

Образование – территория инноваций

Васянович Марина Александровна,

методист,

ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум»,

г. Валуйки, Белгородская область, Россия;

Лялина Наталья Ивановна,

мастер производственного обучения;

ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум»,

г. Валуйки, Белгородская область, Россия;

Лялин Василий Викторович,

преподаватель профессионального цикла,

ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум»,

г. Валуйки, Белгородская область, Россия;

Барабашев Семён Валентинович,

преподаватель профессионального цикла,

ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум»,

г. Валуйки, Белгородская область, Россия;

Родченко Анна Григорьевна,

преподаватель профессионального цикла,

ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум»,

г. Валуйки, Белгородская область, Россия

**ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОРИЕНТАЦИЯ УЧАЩИХСЯ 7- 9 КЛАССОВ
ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09. ПОВАР КОНДИТЕР
И СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

***Аннотация.** Приготовление вареников с сюрпризом готовят к встрече Старого Нового года – это славянская традиция, благодаря которой люди стараются предугадать свою судьбу на грядущий год, а если и нет, то просто весело провести время в кругу родных. К созданию блюда стараются привлечь всех членов семьи, и*

Образование – территория инноваций

особое внимание уделяют не столько тесту, ведь оно обычное, сколько самой начинке.

Данная разработка мастер-класса может быть полезна как в организации внеурочной деятельности со студентами, так и для профессиональной ориентации учащихся 7-9 классов, с целью знакомства с профессией повара-кондитера и её особенностями; развития познавательной активности и творческих способностей обучающихся; знакомства с русской национальной кухней и этикетом.

Ключевые слова: мастер-класс, профессия повара, профориентационная работа со школьниками.

Тема: мастер-класс «Старый Новый год или вареники с сюрпризом»

Цель: создание условий для формирования профессиональных компетенций участников мастер-класса; способствовать осознанию ценности поварского искусства.

Пояснительная записка

Мастер-класс – это открытая педагогическая форма, позволяющая демонстрировать новые возможности развития профессионализма и творческих способностей, как мастера производственного обучения, так и участников мастер-класса. Указанная педагогическая форма является эффективным приемом передачи профессионального опыта мастера производственного обучения, так как центральным звеном является демонстрация освоения определенного содержания при активной роли всех участников занятия.

Актуальность мастер-класса состоит в том, чтобы донести до учащихся школ, что профессия повара достаточно интересна, при всей своей сложности. От повара требуется наличие хорошего эстетического и кулинарного вкуса, творческие задатки, чутье и любовь к выбранному делу. Самое главное – повар приносит людям радость и удовольствие. В процессе проведения мастер-класса обучающиеся знакомятся не только с приготовлением вареников разной формы, с различным фаршем, но и правилам подбора посуды для того, чтобы еда смотрелась более привлекательно и смотрелась аппетитно.

Задачи для участников: расширить знания по приготовлению вареников.

Целевая аудитория: обучающиеся школ.

Образование – территория инноваций

Время проведения: 1 час

Количество участников: 12-15 чел.

Требования к помещению и материальному обеспечению мастер-класса: мастер-класс проводится в учебном кондитерском цехе (лаборатории).

Необходимое оборудование: электрическая плита, блендер, холодильная камера, весы настольные электронные, стол производственный с моечной ванной.

Методическое обеспечение: план-конспект мастер-класса, мультимедийная презентация, буклеты.

Форма проведения: педагогическая мастерская.

Прогнозируемый результат:

1. Способствовать формированию общих и профессиональных компетенций:

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

План проведения

1. Введение с применением мультимедийной презентации по теме мастер-класса. Знакомство с технологией приготовления вареников и видами их начинки.

2. Представление занятия. Определение основных приёмов и методов работы, которые будут демонстрироваться.

3. Практическая часть. Педагог-мастер проводит занятие и демонстрирует приёмы работы.

4. Результат. Дегустация.

Здравствуйтесь, дорогие гости! Для нас зима – не только самое дорогое время года, но и самое богатое праздниками. Один из них – новогодние святки: старый Новый год! По указу Петра I в 1699 г. Новый год был перенесен на 1 января по старому стилю, то

Образование – территория инноваций

есть на 14 января по новому стилю. После революции в 1918 г. большевики «упразднили» еще 13 дней в году, которые составляли разницу между нашим летосчислением и европейским. Так образовались два празднования Нового года — по новому и старому стилю. Обычай встречать «Старый Новый год» в ночь с 13 на 14 января в России связан с тем, что Русская православная церковь продолжает встречать и Новый год, и Рождество Христово по юлианскому календарю.

Традиции предписывают нам отмечать старый Новый год в семье, с пышностью, обязательно накрывать богатый стол и собирать за ним всех тех, кого мы любим и кому желаем счастья. В этот праздник есть старый новогодний обычай – это лепить и варить вареники. Это не просто вареники, а вареники с сюрпризом: горох – к детям, изюм – к обновке, конфета – сладкая жизнь, перец – к остроте чувств, нитка – к долгой жизни, монетка – к деньгам. Сюрпризы могут быть разными, но традиция от этого не теряет своей прелести. В зависимости от того, с чем попадетсся вареник, можно предположить, какие приятные изменения могут ожидать в наступающем году. Добавки есть вкусные: ягоды, творог, мед, сахар, а также несъедобные: кольцо или монетка, поэтому употреблять их следует осторожно. В более современной интерпретации вареники стали делать с записками - сюрпризом.

