

Методична розробка
уроку виробничого навчання на тему:
«Приготування прісного тіста та
виробів з нього »

Майстер виробничого навчання

ДНЗ «Почаївське ВПУ»

Волкова Надія Петрівна

Хід уроку.

I. Організаційна частина.

Ми продовжуємо вивчати матеріал розділу: «Приготування прісного тіста та виробів з нього ». А сьогодні на уроці виробничого навчання ми навчимося готувати вареники з різними начинками.

Для цього кожен повинен відповідати певним вимогам:

- 1.Наявність спецодягу;
2. дотримання вами вимог особистої гігієни;
- 3.Підготовлене робоче місце.

Прошу чергового учня доповісти про стан готовності групи до уроку.

II. Вступний інструктаж.

1. Повідомлення теми і мети уроку.

Під час нашого заняття розглянемо різноманітність начинок, які використовуються для приготування вареників.

2. Мотивація навчально-виробничої діяльності учнів.



Вареники – улюблена в Україні страва з вареного тіста з начинкою. У давнину ця страва наділялася певними 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 обжини. 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. Борошняна начинка була типовою для Полтавщини і південної Чернігівщини. Для її приготування підсмажували сало доти, доки воно не перетворювалося на суху шкварку жовтого кольору, і в киплячий смалець поступово додавали борошно, розмішуючи, доки воно не вбрало повністю смалець. Засмажку охолоджували й начиняли нею вареники, які називались вареники з піском.

Начинки для вареників мали також особливі прикмети. Так, начинки з круп, бобових, маку повинні були сприяти родючості землі і розмноженню людського роду. Тому не випадково на весілля подавали вареники, начинені бобами (Західна Волинь), вареною квасолею і запареним пшоном (Центральне і Західне Полісся), пшоняною кашею, яка була символом єднання задля дальшого життя (Волинь).

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.

З тією ж метою готували вареники з сиром на весілля (Львівщина та Закарпаття), на хрестини (Лемківщина), ними частували матір після народження дитини, пригощали на толоці, обжинках і обов'язково – на масляну (Сиропуст). У північній частині Гуцульщини вареники з сиром подавали на обід після похорону – для налагодження контакту з потойбічним світом.

3.Актуалізація опорних знань з матеріалів теоретичного курсу, пов'язана з матеріалом попередніх уроків виробничого навчання.

А зараз ми пригадаємо деякий матеріал, який буде необхідний вам під час виконання практичної роботи.

Дайте відповіді на такі питання:

1. Яка харчова цінність страв і виробів з борошна?(Страви й вироби з борошна мають високу калорійність, приємний зовнішній вигляд, добрі смакові якості)
2. Що означає « сила» борошна ?(Це здатність утворювати тісто з певними фізичними властивостями).

4.Організація робочого місця, демонстрація прийомів приготування вареників з різними начинками.

Для проведення практичної частини необхідно організувати робоче місце, до складу якого входить: виробничий стіл, терези, посуд. Для приготування вареників сьогодні ми використовуємо: борошно, яйця, воду, сіл

Пшеничне борошно просіюємо, насипаємо гіркою, посередині робимо заглиблення, в яке





вливаємо холодну воду, проціджений розчин солі і цукру, додаємо сирі збиті яйця і замішуємо круте тісто. Тісто місимо доти, доки воно не набуде однорідної консистенції (готове тісто відтає від рук і стінок посуду). Після натискання пальцем на його поверхню ямочка повинна вирівнятись. Тісто залишаємо на 30-40 хв, накривши серветкою або кришкою, для набухання клейковини і надання йому еластичності.

Розпочнемо демонстрацію прийомів формування вареників з різними начинками.





Способи формування вареників. Вареники можна формувати різними способами:

- Тісто розкачують завтовшки 1-1,5мм, потім з нього вирізають варениці за допомогою виїмки, посередині варениці кладуть начинку, краї зліплюють.

При цьому способі залишається багато тіста, яке швидко висихає і його знову треба переробляти.

- Тісто розробляють на валик діаметром 2-3 см, ріжуть його на шматочки, кожен обкачують у борошні і розкачують варениці до товщини 1-1,5 мм, потім формують вареники так само, як описано вище.
- Тісто розкачують завтовшки 1-1,5мм, ріжуть на смужки, потім на квадратики розміром 5х5 см. Начинку кладуть посередині квадрата і зліплюють два протилежні кінці у трикутник.
- Тісто розкачують у вигляді прямокутника завтовшки 1-1,5мм, завширшки 10 см. На одну половину тіста на відстані 1 см від краю викладають начинку по всій довжині прямокутника на 6-7 см одна від одної. Краї змащують яйцем, накривають начинку другою половиною тіста і виїмкою вирізають вареники. Обрізки тіста з'єднують і повторно розкачують.
- Приготування начинок.
- Начинка картопляна з шкварками й цибулею. (додаток №1)
- Начинка грибна. (додаток №2)
- Начинка зі свіжої капусти (додаток №3)
- Приготування тіста для вареників. (додаток №4)

Приготування тіста для вареників.

