

Міністерство освіти і науки України
Відокремлений структурний підрозділ «Любешівський технічний фаховий
коледж Луцького національного технічного університету»



Виробниче навчання

Методична розробка уроку на тему:

«Приготування вареників з різними начинками»

**для здобувачів освіти освітньо-кваліфікаційного рівня кваліфікований
робітник**

професії: 5122 «Кухар», кваліфікація: 3 розряд

УДК 641/642 (07)

М 33

До друку

Голова методичної ради ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ»

_____ Герасимик-Чернова Т.П.

Електронна копія друкованого видання передана для внесення в репозитарій коледжу

Бібліотекар _____ М.М. Демих

Затверджено методичною радою ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ»,

протокол № _____ від «_____» _____ 2022 р.

Рекомендовано до видання на засіданні циклової методичної комісії педпрацівників харчового виробництва

протокол № _____ від «_____» _____ 2022 р.

Голова циклової методичної комісії _____ Кравченко Т. Ф.

Укладачі: _____ Н.Л.Матюк, майстер виробничого навчання

Рецензент: _____ Л.І.Корець, кандидат технічних наук

Відповідальний за випуск: _____ Т.П.Кузьмич, методист.

Методична розробка уроку «Приготування вареників з різними начинками»[Текст]: для здобувачів освіти I курсу професії «Кухар» денної форми навчання/ уклад. Н.Л.Матюк – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2022р –41с.

Методичне видання містить методичну розробку уроку виробничого навчання, перелік рекомендованої літератури. Призначене для I курсу професії «Кухар».

© 2022 Н.Л.Матюк

Зміст

1. План уроку виробничого навчання.....	4-5
2. Вступний інструктаж.....	6-14
3. Технологічні картки.....	15-23
4. Інструкційні картки.....	24-36
5. Закріплення нового навчального матеріалу.....	37-40
6. Список використаної літератури.....	41

План уроку виробничого навчання

Професія: Кухар

Група № 16 Курс I

Тема програми: Приготування прісного тіста та виробів з нього.

Тема уроку: Приготування вареників з різними начинками.



Мета уроку:

а) навчальна – навчити учнів правильних прийомів при приготуванні вареників з різними начинками.

б) розвиваюча – розвинути в учнів естетичний смак, вміння та навички самовдосконалення в обраній професії.

в) виховна – виховати в учнів повагу до праці, обраної професії, сумлінності, ініціативи, відповідальності за раціональне використання сировини, бережливе ставлення до витрачання електроенергії, води.

Очікуваний результат: учні повинні навчитися підбирати сировину та уміти застосовувати правильні прийоми при приготуванні вареників із різними начинками.

Тип уроку: урок комплексного застосування знань, умінь і навичок при виконанні навчально-виробничих робіт.

Вид уроку: виконання індивідуальних робіт та аналіз конкретних ситуацій.

Методи: поєднання словесних методів, практичних, репродуктивних та проблемно-розвиваючих.

Дидактичне забезпечення: інструкційні та технологічні карти, наочні посібники, ілюстрації, схеми, натуральні зразки.

Матеріально-технічне забезпечення:

Обладнання: електроплита, виробничі столи, мийні ванни, стаціонарні казани, настільні циферблатні ваги.

Посуд та інвентар: наплитні казани, каструлі, сотейники, друшляки, , ножі кухарської трійки, сито, шумівки, дерев'яні копістки, кухарські лопатки, вилки, ложки, тісторізи, качалки, мірні стакани, миски різної ємкості.

Сировина: згідно_технологічних карт.

Міжпредметні зв'язки: «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», «Охорона праці», «Організація виробництва та обслуговування», «Основи санітарії та гігієни».

Список основної та додаткової літератури:

1. Васильчик М.В, Винокуров В.Є. Основи охорони праці: -К. «Просвіта»,1997р
2. Доцяк В.С. Українська кухня: Підручник:-Львів: «Оріяна – Нова», 1998.- 547 с.
3. Олійник О.М. Основи фізіології, санітарії та гігієни харчування.-Львів: Оріяна-Нова,1998.-124с.
4. Старовойт Л.Я, Косовенко М.С., Смирнова Ж.М. Кулінарія: Підручник: - К.: Вища шк., 1992.- 270 с.