Вареники — частые и любимые гости на нашем столе. Нам они нравятся за простоту и скорость приготовления. Начинок для вареников существует множество, поэтому нам они никогда не надоедают. Чтобы вареники получились вкусными нужно правильно выбрать тесто, подходящее для той или иной начинки и приготовить правильно саму начинку.

Как приготовить вареники с сюрпризом

Приготовление. Муку просеиваем в миску. Добавляем соль, вбиваем яйца и вливаем воду. Замешиваем тесто. Для начинки используем вареную картошку, которую соединяем с обжаренным репчатым луком.

Ингредиенты для теста:

- мука — 3ст.;
- яйца — 2шт.;

- вода — 150мл.;
- соль — щепотка.

Для начинки:

Образование – территория инноваций

- картошка — 500 г;
- лук — 1 шт.;
- соль — по вкусу;
- растительное масло — 3 ст. л

Если используем предметы, то подготовим кусочки фольги и предметы или пожелания заворачиваем в фольгу. В нашем случае это гречка, перец горошком, монетка, чеснок, зелень укропа, фасоль. К чему все это?

- гречка – благоприятные новости,
- монетка — к неожиданным и большим доходам,
- фасоль – к новому члену семейства,
- укроп – к богатырскому здоровью,
- черный перец горошком – к друзьям (к новым связям или знакомствам),
- чеснок – к браку по расчету

И переходим к традиционной лепке вареников. Только вовнутрь не забываем вкладывать сюрпризы. Тщательно скрепляем края. Варим в подсоленной воде до готовности. Подаем со сливочным маслом или сметаной. И не забываем предупредить гостей о наличии сюрпризов в варениках! Приятного аппетита.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Откуда пошла традиция: готовить вареники с сюрпризом

Готовить и подавать к праздничному столу их стали еще во времена, когда на Руси было распространено язычество. Эта религия предусматривает верование и поклонение множеству Богам. Вареник символизировал синергию Луны и Солнца, ведь изначально начинку кладут на круг, а потом формируют полумесяц. Старый Новый год сейчас приходится на 14 января, а по старому стилю он выходил на начало нового цикла следующих двенадцати месяцев. Во многих ритуалах вареники символизировали достаток, поэтому так часто использовались в народе. В Россию эту традицию принесли казаки, которые в те времена обитали в южной части страны. Идентично рождественской кутье блюдо стало не простой едой, а наделенной смыслом, при этом всегда оставалось недорогим. Готовили их просто, без начинки: раскатывали тесто «колбаской», нарезали и отваривали, а затем перемешивали с творогом или картофелем. Что кладут в вареники на Старый Новый год – список и значение сюрпризов. Благодаря смене юлианского календаря на григорианский, у славян есть отличная возможность праздновать Новый год

Образование – территория инноваций

дважды. По древней русской традиции в ночь с 13 на 14 января принято гадать на новую жизнь. Одной из разновидностей предсказывать судьбу считается приготовление и подача на стол вареников с сюрпризом.

Каждая начинка в них имеет собственное значение:

- кусочек моченого арбуза – ожидание приятных известий;
- ломтик апельсина – наслаждение;
- ароматный банан – внезапное путешествие;
- подкопченный свиной бекон – большое количество сюрпризов;
- капуста – семейная идиллия и взаимопонимание;
- мед – долголетие и крепкое здоровье;
- щепотка соли – проблемы и разлад с близкими людьми;
- монетка – внезапное богатство;
- лавровый листок – почет и уважение;
- любой вид мяса – сытная жизнь;
- картофель – повышение, успех в карьере;
- грибы – счастье и довольство;
- зубчик чеснока – расчетливый брак;
- зерна гороха – домашний уют и спокойствие.
- хлебный мякиш – сытость весь год;
- виноградина – крепкое здоровье и повышенная активность;
- зерно пшеницы – процветание, богатство, достаток;
- морковь – знакомство с новыми людьми;
- изюм – искушение и соблазны разного рода.

Если предсказание было положительным и его обладатель хочет, чтобы оно точно сбылось, то начинку из вареника нельзя выкидывать. Если это небольшой предмет, то его следует хранить так, чтобы он практически всегда был с хозяином, например, в кошельке или в кармане куртки. А вот потеряв его, пожелание вряд ли сбудется.

Как сделать вареники с пожеланиями. Изначально в начинку клали только пожелания-предметы. Но сейчас все чаще стали использовать записки. Поскольку традиция, в большинстве своем, приобрела развлекательный и увеселительный характер, надписи

Образование – территория инноваций

предпочтительно делать такими, чтобы они радовали, а не заставляли задуматься о сложности бытия.

На Старый новый год можно сделать вареники с такими пожеланиями:

1. Успех в любом начинании.
2. Продвижение по карьерной лестнице.
3. Удача поймана и не уйдет.
4. Большая прибыль практически в кармане.
5. Никогда не останавливайся на полученном.
6. Все начинания должны иметь завершения.
7. Любой поворот судьбы меняет жизнь к лучшему.
8. Никогда не делай поспешных выводов.
9. Скоро нагрянет слава и признание.
10. Долгожданная дорога будет счастливой.
11. Романтические отношения обретут новый виток.
12. Терпение позволяет добиваться цели.

Когда список пожеланий готов, его необходимо распечатать на принтере или же можно сделать красивые маленькие надписи вручную. Чтобы в процессе варки бумага не расплзлась, полоски с пожеланиями следует скрутить в трубочку и обернуть скотчем. Если его под рукой не оказалось, тогда на замену придет пищевая пленка или фольга.

Список литературы

1. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. - М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.