<i>сировина</i>	вихід	Технологічні вимоги
<i>Борошно пшеничне</i>	695	Сировина повинна
<i>яйця</i>	53	Відповідати нормам НТД
<i>вода</i>	270	
<i>сіль</i>	12	
<i>вихід</i>	1000	

Технологія приготування. Пшеничне борошно просіюють, насипають гіркою, посередині роблять заглиблення, в яке вливають холодну воду, проціджений розчин солі і цукру. Додають сирі збиті яйця і замішують круте тісто розчин солі і цукру, додають сирі яйця і замішують круте тісто. Тісто місять доти, доки воно не набуде однорідної консистенції (готове тісто відстає від рук і стінок посуду). Після натискання пальцем на його поверхню ямочка вирівнюється. Тісто залишають на 30-40хв,накривши серветкою або кришкою, для набухання клейковини і надання йому еластичності.

Начинка із свіжої капусти.

Сировина	вихід	Технологічні вимоги
Капуста білоголова	1500/1200	
Маргарин столовий	70	Сировина повинна
Маса готової капусти	900	Відповідати нормам НТД
Яйця	100	
Цибуля ріпчаста	238/200	
Маргарин столовий	30	
Маса пасерованої цибулі	100	
Перець чорний мелений	0,2	
Петрушка (зелень)	14/10	
Сіль	10	
Вихід	1000	

Технологія приготування. Підготовлену свіжу капусту шаткують, кладуть на лист з розтопленим жиром шаром не більше 3 см і смажать до готовності у жаровій шафі при температурі 180-200°C, періодично помішуючи. При нижчій температурі капуста набуде бурого кольору і стане несмачною, а при вищій – може обвуглитися.

Готову капусту охолоджують, додають сіль. В готову капусту додають круто зварені дрібно нарізані яйця або пасеровану цибулю і дрібно нарізану зелень петрушки.

Якщо свіжа капуста гіркувата, її попередньо бланшують (3-5хв), відкидають, додають стекти воді, а потім обсмажують. Свіжу капусту можна обсмажувати також на плиті, в електричній сковороді при помішуванні.

Начинка картопляна з шкварками й цибулею.

сировина	вихід	Технологічні вимоги
картопля	1045/784	
Маса вареної протертої картоплі	760	Сировина повинна відповідати нормам НТД
Цибуля ріпчаста	250/210	
Сало шпик	198/190	
Маса пасерованої з салом цибулі	250	
сіль	10	
вихід	1000	

Технологія приготування. Обчищену картоплю варять, відвар зливають, гарячу картоплю протирають. Сало шпик нарізують дрібними кубиками, смажать до витоплення жиру, додають дрібно нарізану ріпчасту цибулю, пасерують до готовності, а потім змішують з протертою картоплею.

Начинка грибна.

сировина	вихід	Технологічні вимоги.
Гриби сушені	410	
Маса варених грибів	820	Сировина повинна
Маргарин столовий	50	Відповідати нормам НТД
Цибуля ріпчаста	100/84	
Маса пасерованої цибулі	42	
Борошно пшеничне	10	
Перець чорний мелений	0,2	
сіть	20	
вихід	1000	

Технологія приготування. Сушені білі гриби ретельно промивають, замочують, потім варять до готовності. Відвар проціджують і використовують для приготування білого соусу. Варені гриби миють, обсушують, пропускають через м'ясорубку, обсмажують в олії або маргарині, додають пасеровану ріпчасту цибулю, сіль, перець, соус і все добре перемішують.

Під час приготування вареників можуть бути допущені кухарем наступні помилки:

№ з/п	Проблема	Причина	Шляхи попередження
1	Тісто прилипає до рук	Недостатньо вимісили	Додати борошна і добре вимісити
2	При формуванні вареники розліплюються	Начинка може бути надлишково волога	Помістити начинку на друшляк і дати стекти.
3	Зварені вареники розпадаються	переварили	Вареники варять 5-7хв.
4	При формуванні вареників тісто розріджується, вареники втрачають форму	Для тіста використали борошно з «слабкою клейковиною»	Борошно з «слабкою» клейковиною використовують для приготування варених виробів

Які питання виникли по розглянутому матеріалу?