Організаційна частина

- ✓ перевірка учнів згідно зі списком.
- ✓ перевірка готовності учнів до уроку;
- ✓ допуск із охорони праці.

Вступний інструктаж

Актуалізація опорних знань

1. В якому цеху готують страви з борошна?



Правильна відповідь: Страви з борошна готують у соусному відділенні гарячого цеху.

2. Яке обладнання, посуд та інвентар використовують при приготуванні страв з борошна?



Правильна відповідь: На робочому місці кухар використовує електричну плиту, робочий стіл, пристрій для розкачування тіста, обробні дошки, ложки, каструлі, сотейники, сита, качалки, ножі, різці для тіста, шумівки, дерев'яні копістки.

3. Від чого залежить харчова цінність борошна?



Правильна відповідь: Страви та вироби з борошна мають високу калорійність, приємний зовнішній вигляд, добрі смакові якості, тому користуються великим попитом у населення. Харчова цінність їх залежить від виду борошна, його сорту і додаткових продуктів, яєць, молока, цукру,

жиру.

У борошні зберігаються всі речовини, які є в зерні (білки, жири, вуглеводи, мінеральні речовини, ферменти, вітаміни), але кількість і співвідношення їх дещо менші.

4. Що таке клейковина?

Правильна відповідь: Клейковина – це пружна еластична маса, яка утворюється при набуханні нерозчинених білків борошна. Вона сприяє одержанню пухких і пористих борошняних виробів. Тому якість борошна і виробів з нього залежить від кількості і якості клейковини.

5. Які продукти нам необхідні для приготування тіста та як їх підготувати до використання?



Правильна відповідь: Для приготування тіста для вареників нам необхідно буде борошно – його потрібно просіяти; молоко – процідити; яйця промити у чотирьох ваннах; сіль та цукор – просіяти.

6. Як приготувати тісто для вареників з пшеничного борошна (прісне)?



Правильна відповідь: Пшеничне просіяне борошно насипати на стіл або в широкий посуд (1-1,5 % залишити для підсипання борошном стола при формуванні), у борошні посередині зробити заглиблення, в яке влити холодну воду або молоко, проціджений розчин солі і цукру, додати сирі збиті яйця і замісити круте тісто. Тісто місити доти, доки воно не буде однорідної консистенції (готове тістовідстає від рук і стінок посуду). Тісто

накрити марлею і залишити на 30-40 хв. для набухання клейковини і набуття більшої еластичності.

7. Яку начинку можна використовувати для вареників?

Правильна відповідь: Вареники можна готувати з такими начинками: сирною, вишневою, маковою, свіжих яблук, слив.

8. Як приготувати сирну начинку для вареників?



Правильна відповідь: Родзинки помити. Сир протерти через сито. Додати яйця, цукор, підготовлені родзинки. Ретельно перемішати.

9. Як приготувати вишневу начинку для вареників?



Правильна відповідь: Вишні перебрати. Промити. Видалити плодоніжки і кісточки. Пересипати цукром. Залишити на 3-4 год. в холодному місці. Відцідитисік, що виділився. М'якоть використовувати.

10. Як приготувати макову начинку для вареників?



Правильна відповідь: Мак залити окропом і кип'ятити протягом 25-30 хв. (вода наприкінці варіння має повністю википіти, а мак підсушити). Відварений мак відкинути на сито і додатково підсушити.

Обсушений мак перемішати з цукром і пропустити 2-3 рази через м'ясорубку.

До маси додати сире яйце і перемішати масу. До начинки можна додати родзинки чи подрібнені горіхи.

11. Як приготувати начинку зі свіжих яблук для вареників?



Правильна відповідь: Свіжі яблука помити, обчистити від шкірки, видалити насіннєве гніздо, натерти на тертці. До яблук додати воду і варити, помішуючи, до розм'якшення яблук і загусання маси. Наприкінці додати цукор (можна додавати мелену корицю ванілін).

12. Як приготувати начинку з слив для вареників?

Правильна відповідь: У слив видалити плодоніжки. Промити і видалити кісточки. Сливи нарізати на невеликі шматочки. На розкачане тісто перед накладанням начинки зі слив спочатку розмістити цукор.



13. Які є способи формування вареників?

