину домашню використовують.....

Картка №2

Знайдіть помилку, яку допустив кухар під час приготування страви «Галушки з сметаною».

У воді або молоці розчинити яйця, сіль, додати просіяне борошно і замісити прісне туге тісто. Розділити на шматки, покласти на стіл, посипаний борошном і розкачати шаром 1,5-2 см, відщипати невеликі шматочки. Відварити у підсоленій воді 12-15 хв. до готовності. Готові галушки

виймають шумівкою, заправляють розтопленим вершковим маслом. Перед подаванням кладуть на тарілку, поливають вершковим маслом та сметаною.

Картка №3

Знайдіть помилку, яку допустив кухар під час приготування страви «Галушки фаршировані м'ясною начинкою».

У воді або молоці розчинити яйця, сіль, додати просіяне борошно і замісити тісто в'язкої консистенції. Витримати 20-30 хв., для набухання клейковини. Сформувати валик, нарізати невеликими шматочками, розкочувати кружальця товщиною 4-5 мм, посередині покласти м'ясну начинку і защипати, потім з'єднати кінці. Галушки покласти у підсолену воду і варити при бурхливому кипінні 8-10 хв. Готові галушки виймаємо шумівкою, кладемо на сито або друшляк, після стікання води, викладаємо у глибокий посуд і заправляємо вершковим маслом. Подаємо поливши вершковим маслом та сметаною та посипаємо дрібною зеленню.

Виконати дослідницьку роботу

Користуючись натуральними зразками борошна, визначити показники якості борошна, результати занести в таблицю

№ зразка	Колір	Вологість	Присмак	Запах	Якість клейковини	Гатунок
1						
2						
3						

III. Викладення нового матеріалу.

Вступне слово вчителя.

Вареники — улюблена в Україні страва з вареного тіста з начинкою. У давнину ця страва наділялася певними магічними властивостями. Оскільки вареник за формою нагадує Місяць, йому в народі приписували відповідні функції Місяця — сприяти добробуту і зміцненню здоров'я людини.

У щоденному меню українського селянина вареники траплялися не часто, вони були окрасою недільного і святкового столу. Їх подавали також на весіллях, хрестинах, поминках, на гостинах, присвячених храмовим святкам, варили на толоку й обжинки. Вареники були обов'язковою стравою, яку несли дівчата — породіллі на родини. Вручаючи цей нехитрий дарунок молодій матері, подруги примовляли: "Щоб повна була завжди, як вареник". У цих випадках вареники неоднозначно символізували продовження роду.

Начинка могла бути пісною або скромною, залежно від релігійного календаря. Як начинку використовували сир, смажену капусту, варену товчену картоплю, мак, калину, вишні та інші ягоди, яблука, варені і товчені сухофрукти, варену квасолю, горохове пюре, пшоняну або гречану кашу і навіть борошно.

Начинки для вареників мали також особливі прикмети. Так, начинки з круп, бобових, маку повинні були сприяти родючості землі і розмноженню людського роду.

Дуже любили українці вареники з сиром. Вони займали важливе місце в українських обрядах. Вважалося, що ними можна задобрити духів: добрих — щоб допомагали, злих — щоб не шкодили.

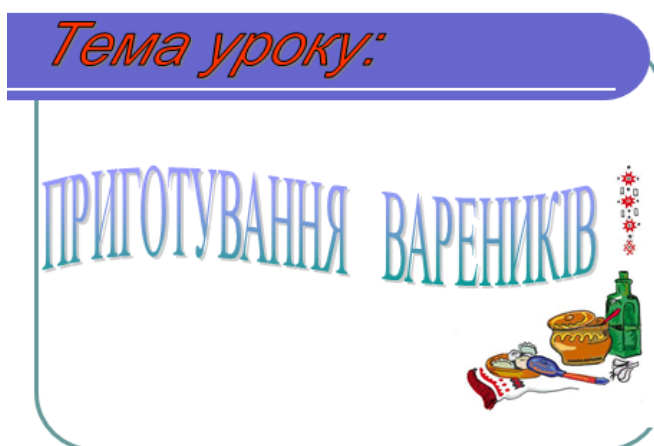
Згідно з давніми уявленнями начинки для вареників були провідниками певного виду енергії. Так, начинка з грибів уособлювала чоловічу енергію, начинка з риби — жіночу, силою життєтворіння наділялися посічені у начинці яйця.

Тісто для вареників робили з пшеничного, житнього, гречаного борошна або з їх суміші.

У деяких західноукраїнських районах вареники називали "пироги" або "варені пироги".

Варили вареники у крутому окропі, а готові виймали лозяним ополоником, складали у макітру й заливали засмажкою з олії або сала з цибулею. До вареників з сиром, фруктами чи ягодами додавали сметану чи ряжанку, запивали холодним свіжим або кислим молоком.

Повідомлення теми і мети (запис на дошці)



План уроку

1. Приготування прісного тіста для вареників
2. Розробка тіста
3. Формування вареників
4. Варіння вареників
5. Подача вареників

У борошно додати нагріте до 30-35°C молоко або воду	
Потім увести яйця, сіль, цукор	
Замішувати тісто доти, поки воно не набуде однорідної консистенції.	
Перед формуванням тісто витримати 30—40 хв.	

1. Приготування прісного тіста

На середину варениці викладають начинку	
Згинають тісто навпіл	
Притискують великим пальцем начинку і з'єднують краї	
До варіння вареники зберігають у холодильній шафі на дерев'яних лотках, посипаних борошном, при температурі від 0 до -6 °С.	

2. Розробка тіста

Тісто розкачують у пласт товщиною 1-1,5мм і виїмкою штампують варениці	
---	---

3. Формування вареників

4. Варіння вареників

Вареники кладуть в киплячу підсолону воду невеликими порціями.	
Варять при слабкому кипінні 2-3 хвилини після спливання.	

5. Подача вареників

Подача вареників





IV. Закріплення нових знань.

1. Як здійснюють заміс прісного тіста для вареників ?
2. Чому тісто після замісу залишають на 30-40 хв.?
3. Які способи формування вареників ви знаєте?
4. Який спосіб формування ви використовували?
5. Які начинки можна використовувати при приготуванні вареників?
6. В чому особливість приготування тіста для вареників з ягодами?
7. Які вимоги до варіння вареників?
8. Які вимоги до якості готових вареників
9. Як подають вареники з капустою, з картоплею, з сиром, з ягодами.

V. Підведення підсумків уроку

Оцінка роботи групи та окремих учнів за критеріями: правильність, швидкість виконань, відповідальне ставлення до правил безпеки праці. Виставлення та обґрунтування оцінок.

Домашнє завдання: вивчити тему: § 5 ст. 477-480

Записати в зошиті особливості приготування содового та дріжджового тіста для вареників.