Зараз ми перевіримо , наскільки ви засвоїли даний матеріал:

1. Як називається страва з вареного тіста з начинкою? (вареники)
2. Яку форму мають вареники? (півмісяця)
3. Якщо борошно має гіркуватий смак що це? (зберігали в поганих умовах).
4. Доброякісне пшеничне борошно має смак?(смак крохмалю)
5. Що таке клейковина? Як вона впливає на якість виробів?(клеяковина – це пружна еластична маса, яка утворюється при набуханні нерозчинних білків борошна), (клеяковина сприяє одержанню пухких і пористих борошняних виробів).
6. Які вуглеводи входять до складу борошна? (Крохмаль, цукри (глюкоза, фруктоза, мальтоза і сахароза) і клітковина)
7. Яка харчова цінність страв і виробів з борошна? (страви й вироби з борошна мають високу калорійність, приємний зовнішній вигляд, добрі смакові якості).

Під час підсумків вступного інструктажу, повідомлення критеріїв оцінювання завдань.

Критерії оцінювання.

Бали	Оцінювання навчальних досягнень учнів.
1-3	Учень підбирає набір продуктів для приготування страв з м'яса, сільськогосподарської птиці: спосіб приготування страв з м'яса не відповідає технології приготування, не дотримується т/б та організації робочого місця; недодержується технології приготування; смакові якості не відповідають вимогам.
4-6	Учень підбирає набір продуктів для приготування страв з м'яса, сільськогосподарської птиці; дотримується т/б та організації робочого місця з допомогою майстра; технологія з суттєвими помилками.
7-9	Учень підбирає набір продуктів для приготування страв з м'яса, сільськогосподарської птиці та субпродуктів; дотримується т/б та організації робочого місця; технологія приготування виконана з незначною допомогою майстра; доведення до смаку з незначною консультацією майстра.
10-12	Приготування виконана без помилок; смак відповідає вимогам до якості; проявляє творчий індивідуальний підхід до вибору додаткової сировини для покращення смаку, оздоблення та подачі.

III. Поточний інструктаж і самостійні вправи учнів.

2.1 Порядок виконання роботи.

- розрахунок сировини відповідно до завдання кожному учню, складання технологічної картки.
- перевірка правильності розрахунків і знання технології приготування вареників з різними начинками;
- підбір та підготовка інструменту, інвентарю, обладнання, посуду для приготування вареників з різними начинками;
- організація робочого місця для приготування вареників з різними начинками;
- підготовка сировини для приготування вареників з різними начинками;
- приготування тіста (прісного) для вареників; формування вареників різними способами;
- приготування і подавання вареників;
- якісна оцінка готової страви, відповідність нормі виходу страви.

3.2. Цільовий практичний обхід .

Здійснюється обхід з метою перевірки:

- уміння користуватись нормативною документацією, Збірником рецептур;
- правильність розрахунку сировини по колонках «брутто» і «нетто» на одну і чотири порції;
- дотримання технологічної послідовності приготування вареників з різними начинками;
- правильність організації робочого місця, підготовки та підбору інструменту та інвентарю;
- дотримання безпечних прийомів праці.

3.3. Цільовий індивідуальний обхід.

Здійснюється індивідуальний обхід з ціллю перевірки:

- Правильності організації роботи учнів;
- Дотримання безпечних прийомів праці;

- Правильності прийомів: замішування тіста, способів формування вареників, приготування і подавання вареників а також коригування та надання допомоги учням в розрахунках сировини, приготуванні вареників з різними начинками, виконання прийомів порціону ванн та подавання страви.

3.4. Комплексний обхід.

- організації роботи в групі;
- усунення типових помилок у разі їх виникнення;
- прибирання робочого місця;
- відповідного догляду за інструментом, інвентарем, устаткуванням по закінченню роботи;
- безпечних прийомів праці в групі.

IV. Заключний інструктаж.

4.1. Підбиття підсумків уроку: досягнення мети завдань уроку, ознайомлення з устаткуванням; організацією робочого місця при приготуванні

вареників з різними начинками; ознайомлення з охороною праці й безпекою життєдіяльності

при роботі в борошняному цеху.

4.2. Аналіз типових помилок, попередження та шляхи їх усунення.

4.3. Якість виконаних робіт та виконання учнівських норм.

4.4. Виставлення оцінок, повідомлення теми наступного уроку.

V. Домашнє завдання.

Завдання кожному учню: самостійно скласти технологічні картки приготування напівфабрикатів з різними начинками на одну і чотири порції.

Використана література.

1. Збірник Рецептур страв та кулінарних виробів. 1983. Вид. Економіка.
2. Українська кухня. В.С. Доцяк. Вид. «Оріяна – Нова».1998.557с.
3. Лабораторний практикум з предмета «Технологія приготування їжі» та організація виробництва. Л.І. Антонєць, О.М. Куба, Л.Я. Старовойт. « Факт». 2003. 302с