Правильна відповідь: Вареники можна формувати різними способами: Тісто розкачати завтовшки 1-1,5 мм, потім з нього вирізати варениці за допомогою виїмки, посередині покласти начинку, краї зліпити.



Тісто розробити на валик діаметром 2-3 см, порізати його на шматочки, кожен обкачати у борошні і розкачати варениці до товщини 1-1,5 мм, покласти начинку, сформувати вареники.



14.3 яких процесів складається технологія приготування вареників?

Правильна відповідь: Приготування вареників складається з таких процесів:

Приготування прісного тіста



Витримування н\ф.



Підготовка начинки



Формування



Варіння



Подача



15.Послідовність приготування вареників з маком?

Правильна відповідь: Тісто розкочати завтовшки 1-1,5 мм, нарізати на смужки, потім квадратики розміром 5*5 см. Посередині квадратики покласти начинку (12-13 г на 1 шт.). і зліпити два протилежні кінці утрикутник.

Краї з'єднати, защипати. Вареники кладуть у киплячу підсолену воду (на 1 кг вареників 4 л води) невеликими порціями. Варити доти поки вареники не спливають на поверхню, протягом 5-7 хв. при слабкому кипінні. Готові вареники виймають шумівкою, кладуть у посуд, посипають цукром або поливають медом.



15.Послідовність приготування вареників з сиром?

Правильна відповідь: Приготувати тісто. Тісто розкочати в пласт товщиною 1-1.5 мм. Потім з нього вирізати варениці за допомогою виїмки. Розмістити посередині начинку (12-13 г. на шт.). З'єднати краї защипнути у вигляді косички, надаючи форму півмісяця. Воду довести до кипіння. Посолити. Скласти вареники у киплячу підсолену воду. Варити 5-7 хв. при слабкому кипінні. Подавати: на підігріту тарілку скласти вареники (7-8 шт. на порцію) і полити вершковим маслом.



16.Послідовність приготування вареників з вишневою начинкою?

Правильна відповідь: Приготувати тісто. Зробити з тіста валик. Нарізати валик невеликими шматочками (масою 10-11 г). Розкочати кружальцями

завтовшки 1,5-2 мм. Розмістити посередині начинку, з'єднати краї. Защипнути, надаючи форму півмісяця. Воду довести до кипіння. Посолити.

Скласти вареники у киплячу підсолену воду. Варити 5-7 хв. при слабкому кипінні. Подавати: на підігріту тарілку скласти вареники (7-8 шт. на порцію) і полити сметаною або сиропом.



17.Послідовність приготування вареників з начинкою із свіжих яблук?

Правильна відповідь: Приготувати прісне тісто та яблучну начинку. Тісто розкочати в пласт товщиною 1- 1.5мм. Порізати на смужки, потім на квадратики розміром 5см.

Начинку покласти посередині квадратика. Зліпити два протилежні кінці у трикутник. Вареники покласти у кип'ячу підсолену воду і варити 5-7 хв. при слабкому кипінні. Вийняти шумівкою, дати стекти воді. Перед подаванням посипати, окремо подавати сметану.



18.Правила подачі вареників з начинками?

Правильна відповідь: Вареники подають на столовій тарілці, поливши розтопленим вершковим маслом або медом, присипані цукром Сметану можна подати окремо у сметаннику або соуснику.



19.Вимоги до якості та правила зберігання вареників з начинками?

Правильна відповідь: Вареники мають напівкруглу форму з добре защіпанними краями, не злипаються і не деформуються, товщина шару тіста від 2 до 3 мм. Середня маса вареника 12-14 або 20-25 г після варіння вареники зберігають форму, не мають сторонніх присмаків і запахів. Консистенція м'яка, пухка, колір білий з кремовим відтінком.

Готові вироби зберігають у чистому, сухому, світлому приміщенні при температурі повітря 6-20 С у лотках. При цьому їх укладають рядами так, щоб вироби не втратили форми. Термін реалізації 24 год.

20.Правила із охорони праці при роботі в цеху?

Правильна відповідь: Перед початком роботи необхідно отримати завдання від майстра в/н .

Оглянути спецодяг, привести його в порядок.

Підготувати робоче місце до виконання робіт, прибрати всі непотрібні речі. Підібрати та підготувати необхідний інструмент, обладнання. Потрібно пам'ятати, що в кишенях не можна носити гострих предметів, щоб не отримати травму. Перевірити наявність захисного занулення, заземлення. Перед початком роботи перевірити обладнання.

