

Приложение 1
к Положению о Конкурсе

Заявка-анкета
на участие в Краевом конкурсе методических разработок на лучшую
практику профориентационного мероприятия в 2022 году

Сведения о педагогическом работнике:

фамилия, имя, отчество Соловченко Светлана Николаевна

место работы (полное наименование): Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №14

стаж работы: 30 лет

контактный телефон: 8-918-366-74-84

E-mail: lady.swet-2017@yandex.ru

ученая степень: —

звания: —

отраслевые награды: —

название работы: "Мотивация профессионального самоопределения обучающихся в рамках группового проекта"

номинация: "Профориентационное событие"

Руководитель ОО А.В. Тюгорелов

МП



Приложение 2
к Положению о Конкурсе

СОГЛАСИЕ НА ОБРАБОТКУ ПЕРСОНАЛЬНЫХ ДАННЫХ

« 26 10 2022 г.

я Соловченко Светлана Николаевна

(фамилия, имя, отчество полностью)

Паспорт серия 0317 номер 677010 выдан (кем и когда) Отделом УФМС России по Краснодарскому краю в Тимашевском р-не код подразделения 230-053

Адрес места регистрации: Тимашевский р-он, Советский ул. Вольная д 21

Дата рождения 19 апреля 1972 г.

Идентификационный номер налогоплательщика (ИНН) 235305747217

Страховой номер индивидуального лицевого счета (СНИЛС) 039-418-633 60

настоящим даю своё согласие государственному бюджетному образовательному учреждению дополнительного профессионального образования «Институт развития образования» Краснодарского края (далее - оператор) на обработку оператором (включая получение от меня и/или от любых третьих лиц с учётом требований действующего законодательства Российской Федерации) моих персональных данных и подтверждаю, что, давая такое согласие, я действую в соответствии со своей волей и в своих интересах.

Согласие дается мною в целях заключения с оператором любых договоров, направленных на оказание мне или другим лицам услуг по представлению документов в Организационный комитет Краевого конкурса методических разработок на лучшую практику профориентационного мероприятия в 2022 году (далее - Конкурс) для обеспечения моего участия в конкурсе и проводимых в рамках него мероприятий и распространяется на следующую информацию: мои фамилия, имя, отчество, год, месяц, дата и место рождения, адрес, семейное положение, образование, профессия и любая иная информация, относящаяся к моей личности, доступная либо известная в любой конкретный момент времени оператору (далее - персональные данные), предусмотренная Федеральным законом от 27 июля 2006 года № 152 - ФЗ «О персональных данных».

Настоящее согласие предоставляется на осуществление любых действий в отношении моих персональных данных, которые необходимы или желаемы для достижения указанных выше целей, включая - без ограничения - сбор, систематизацию, накопление, хранение, уточнение (обновление, изменение), использование распространение (в том числе передача) персональных данных, а также осуществление любых иных действий с моими персональными данными с учётом требований действующего законодательства Российской Федерации.

Обработка персональных данных осуществляется оператором с применением следующих основных способов (но не ограничиваясь ими): хранение, запись на электронные носители и их хранение, составление перечней.

Настоящим я признаю и подтверждаю, что в случае необходимости предоставления персональных данных для достижения указанных выше целей третьим лицам (в том числе, но не ограничиваясь, министерство образования, науки и молодёжной политики Краснодарского края и т.д.), а равно как при привлечении третьих лиц к оказанию услуг в моих интересах оператор вправе в необходимом объёме раскрывать для совершения вышеуказанных действий информацию обо мне лично (включая мои персональные данные) таким третьим лицам, а также предоставлять таким лицам соответствующие документы, содержащие такую информацию (копия паспорта, копия трудовой книжки).

