

**Современные тенденции организации образовательного процесса:
от идеи к результату**

Васянович Марина Александровна,

методист;

Лялина Наталья Ивановна,

мастер производственного обучения;

Лялин Василий Викторович,

Барабашев Семён Валентинович,

Родченко Анна Григорьевна,

преподаватели профессионального цикла,

ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум»,

г. Валуйки, Россия

**МАСТЕР-КЛАСС «СТАРЫЙ НОВЫЙ ГОД
ИЛИ ВАРЕНИКИ С СЮРПРИЗОМ»**

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

Данная разработка мастер-класса может быть полезна и для профессиональной ориентации учащихся 7- 9 классов, с целью знакомства с профессией 43.01.09. «Повар кондитер», её особенностями и значимости; развития познавательной активности и творческих способностей обучающихся; знакомства с русской национальной кухней и этикетом.

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

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

Современные тенденции организации образовательного процесса: от идеи к результату

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.

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:

Современные тенденции организации образовательного процесса: от идеи к результату

1. Способствовать формированию общих и профессиональных компетенций:

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

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 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

Современные тенденции организации образовательного процесса: от идеи к результату

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 попадетсЯ 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.

Современные тенденции организации образовательного процесса: от идеи к результату

Для начинки:

- 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 полу-месяц.

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.

Современные тенденции организации образовательного процесса: от идеи к результату

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 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;
- монетки – 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;
- цепочка – укрепление семейных и родственных связей;
- зерна гороха – домашний уют и спокойствие.

Современные тенденции организации образовательного процесса: от идеи к результату

- 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 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.

Современные тенденции организации образовательного процесса: от идеи к результату

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

Когда едят вареники с начинками-сюрпризами. Если верить народным пословицам, то, как встретишь Новый год, так и проведешь следующие двенадцать месяцев. Поэтому, чтобы подготовиться к сюрпризам обязательно проводят гадания в ночь с 13 на 14 января. В это время за большим праздничным столом собираются близкие люди, а хозяйка дома подает вареники с сюрпризом. В зависимости от того, какая начинка была в съеденном варенике, в ближайшее время нужно ожидать определенных изменений. Верить в это, или нет, личное дело каждого. А вот то, что блюдо подано непростое, обязательно нужно всех предупредить, чтобы избежать сломанных зубов и проглоченных пуговиц. Гадать на варениках – весело и интересно. Даже если человек является убежденным скептиком, следует хотя бы раз в год принять участие в таком семейном действии и разделить радость детей и взрослых. Ведь процесс поедания становится таким увлекательным, а блюдо получается невероятно вкусно.

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. – 240с. – С. 143, 148, 149.
2. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов.

Электронные источники:

**Современные тенденции организации образовательного процесса:
от идеи к результату**

4. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>