Без дозволу майстра не можна покидати робоче місце та лабораторію.

21.Яких правил та норм виробничої санітарії необхідно дотримуватися в цеху?

Правильна відповідь: Перед початком роботи необхідно одягнути спец. одяг. Не можна виходити в спец. одязі за межі підприємства харчування.

Передвідвідуванням туалету потрібно зняти спец. одяг, після – провести дезінфекцію рук 0,2 % розчину хлорного вапна і вимити їх з милом. А потім знову одягти спец. одяг. Приміщення цеху повинно утримуватися в чистоті, щодня необхідно проводити вологе прибирання із застосуванням мильно-лужного розчину і хлорного вапна. Один раз на місяць призначається санітарний день, для проведення дезінфекції 0,2 – 0,5 %

розчином хлорного вапна і 0,5% розчином хлораміну.

Під час роботи необхідно бути у спецодязі. Санітарний одяг, який включає халат, ковпак, фартух, особистий рушник, повинні бути чистими, зручними. Волосся слід ховати під ковпак. Взуття повинно бути зручним, без підборів, слизька підошва не допускається. Не носити прикрас, годинників. Нігті мають бути відрізані та чисті.

Мотивація навчальної діяльності: У давнину ця страва наділялася певними магічними властивостями. Оскільки вареник за формою нагадує Місяць, йому в народі приписували функції Місяця – сприяти добробуту.

Пояснення нового матеріалу та способів виконання практичних робіт

1. Для організації робочого місця при приготуванні вареників з різними начинками нам необхідно таке обладнання як: електрична плита, робочий стіл, пристрій для розкачування тіста, мийні ванни. *(демонстрація майстра)*

2. Використовуємо під час роботи інвентар та посуд: обробні дошки, каструлі, сотейники, сита, качалки, ножі, ложки, різці для тіста, шумівки, дерев'яні копистки. *(демонстрація майстра)*.

Технологічна карта

Тісто для вареників з пшеничного борошна (ПРІСНЕ)

В.С. Доцяк «Українська кухня» Львів, Оріяна-Нова 1998р., ст.478

Найменування сировини	Брутто	Нетто	Технологічні вимоги до сировини
Борошно пшеничне	695	695	Сировина відповідає умовам діючих стандартів
Яйця	53	53	
Вода	270	270	
Сіль	12	12	
Вихід		1000	

Технологія приготування:

1. Борошно просіяти.
2. Насипати гіркою.
3. Зробити посередині заглиблення.
4. Влити у заглиблення холодну воду, сирі яйця, проціджений розчин солі і цукру.
5. Замішати круте тісто.
6. Місити доти, доки воно не набуде однорідної консистенції (готове тісто відстає від рук і стінок посуду).
7. Залишити тісто на 30-40 хв. для набухання клейковини і надання йому еластичності, накривши серветкою або кришкою.

Вимоги до якості:

Зовнішній вигляд – не завітрене.

Консистенція – еластична.

Колір – білий.

Смак та запах – в міру солоний, без запаху кислоти.

Технологічна картка

Вареники з сиром

В.С. Доцяк «Українська кухня» Львів, Оріяна-Нова 1998р.

Найменування сировини	Брутто	Нетто	Технологічні вимоги до сировини
Тісто для вареників		82	Сировина відповідає умовам діючих стандартів
Начинка:		103	
Маса сирих вареників		185	
Маса варених вареників		200	
Масло вершкове		25	
Вихід		225	

Технологія приготування:

1. Приготувати тісто.
2. Зробити з тіста валик.
3. Нарізати валик невеликими шматочками (масою 10-11 г).
4. Розкачати кружальцями завтовшки 1,5-2 мм.
5. Розмістити посередині начинку (12-13 г. на шт.).
6. З'єднати краї.
7. Защипнути, надаючи форму півмісяця.
8. Воду довести до кипіння.
9. Посолити.
10. Скласти вареники у киплячу підсолену воду.
11. Варити 5-7 хв. при слабкому кипінні.

Правила подачі

На підігріту тарілку скласти вареники (7-8 шт. на порцію) і полити вершковим маслом.