Дата 26.10.2022

Подпись: Соловченко Светлана Николаевна
(фамилия, имя, отчество полностью, подпись)

Муниципальное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №14
имени Героя Советского Союза И.Л. Танцюра
Управление образования муниципального образования Тимашевский район
улица Ленина, 19а посёлок Советский, Краснодарский край,
Тимашевский район
тел. 88613037446, факс8-861-30-37-4-46 E-mail:school 14@tim..kubannet.ru

**Тема: «Мотивация профессионального самоопределения обучающихся в рамках
группового проекта»**

Номинация: «Проориентационное событие»

автор
Солопченко Светлана Николаевна
учитель ИЗО и технологии
МБОУ СОШ №14
Тимашевский р-н п.Советский
ул. Ленина 19А

2022г

«Мы лишаем детей будущего,
если продолжаем учить сегодня так,
как учили этому вчера»

Д. Дьюи

В современной системе образования на фоне социально экономических процессов, происходящих в России, необходимо обновление модели мышления и мотивации к профессиональной ориентации. Все более актуальным становится поиск способов и форм организации обновления модели мышления и поведения обеспечивающих систему процесса формирования универсальных умений как метапредметных результатов.

Проектная деятельности способствует развитию познавательных навыков, необходимых для развития творческой, активной личности, способной, реализуя свои личностные запросы, к непрерывному развитию, самообразованию, решать проблемы общества. А так же развитию умения обучающихся самостоятельно добывать знания и совершенствовать их, учит размышлять, опираясь на знание фактов, творчески подходить к решению поставленных задач, делать обоснованные выводы, принимать самостоятельные аргументированные решения, работать в команде, выполняя разные социальные роли.

Известно, что применение проектного метода позволяет учащимся более осознанно осваивать предмет, развивая универсальные навыки. Если ученик сумеет справиться с работой над учебным проектом, можно надеяться, что в настоящей взрослой жизни он окажется более приспособленным: сумеет планировать собственную деятельность, ориентироваться в разнообразных ситуациях, совместно работать с различными людьми, т.е. адаптироваться к меняющимся условиям.

Контингент учащихся нашей школы представлен различными социальными слоями. В ней учатся одаренные и обычные дети. Дети с разной стартовой подготовкой, с разными творческими способностями, требуют новых приемов и средств обучения. Технология проектной и исследовательской деятельности обучающихся по предмету "Технология" является наиболее эффективной для

передачи знаний, умений, навыков, формирования у обучающихся универсальных умений, для решения задач и возникающих в жизни проблем — профессиональной деятельности, самоопределения в повседневной жизни. При активном сотрудничестве учащихся и учителя направленном на повышение познавательной деятельности, подготовку учащихся к самостоятельной жизни в условиях рыночной экономики возможно не только «разбудить» дремлющие творческие задатки личности, но и создать условия для их развития.

Для меня, как учителя, модель профессиональной ориентации – это возможность заинтересовать учащихся, дать толчок, правильно выстроить свою работу и деятельность учащихся, и обязательно получить результат работы. Даже если что - то не удалось - это тоже результат.

Деятельность моя как учителя дает возможность:

- удовлетворить образовательные запросы учащихся и их родителей;
- раскрыть потенциал учащихся для реализации профильного выбора;
- создать условия для получения знаний
- организовать производственную экскурсию на предприятия и учреждения города
(отработка профессиональных умений и навыков);
- разрабатывать критерии оценки качества знаний учащихся и реализации их жизненных планов;

Для реализации метода на уровне школы я использую метод проектов. Для подготовки девочек нужен совет, как отобрать необходимый материал, как логически правильно построить сообщение, изготовить наглядность, на презентации кратко изложить свои мысли и т.д. На всех этапах подготовки проекта я выступаю в роли консультанта и помощника, а не эксперта.

