Муниципальное бюджетное учреждение дополнительного образования

 "Лянторский центр дополнительного образования"

ХМАО-Югра Тюменская область Сургутский р-н г.Лянтор

Методическая разработка урока

Криони Ирины Константиновны,

педагога дополнительного образования по теме «Приготовление вареников с картофелем с использованием трёх видов лепки: плетёнка, косичка, классические».

Направление «Повар»,

 второй год обучения.



Лянтор

**План урока**

**Тема: «Приготовление вареников с картофелем с использованием трёх видов лепки: плетёнка, косичка, классические».**

**Цели урока:**

*Обучающая:*

Научить обучающихся самостоятельному (пользуясь инструкционно-технологической картой) приготовлению вареников с картофельным фаршем

*Воспитательная:*

Воспитывать чувство уверенности в себе, культуры труда, творческого подхода к выполнению задания, интереса и стремления к познанию профессии.

*Развивающая:*

Развивать умения рационально организовывать труд; находить пути совершенствования своего труда и повышение его эффективности; оперативно мыслить и анализировать выполненные работы.

**Задачи:**

1. Отработать и закрепить действия и приемы при приготовлении, и отпуске блюд с учетом тепловой обработки.

2. Соблюдать культуру труда, проявлять уверенность при выполнении задания.

3. Рационально использовать инвентарь и оборудование в процессе работы.

**Формируемые компетенции:**

 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

5. Использовать информационно-комуникационные технологии в профессиональной деятельности.

6. Работать в команде.

7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Предполагаемые результаты:**

*Учащиеся должны уметь:*

проверять органолептическим способом качество муки, яиц, жиров,

выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд, готовить, формовать и оформлять вареники с картофельным фаршем.

**Методы обучения:** объяснение, показ трудовых приемов и операций.

**Межпредметные связи:**

1.Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве тема «Личная гигиена работников общественного питания».

2.Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров. « Биологическое значение пищи и ее химический состав»

3.Техническое оснащение и организация рабочего места тема «Тепловое оборудование».

**Материально – техническое оснащение:**

*Оборудование:* компьютер, проектор, презентация, плита электрическая, производственные столы.

*Посуда, инвентарь, инструменты*: посуда, кастрюля, шумовка, скалка, ложка столовая, разделочные доски.

*Сырье:* картофель, масло растительное, лук репчатый, яйца, мука, соль.

*Раздаточный материал:* Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, инструкционно-технологические карты, тесты.

**Литература, используемая при подготовке занятия**

1. А.И. Сдобнов, В.А. Циганенко «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» - «Арий» Москва «лада» 2005г.

2. Н.А. Анфимова «Кулинария» - Москва Издательский центр «академия» 2010г.

3. Е.П. Шалагинова, Н.Н. Шабалина, С.В. Соколова, Т.Н. Жегалина Практические основы профессиональной деятельности рабочая тетрадь Издательский центр «Академия 2009г.

**Ход урока.**

1. **Организационный этап.**

 Взаимное приветствие.

 Проверка по журналу явки учащихся и выяснение причины отсутствующих.

 Проверка наличия спецодежды, внешнего вида и санитарного состояния.

Проверка готовности рабочих мест: Наличие инвентаря, посуды, исправности оборудования, необходимых продуктов.

1. **Вводный инструктаж.**

Здравствуйте ребята! Тема нашего сегодняшнего занятия **«Приготовление вареников с картофелем с использованием трёх видов лепки: плетёнка, косичка, классические».**

**Вареники** – это блюдо, пришедшее из украинской национальной кухни. Когда на Руси готовили пельмени, казаки украинские уплетали вареники с картошкой за обе щеки со сметаной, шкварками и жареным луком.

На самом деле мало кто знает, что корни этого блюда уходят в турецкую кухню. По приданию украинцам очень понравилось блюдо **дюш-вара,** что из турецкого оно превратилось в **вара-неки**! А потом и в известные вареники с привычными и понятными казакам начинками.

Исходя из темы урока, предлагаю вам сформулировать цель, которую вы хотели и могли бы достигнуть на уроке.

Запись на доске:1.приготовить вареники с картофельным фаршем.

 2.научиться различным формам лепки вареников.

Перед практической частью нашего занятия, давайте вспомним ранее изученный материал.

1.Дайте характеристику блюду вареники?

2.Технология приготовления теста для вареников.

3.Технология приготовления фарша картофельного с жаренным луком.

Пожалуй, сложно найти человека, который не любит вареники. Ведь это универсальное блюдо: тонкое пресное тесто отлично «дружит» с любой начинкой, которую каждый может выбрать на свой вкус. И тут уж простор для фантазии просто безграничный! Это могут быть мясо, рыба, творог сладкий или соленый, картошка, грибы, капуста, ягоды, мак и многое другое.

Вареники – важная составляющая не только украинской кухни, но и украинской культуры. Они часто упоминаются в фольклоре и литературе. Многие помнят колоритную сцену из «Вечеров на хуторе близ Диканьки», где перед пузатым Пацюком стояли две миски: одна с варениками, а другая со сметаной – и вареники сами прыгали вначале в сметану, а затем в рот Пацюку. Пословицы и поговорки о варениках часто употребляются в нашей речи. Например: «Вареники-вареники, Божьи хваленики, не каждый их варит, но каждый хвалит».

У вас было домашнее задание, подготовить дополнительный материал о варениках. Есть желающие выступить?