Вимоги до якості:

Зовнішній вигляд – правильна форма – півмісяця, краї добре защіпані, поверхня гладенька без тріщин і розривів.

Консистенція – оболонки щільна, м'яка, начинки – соковита, м'яка.

Колір – оболонки – від світло-сірого до світло – кремового, начинки – відповідає начинці.

Смак та запах – відповідає виробу з прісного тіста з ароматом начинки.

Технологічна картка

Начинка з сиру

В.С. Доцяк «Українська кухня» Львів, Оріяна-Нова 1998р. ст. 474

Найменування сировини	Брутто	Нетто	Технологічні вимоги до сировини
Сир	808	800	Сировина відповідає умовам діючих стандартів
Яйця	100	100	
Цукор	80	80	
Родзинки	51	50	
Вихід		1000	

Технологія приготування:

1. Родзинки помити.
2. Сир протерти через сито.
3. Додати яйця, цукор, підготовлені родзинки.
4. Ретельно перемішати.

Вимоги до якості:

Зовнішній вигляд – однорідна маса.

Консистенція – соковита, м'яка.

Колір - білий.

Смак та запах – з ароматом начинки, в міру солодкий.

Технологічна картка

Вареники з вишнями

В.С. Доцяк «Українська кухня» Львів, Оріяна-Нова 1998р.

Найменування сировини	Брутто	Нетто	Технологічні вимоги до сировини
Тісто для вареників		82	Сировина відповідає умовам діючих стандартів
Начинка:		103	
Маса сирих вареників		185	
Маса варених вареників		200	
Масло вершкове		25	
Вихід		225	

Технологія приготування:

12. Приготувати тісто.
13. Зробити з тіста валик.
14. Нарізати валик невеликими шматочками (масою 10-11 г).
15. Розкачати кружальцями завтовшки 1,5-2 мм.
16. Розмістити посередині начинку (12-13 г. на шт.).
17. З'єднати краї.
18. Защипнути, надаючи форму півмісяця.
19. Воду довести до кипіння.
20. Посолити.
21. Скласти вареники у киплячу підсолену воду.
22. Варити 5-7 хв. при слабкому кипінні.

Правила подачі

На підігріту тарілку скласти вареники (7-8 шт. на порцію) і полити вершковим маслом

Вимоги до якості:

Зовнішній вигляд – правильна форма – півмісяця, краї добре защипані, поверхня гладенька без тріщин і розривів.

Консистенція – оболонки щільна, м'яка, начинки – соковита, м'яка.

Колір – оболонки – від світло-сірого до світло – кремового, начинки – відповідає начинці.

Смак та запах – відповідає виробу з прісного тіста з ароматом начинки.

Технологічна картка

Начинка вишнева

В.С. Доцяк «Українська кухня» Львів, Оріяна-Нова 1998р. ст. 475

Найменування сировини	Брутто	Нетто	Технологічні вимоги до сировини
Вишні	1550	1240	Сировина відповідає умовам діючих стандартів
Цукор	150	150	
Вихід		1000	

Технологія приготування:

1. Вишні перебрати.
2. Промити.
3. Видалити плодоніжки і кісточки.
4. Пересипати цукром.
5. Залишити на 3-4 год. в холодному місці.
6. Відцідити сік, що виділився.
7. М'якоть використовувати.

Вимоги до якості:

Зовнішній вигляд – форма вишень збережена.

Консистенція – соковита, м'яка.

Колір - червоний.

Смак та запах – з ароматом вишень, в міру солодкий.



Технологічна картка

Начинка з свіжих яблук

В.С. Доцяк «Українська кухня» Львів, Оріяна-Нова 1998р. ст. 476

Найменування сировини	Витрати сировини в г на 1000г		Технологічні вимоги до якості сировини
	Брутто	Нетто	
Яблука свіжі	1186	1012	Сировина відповідає вимогам діючих стандартів або технічних умов
Цукор	300	300	
Вихід		1000	

Технологія приготування:

I спосіб:

1. Свіжі яблука помити, обчистити від шкірки, видалити насінневегніздо, нарізати скибочками.
2. До яблук додати воду (20— 30г на 1 кг яблук) і варити, помішуючи, до розм'якшення яблук і загусання маси.
3. Наприкінці додати цукор (можна додавати мелену корицю, ванілін

II спосіб:

1. Яблука промити.
2. Видалити насінневе гніздо і шкірочку, нарізати скибочками або кубиками і пересипати цукром (на 830 г яблук 200 г цукру) і манною крупою, яка зв'язує вологу, що при цьому виділяється.