Метод проектов всегда ориентирован на самостоятельную деятельность учащихся - индивидуальную, парную, групповую, которую учащиеся выполняют в течение определенного отрезка времени. Он всегда предполагает решение какой-то проблемы. Результатом выполненного проекта является практический - конкретный результат, готовый к использованию. Выбор **группового проекта**

имеет практическую значимость и очень удобен при изучении раздела Кулинарии по обобщающей теме: «*Новогоднее меню*». Я адаптировала свои наработки, к условиям работы школы в сельской местности. **Цель** реализации проекта развить творческую, познавательную деятельность учащихся, **задача** - воспитать чувства самоуважения, любознательность, активность; повысить мотивацию учащихся к профессиональному самоопределению.

На первом занятии по теме “Проектная деятельность” объясняю ребятам, что такое проект и этапы его выполнения. Знакомлю с целями и задачами предстоящей работы. Вместе изучаем тематику проектных заданий. Одновременно знакомлю учащихся с сопутствующими профессиональными специальностями, учебными заведениями осуществляющими обучение так профессиям и предприятиями где можно само реализовываться в выбранной профессии. Учащиеся знакомятся с ранее выполненными проектными работами.

В выборе темы проекта школьники иногда испытывают трудности. Тогда им на помощь приходит составленный заранее примерный перечень тематики творческих проектов, состоящий из реально выполнимых заданий. Такая работа требует больших затрат времени, поэтому предлагаю выполнять её частично дома. Таким образом, появляется возможность для общения детей и родителей, укрепляется взаимопонимание, поддержка в выполнении общего дела. Иногда родители помогают с правильным выбором темы проекта.

При подготовке к групповому проекту учащиеся, прежде всего, готовят мини - проекты самостоятельно, но под моим руководством и наблюдением (доклады, сообщения, основанные на самостоятельном поиске, анализе, обобщении информации). Учащиеся делятся на группы, участники группы объединяются по интересам. В группах самостоятельно делают выбор блюда исходя из вкусовых качеств, внешнего вида при подаче блюда, сложности ингредиентов, осуществляют поиск информации в книгах, журналах, интернет ресурсах, советуются с членами семьи. Каждая группа выбирает капитана, который распределяет ответственность внутри группы. Успех реализации проекта зависит от ответственности и вклада каждого участника группы: провести

исследовательскую работу – историческое происхождение блюда, его виды и разнообразие в разных странах, подборка иллюстраций, подбор ингредиентов в соответствии с рецептом, подготовка необходимого оборудования и приспособлении, экономической и экологической оценки будущего изделия. Правильная организация работы — важная составляющая метода. Без планирования и последовательного выполнения этапов не добиться качественного конечного результата, который бы удовлетворил и участников проекта, и зрителей, которые будут оценивать идеи.

В каждой группе для решения поставленной проблемы создается психологический микроклимат. Дети с интересом берутся за выполнение самых сложных проектов и часто находят наиболее интересные способы их решения. При защите проекта каждая группа проводит дегустацию своих блюд и получает оценку не только учителем, но и родителями, товарищами, то есть коллективную оценку, которая является наиболее объективной.

По окончании защиты мини-проектов, по параллелям подводя итоги и отбор лучших для участия в коллективном проекте **«Новогоднее меню»**.

Опыт работы показывает, что учащиеся проявляют наибольший интерес к выполнению творческих коллективных проектных работ, в силу рационального сочетания теоретических знаний и их практического применения. Решение проблемы коллективного проекта - конкретный результат, готовый к использованию.

Во время работы над коллективным проектом необходимо, чтобы каждая группа, и каждый её член чётко понимали свою собственную задачу, поэтому на этом же этапе членам группы необходимо договориться о распределении работы и формах контроля работы над проектом. Каждая группа ведет «индивидуальный журнал», в котором записывает ход работы для всех участников проекта. Это помогает мне и учащимся оценить индивидуальный вклад каждого в работу над проектом.

Роль учителя состоит в помощи распределения обязанностей между учащимися и распределения ответственности каждого за выполнение

коллективного проекта в целом. Подготавливается раздаточный материал с рецептами всех представленных блюд, демонстрационные таблицы, таблицы оценивания. На защиту проектов, для дегустации приглашаются родители, учителя школы. Каждый дегустатор оценивает внешний вид, речь ученика, подачу блюда, вкусовые качества. Делает соответствующие отметки в таблице оценивания. Получает раздаточный материал с рецептами всех представленных блюд.