1.Попробовать различные варианты этого традиционного украинского блюда предлагает своим гостям Корчма Тарас Бульба. Здесь богатый выбор фирменных вареников, который никого не оставит равнодушным. Помимо традиционных и всеми любимых вареников, в Корчме готовят по особым рецептам староукраинские вареники с ливером.

На повседневном столе у украинского крестьянина вареники встречались нечасто, они были украшением воскресного и праздничного застолья. Их подавали на торжественных трапезах – на свадьбах, крестинах, поминках, во время храмовых праздников. Вареники с творогом, заправленные сметаной, были обязательным блюдом на Масленицу наряду с блинами, оладьями, налистниками.

 Связанные с этим блюдом народные традиции дошли и до наших дней. Например, на Щедрый вечер в канун Старого Нового года принято готовить вареники с сюрпризом и гадать по ним, чтобы узнать, что ожидает в будущем. Как правило, в процессе лепки принимает участие все семейство. Каждый добавляет в вареник необычную «судьбоносную» начинку, а за столом уже выясняется, кому она достанется и что его ждет в наступившем году.

2.Любовь к этому культовому блюду выражается и в том, что вареникам устанавливают памятники. В украинском городе Черкассах, возле гостиницы «Росава», находится самый знаменитый памятник варенику, который был открыт в 2006 году. Скульптура достигает 2,5 метра. Она изображает сидящего на фоне большого вареника казака Мамая, который держит одной рукой котелок с этим блюдом, а другой показывает «класс». Рядом стоят бутылка горилки и стакан. Автор памятника, скульптор И. Фризер. –Интересно, что в честь открытия достопримечательности был сварен вареник размером 75х174 см и весом 70 килограммов!

В России, в городе Ейске, также есть памятник варенику. Он находится в парке на Таганрогской набережной, на площади возле Дворца культуры. Композиция представляет собой бетонную фигуру вареника, лежащего на праздничном столе рядом с крынкой масла. На памятнике можно увидеть надписи на русском и украинском языках: «Пусть каждый живет, как вареник в масле». Автор этой композиции – И. Сапожникова.

 Почитают вареники и в дальнем зарубежье. Так, В Канаде, в провинции Альберта, в городе Глендон, в 1991 году возвели памятник варенику на вилке высотой с трехэтажный дом. Это творение из камня весит почти 3 тонны и имеет высоту 9 метров. Памятник стоит на центральной площади города и считается его официальным символом. Известно, что в Канаде проживает крупнейшая в мире украинская диаспора, и именно благодаря ее усилиям стало возможным появление такой достопримечательности, привлекающей туристов из разных стран.

Вот такое многогранное: привычное и в то же время наделенное магией, воспетое поэтами, увековеченное художниками и просто очень вкусное блюдо – вареники.

Я предлагаю вам посмотреть презентацию по теме нашего занятия и еще раз вспомнить, как готовится тесто и начинка для вареников.

Просмотр презентации.

1. **Текущий инструктаж.**

Прежде чем приступить к практической части нам необходимо вспомнить о чем….? Верно, техника безопасности на предприятии общественного питания. Сейчас мы посмотрим презентацию.

Просмотр презентации.

А теперь ответьте мне на вопрос

1)При работе с электро оборудаванием включаем и выключаем кнопки только мокрыми руками?

2)При работе с горячей посудой, мы не пользуемся прихваткой?

3)В спецодежде можно выходить из лаборатории?

4) Бегать по кухне и размахивать острыми предметами, можно?

Я предлагаю вам разделиться на бригады. Первая бригада, выбираем бригадира и дежурного; вторя, третья. Бригадиры подойдите ко мне, и выберите технологическую карту в которой будет указана форма лепки вареников. Называем форму лепки и садимся. На прошлых практических занятиях мы с вами замешивали тесто и готовили всевозможные начинки и фарши. Сегодня у вас на столах уже готовый картофельный фарш и замешанное тесто для вареников. Давайте составим план работы:

1)Разделка теста

2)Формование, то есть лепка вареников

3)Варка полуфабрикатов

4)Порционирование, оформление.

Проходим на свои рабочие места, не забываем моем руки и приступаем к работе. Каждая бригада лепит по выбранному образцу.

 Показываю как разделывать тесто, раскатка и лепка. Во время работы задаю ребятам вопросы:

-Напомните мне какую тему мы сегодня изучаем

-Каковы наши цели

-Как готовится фарш картофельный

-Первичная обработка картофеля

-Как замешивается тесто для вареников

-Время варки вареников

Так, вареники налепили, теперь закладываем в кипящую воду, дежурные убирают рабочие места, а бригадиры смотрят за варениками.

Ребята, перед тем как приступить к оцениванию блюда, давайте рассмотрим таблицу с критериями оценивания. И выберем подходящие критерии к нашим вареникам.

1. **Заключительный инструктаж.**

Итак, вареники готовы. С критериями мы определились.

Каждая бригада представляет готовое блюдо

Проверка результатов выполнения обучающимися практической работы.

Оценивание по органолептическим показателям: внешнему виду, цвету, запаху, консистенции.

Выставление оценок по бригадам с обоснованием. По одной оценке вы уже получили. По окончании всего практического занятия и уборки рабочих мест будет выставлена еще одна оценка каждому.

1. **Рефлексия.**

1)Понравилось вам сегодняшнее занятие

2)Чем понравилось

3)Что нового вы сегодня узнали