Вимоги до якості:

Зовнішній вигляд – мастка маса не перетертих скибочок яблук ізшкіркою або без неї.

Колір – від кремового до світло-коричневого.

Консистенція – м'яка, густа.

Смак та запах – приємний, помірно солодкий, відповідає смаку яблук.

Технологічна картка

Начинка з маку

В.С. Доцяк «Українська кухня» Львів, Оріяна-Нова 1998р. ст. 476

Найменування сировини	Витрати сировини в г на 1000г		Технологічні вимоги до якості сировини
	Брутто	Нетто	Сировина відповідає вимогам діючих стандартів або технічних умов
Мак	725	700	
Цукор або мед	300	300	
Яйця	1 шт.	40	
Вихід		1000	

Технологія приготування:

1. Мак залити окропом і кип'ятити протягом 25-30хв.(вода на прикінці варіння має повністю википіти, а мак підсушити).
2. Відварений мак відкинути на сито і додатково підсушити.
3. Обсушений мак перемішати з цукром і пропустити 2-3 рази через м'ясорубку.
4. До маси додати сире яйце і перемішати масу.
5. До начинки можна додати родзинки чи подрібнені горіхи.

Вимоги до якості:

Зовнішній вигляд – маса добре протерта, однорідна.

Колір – сірий (відповідає кольору маку).

Консистенція – однорідна.

Смак та запах – в міру солодкий, без гіркоти.

Технологічна карта

Начинка сливова

В.С. Доцяк «Українська кухня» Львів, Оріяна-Нова 1998р.

Найменування сировини	Витрати сировини в г на 1000г		Технологічні вимоги до якості сировини
	Брутто	Нетто	
<u>I спосіб:</u>			Сировина відповідає вимогам діючих стандартів або технічних умов
Слива	1123	973	
Цукор	200	200	
<u>II спосіб:</u>			
Слива	1128	1044	
Цукор	260	260	
Крупа манна	60	60	
Вихід		1000	

Технологія приготування:

Варіант I:

1. У слив видалити плодоніжки.
2. Промити і видалити кісточки.
3. Сливи нарізати на невеликі шматочки.
4. На розкачане тісто перед накладанням начинки зі слив спочатку розмістити цукор.

Варіант II:

1. Підготувати сливи до використання.
2. Видалити кісточки.
3. Засипати цукром і прогріти до температури 30-40⁰С.
4. Помішуючи, всипати поступово манну крупу і проварити при температурі 90-95⁰С протягом 30 хв.
5. Перед використанням начинку охолодити.

Вимоги до якості:

Зовнішній вигляд – маса з цілими плодами сливок, без грудочок завареної манної крупи.

Колір – темно-вишневий.

Консистенція – густа, м'яка.

Смак та запах – кисло-солодкий, відповідає смаку сливок.

Інструкційні карти

Тісто для вареників

Порядок виконання вправи	Малюнок
Борошно просіяти.	
Насипати гіркою.	
Посередині зробити заглиблення в яке влити холодну кип'ячену воду, проціджений розчин солі і цукру. Додати сирі збиті яйця .	
Замішати круте тісто.	
Тісто місити доти, доки воно не набуде однорідної консистенції (готове тісто відстає від рук і стінок посуду).	
Тісто залишити на 30-40 хв. накривши серветкою або кришкою, для набухання клейковини і надання йому еластичності.	

Інструкційна картка

Вареники з сиром

Порядок виконання вправи	Малюнок
Приготувати прісне тісто та сирну начинку.	
Взяти частину тіста, і підсипаючи борошном, розкочати його в тонкий пласт (товщиною близько 2 мм).	
Тісто розрізати на квадрати (розміром близько 5×5 см. На кожен шматочок тіста викласти сирну начинку.	
Ретельно заліпити краї, формуючи вареник трикутником.	
Закласти вареники у киплячу підсолену воду. Варити 5-7 хв. при слабкому кипінні.	
Готові вареники вийняти шумівкою, дати стекти воді. Перед подачею полити розтопленим вершковим маслом. Подавати: на підігріту тарілку скласти вареники (7-8 шт. на порцію) і полити вершковим маслом.	