Как результат звено, набравшее наибольшее количество положительных отзывов получает возможность (по договоренности) посетить экскурсию по кондитерскому цеху «Шоколандия» г.Краснодар. с участием в увлекательных мастер-классах. На мастер-классе ребята могут изготовить тайское мороженное, сладкую вату, шоколад ручной работы. По окончании ребята получают сертификат о прохождении мастер-класса.

На этом этапе **мы взаимодействуем** с Тимашевским техникумом кадровых ресурсов. По договоренности с администрацией и учебным планом планируем посещение учебного заведения с целью углубленного ознакомления обучению по специальности повар – кондитер. Сроки обучения, возможности реализации полученной профессии на рынке труда.

Следующее взаимодействие осуществляется с предприятием Кондитерский комбинат «Кубань» г Тимашевск. Во время экскурсии учащиеся знакомятся с условиями труда на большом предприятии, процессе изготовления готовой продукции, её упаковки и реализации с обязательной дегустацией. Узнают тонкости данной профессии и её востребованности.

Также, согласно плану мы посещаем хлебопекарню «Красносельска». Девочки наблюдают за технологическим процессом выпечки хлебобулочных изделий. Задают вопросы связанные с профессиональным ростом и возможности самореализации.

Ещё одно место реализации профессии пищевой производства это экскурсия на кухню ресторана «Кириянов». Профессиональные повара рассказывают специфику этой профессии в пункте общественного питания.

Заключительная экскурсия – школьная столовая. Здесь учащиеся видят весь объем работ связанных с обеспечением питания школьников.

Учащиеся сравниваю предприятия, условия рабочего места, получают информацию от профессионалов своего дела, делают выводы и определяются в выборе профессии.

Новизна мною разработанного коллективного проекта выражается в составлении мной формы защиты и реализации проектов с практическим применением. Учащиеся всех классов демонстрируют не только свои достижения, но и видят перспективу реализации своего творческого потенциала, повышается мотивация к обучению и развитию способностей создаются условия для отношений сотрудничества между учителем, учеником, родителями; появляется возможность решить значимые личностные проблемы; стимулируется личностный рост и развивает индивидуальность учащихся. Появляется дополнительная заинтересованность в получении знаний, необходимых для выбора профессии.

При использовании данного метода могут возникать некоторые **трудности и проблемы:**

- для реализации требуется большая затрата времени;
- при этом методе особенно сильно сказываются индивидуальные различия учащихся;
- активное участие в решении проблемы принимают более активные учащиеся, остальные – пассивны;
- возможность посетить пищевое предприятие одновременно всеми учащимися.

Выполняя групповые проекты, учащиеся приобретают опыт и продвигаются вперед к поставленной цели, осуществляют использованием новейших компьютерных технологий и с удовольствием включаются в исследовательскую деятельность. Предприятия предоставляют производственную базу для проведения экскурсий, производственной практики, закрепляют наставников за учащимися на период практики и адаптации при трудоустройстве.

Профессиональная подготовка – обеспечивает социальную защищенность учащихся общеобразовательных учреждений за счет получения ими профессиональных знаний и умений, облегчающих процесс социальной адаптации.

Девочки ждут новых интересных заданий, сами проявляют инициативу в их поиске. Это именно то, без чего ребенок просто не может существовать, без чего не может в полной мере развиваться его личность, его индивидуальность, стремление самому созидать, осознавать себя творцом.

Аннотация

Название **«Мотивация профессионального самоопределения обучающихся в рамках группового проекта»**

В представленной работе автор С.Н. Солопченко, учитель технологии и технологии, школа № 14, пос. Советский, Тимашевский район, Краснодарский край делится формой организации группового проекта в рамках профессионального самоопределения обучающихся. По мнению автора, данная технология является одной из наиболее эффективных, так как она прививает интерес к профессиональному ориентированию, развивает чувство ответственности за работу в команде, общий результат, учит ребенка принимать решения, делать выбор.

Данный материал представляется достаточно актуальным, своевременным, направленным на реализацию ФГОС. Особый интерес привлекла «работы в группах по параллелям». Этот прием дает детям возможность проявить свои лидерские способности, исполнителя или организатора. Организация группового проекта способствует развитию самоопределения и профессиональной ориентации и развивает творческую, активную личность, способную, реализовывать свои личностные запросы, к непрерывному развитию, самообразованию. Если ученик сумеет справиться с работой над групповым проектом, можно надеяться, что в настоящей взрослой жизни он окажется более приспособленным: сумеет планировать собственную деятельность, ориентироваться в разнообразных ситуациях, совместно работать с различными людьми, т.е. адаптироваться к меняющимся условиям.

Немаловажно и то, что при подведении итога такого проекта ребята посещают предприятия, где видят работу разных специалистов, профессий, рабочие моменты, микроклимат и т.д. Принимая участие в мастер классах, обучающиеся, имеют возможность прочувствовать какими навыками должен обладать данный специалист. Виден результат собственного труда.

Цель реализации группового проекта развить творческую, познавательную деятельность учащихся достигнута. Поставленные задачи -

формировать у молодежи мотивацию к труду, потребности получения востребованной на рынке труда профессии в соответствии с их интересами и склонностями, повысить мотивацию учащихся к профессиональному самоопределению – реализуются в полном объеме.

Данную разработку можно рекомендовать общеобразовательной организации на уроках технологии, кубановедения в 5-8 классах, а так же окружающем мире, разговор о правильное питание в начальных классах. Может быть реализованы учащимися и их родителями через внеурочную деятельность технологической направленности. Это значительно повысит интерес обучающихся к выбору профессии, увеличивает число учащихся, выполняемых творческие работы, поможет учащимся адаптироваться к современным социально-экономическим условиям жизни, развить разносторонние качеств личности.

Ожидаемый результат - приобретение обучающимися профессиональных знаний, умений и навыков, необходимых для выполнения определенной работы минимального уровня квалификации по отдельной профессии.

Профессиональная подготовка – обеспечивает социальную защищенность учащихся общеобразовательных учреждений за счет получения ими профессиональных знаний и умений, облегчающих процесс социальной адаптации. Учащиеся формируют собственное отношение к дальнейшему образовательному маршруту в старшей школе и дальнейшим профессиональными образованием.

Таблица оценивания

Оцените вкусовые качества, подачу и защиту блюд от 1 до 10 баллов

№	Наименование блюда	вкусовые качества	подача	защита
1	Салат «Кудрявый»			
2	Новогодний салат «Ананасовый букет»			
3	Салат «Сугробы»			
4	Салат «Леший»			
5	Салат «Генерал»			
6	Бутерброды со шпротами			
7	Бутерброды праздничные			
8	Фуршетные корзиночки			

Таблица оценивания

Оцените вкусовые качества, подачу и защиту блюд от 1 до 10 баллов

№	Наименование блюда	вкусовые качества	подача	защита
1	Салат «Кудрявый»			
2	Новогодний салат «Ананасовый букет»			
3	Салат «Сугробы»			
4	Салат «Леший»			
5	Салат «Генерал»			
6	Бутерброды со шпротами			
7	Бутерброды праздничные			
8	Фуршетные корзиночки			

1	Салат «Кудрявый»			
2	Новогодний салат «Ананасовый букет»			
3	Салат «Сугробы»			
4	Салат «Леший»			
5	Салат «Генерал»			
6	Бутерброды со шпротами			



Салат «Генерал»

Ингредиенты: 200 г любого отварного мяса 4 варёных яйца 2 варёные свёклы (среднего размера) 2 варёные моркови (среднего размера) 100 г твёрдого сыра 2 зуб. чеснока майонез

Приготовление: Мясо порезать мелкими кусочками, добавить измельчённый чеснок и немного майонеза, всё перемешать. Остальные ингредиенты натереть на крупной тёрке. Уложить слоями: мясо, сыр, яйца, морковь, свёклу, каждый слой смазать тонким слоем майонеза. Салат украсить зеленью и поставить в холодильник для пропитывания.