Інструкційна картка

Начинка з сиру

Порядок виконання вправи	Малюнок
Сир пропустити через протиральну машину.	
Додати яйце.	
Додати цукор.	
Перемішати.	
Підготувати родзинки до використання (залити кип'ятком на 2-3 хв.).	
Родзинки додати до сирної маси і все ретельно перемішати.	

Інструкційна картка

Начинка з маку

Порядок виконання вправи	Малюнок
Мак промити теплою водою, залити окропом.	
Довести до кипіння, кип'ятити 1-2 хв. Залишити на 3-4 год. для набухання.	
Набухлий мак відкинути на сито або марлю.	
Пропустити через м'ясорубку з дрібними отворами два рази.	
Додати цукор .	
Перемішати.	

Інструкційна картка

Вареники з маком

Порядок виконання вправи	Малюнок
Приготувати прісне тісто і макову начинку.	
Тісто розкачати в пласт товщиною 1-1.5 мм.	
Вирізати з нього варениці за допомогою виїмки, посередині варениці покласти начинку.	
За допомогою штамповки краї з'єднати та заціпнути надаючи форму півмісяця.	
Зліплені вареники викласти на дошку притрушену борошном.	
Вареники закласти у кип'ячу підсолену воду і варити 5-7 хв. при слабкому кипінні.	
Вийняти шумівкою, дати щоб стекла вода, охолодити. Пересипати цукром. Подавати по (7-8 шт. на порцію).	

Інструкційна картка

Начинка вишнева

Порядок виконання вправи	Малюнок
Вишні перебрати, помити.	
Видалити плодоніжку й кісточки .	
Пересипати цукром	
Залишити на 3-4год. у холодному місті.	
Сік що виділився відцідити. М'якоть використовувати.	

Інструкційна картка

Вареники з вишнями

Порядок виконання вправи	Малюнок
Приготувати вишневу начинку та прісне тісто.	
Тісто розкачати на валик діаметром 2-3см. Розрізати його на шматочки.	
Кожен обкачати у борошні і розкачати варениці до товщини 1-1.5 мм.	
Посередині варениці покласти начинку.	
Краї зліпити, надати форму півмісяця.	
Вареники покласти у кип'ячу підсолену воду і варити 5-7 хв. при слабкому кипінні.	

За допомогою шумівки вийняти вареники і дати, щоб стекла вода.



Перед подачею присипати цукром.

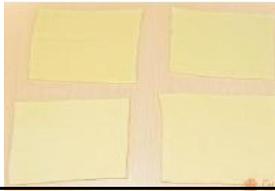


Інструкційна картка
Начинка з свіжих яблук

Порядок виконання справи	Малюнок
Свіжі яблука помити, обчистити від шкірки. Видалити плодоніжку і насінневе гніздо.	
Натерти на тертці.	
Посипати цукром, додати воду і припустити доки маса не загусне. Охолодити.	

Інструкційна картка

Вареники із свіжих яблук

Порядок виконання вправи	Малюнок
Приготувати прісне тісто та начинку із свіжих яблук..	
Тісто розкачати в пласт товщиною 1-1.5мм.	
Порізати на смужки, потім на квадратики розміром 5см.	
Начинку покласти посередині квадратика.	
Зліпити два протилежні кінці у трикутник.	
Вареники покласти у кип'ячу підсолену воду і варити 5-7 хв. при слабкому кипінні. Вийняти шумівкою дати стекти воді. Перед подаванням посипати цукром, окремо подавати сметану.	

Інструкційна картка

Начинка сливова

Порядок виконання вправи	Малюнок
Сливи промити.	
Видалити кісточку.	
Порізати на часточки.	

Інструкційна картка

Вареники з сливовою начинкою

Порядок виконання справи	Малюнок
Приготувати прісне тісто та сливову начинку.	 A close-up photograph showing a pair of hands kneading a piece of white dough on a wooden surface. The dough is being pulled and folded, and there is some flour scattered around. A small watermark 'New year party.ru' is visible in the bottom right corner of the image.
Тісто розкачати завтовшки 1-1,5 мм.	 A photograph showing a person's hands using a wooden rolling pin to flatten a piece of dough on a wooden board. The dough is being rolled out into a thin, circular shape.
Вирізати з нього варениці за допомогою виїмки.	 A photograph showing a wooden cutting board with several circular pieces of dough. A small, round wooden cutter is being used to cut out the pieces. The dough is laid out on a wooden surface.
На середину варениці поставити начинку.	 A close-up photograph of a single piece of dough being held by hands. A dark red, sliced plum is being placed in the center of the dough. The dough is resting on a wooden surface.
Краї зліпити.	 A close-up photograph showing hands pinching the edges of a piece of dough together to seal it. The dough is being held in a way that the edges are being pressed together to form a closed shape.
Вареники закласти у кип'ячу підсолену воду.	 A photograph of a white ceramic bowl filled with water. Several dumplings are being boiled in the water. The dumplings are yellowish and appear to be cooking. The water is bubbling around them.

Варити 5-7 хв. при слабкому кипінні.



Вийняти шумівкою дати стекти воді.

Перед подаванням посипати цукром або полити медом, окремо подавати сметану.



Закріплення нового навчального матеріалу

Давайте пригадаємо:

1. Як приготувати тісто для вареників?



2. Які начинки можна використовувати для приготування вареників?



3. Які є способи формування вареників?



4. З яких процесів складається приготування вареників



5. Як приготувати вареники з начинкою із свіжих яблук?



Для того щоб виконати поставлене завдання , учні:

- ✓ отримують завдання
- ✓ організовують робочі місця
- ✓ підбирають посуд та інвентар
- ✓ виконують завдання згідно інструкційної карти

Обхід учнів із ціллю:

Перший обхід – із метою перевірити правильність організації робочого місця (звертається увага на підбір інструменту та його якості).

Другий обхід – із метою перевірити правильність трудових прийомів.

Третій обхід – із метою перевірити дотримання технологічного процесу при приготуванні вареників з різними начинками.

Четвертий обхід – із метою перевірити дотримання правил із охорони праці та санітарно-гігієнічних норм.

Увага майстра в/н фіксується на роботі кожного учня, особливо надіяльності слабких. Перевіряється правильність організації робочого місця.

Виявивши помилки у діях учнів, майстер практичним показом допомагає їх усунути. Також звертає увагу на дотримання норми часу, правил санітарії та гігієни, технічних вимог безпеки праці при приготуванні вареників з різними начинками.

У разі колективної помилки майстер виробничого навчання призупиняє роботу учнів і проводить додатковий інструктаж, показує приготування вареників з різними начинками.

Перевірка майстром виконаного завдання учнями.

IV Заключний інструктаж

1. Презентація вареників з різними начинками.
 2. Узагальнення навчального матеріалу.
 3. Підведення підсумків роботи за заняття.
- а) Розбір помилок, які були допущені при самостійній роботі учнями та способи їх усунення.

б) Характеристика кожного учня;

в) Виставлення оцінок та їх коментування (виділення учнів, які досягли найкращих результатів на уроці).

4. Видача домашнього завдання:

- з уроків технології приготування борошняних кондитерських виробів повторити тему: «Приготування пельменів»;

- самостійно розробити інструкційну та технологічну карти «Приготування пельменів».

5. Прибирання робочих місць.

Список використаної літератури:

1. Васильчик М.В, Винокуров В.Є. Основи охорони праці:
К. «Просвіта»,1997р
2. Доцяк В.С. Українська кухня: Підручник:-Львів: «Оріяна – Нова»,
1998.- 547 с.
3. Олійник О.М. Основи фізіології, санітарії та гігієни харчування.- Львів:
Оріяна - Нова,1998.-124с.
4. Старовойт Л.Я, Косовенко М.С., Смирнова Ж.М. Кулінарія: Підручник: -
К.: Вища шк., 1992.- 270 с.

«Приготування вареників з різними начинками»[Текст]: для здобувачів освіти І курсу професії «Кухар» денної форми навчання/ уклад. Н. Л. Матюк. – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2022р. – 42с.

Комп'ютерний набір і верстка : Н.Л. Матюк

Редактор: Н.Л. Матюк

Підп. до друку _____ 2022р. Формат А4.

Папір офіс. Гарн. Таймс. Умов. Друк. Арк. 10,5

Обл – вид. арк. 3,4. Тираж 15 прим.