Салат «Кудрявый»

Ингредиенты: 1 сырая морковь, 1 большое кисло-сладкое яблоко, 200 г крабовых палочек, 4 варенных яйца, 1 банка консервированной кукурузы, майонез.

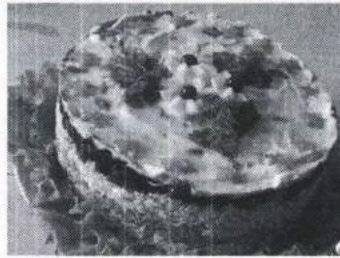
Приготовление. Почистите морковь и яблоко. Натрите их по отдельности на мелкой терке. Отваренные яйца натрите на мелкой терке. Крабовые палочки натрите на крупной терке. На блюде, на котором будете подавать салат, сделайте сеточку из майонеза, выложите сверху слой моркови. Смажьте майонезом и выложите слой тертых яиц. Повторите сеточку из майонеза, выложите яблоко, снова майонез, крабовые палочки, майонез и кукуруза. Кукурузу сверху покрывать майонезом не требуется. Оставьте салат на пару часов в холодильнике, чтобы он настоялся и можете подавать к столу.



Салат «Леший»

Ингредиенты: 1 куриное филе, 2 луковицы, 400 г шампиньонов, 2 яйца, 100 г твердого сыра, 1/2 ст. чищенных грецких орехов, майонез.

Приготовление. Отварите грудку и нарежьте кусочками. Нарежьте лук и шампиньоны, обжарьте по отдельности на сковороде. Натрите на крупной терке варенные яйца и сыр. Смешайте все ингредиенты, добавьте орехи, заправьте майонезом, посолите по вкусу. Каждый слой смазать сеткой майонеза. В центр плоского блюда поставьте стакан. Вокруг выложите салат, немного придавливая слои ложкой. Уберите стакан, украсьте зеленью и маслинами.



Салат «Генерал»

Ингредиенты: 200 г любого отварного мяса 4 варёных яйца 2 варёные свёклы (среднего размера) 2 варёные моркови (среднего размера) 100 г твёрдого сыра 2 зуб. чеснока майонез

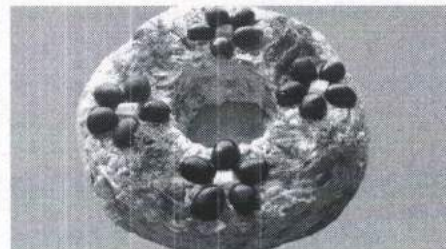
Приготовление: Мясо порезать мелкими кусочками, добавить измельчённый чеснок и немного майонеза, всё перемешать. Остальные ингредиенты натереть на крупной тёрке. Уложить слоями: мясо, сыр, яйца, морковь, свёклу, каждый слой смазать тонким слоем майонеза. Салат украсить зеленью и поставить в холодильник для пропитывания.



Салат «Кудрявый»

Ингредиенты: 1 сырая морковь, 1 большое кисло-сладкое яблоко, 200 г крабовых палочек, 4 варенных яйца, 1 банка консервированной кукурузы, майонез.

Приготовление. Почистите морковь и яблоко. Натрите их по отдельности на мелкой терке. Отваренные яйца натрите на мелкой терке. Крабовые палочки натрите на крупной терке. На блюде, на котором будете подавать салат, сделайте сеточку из майонеза, выложите сверху слой моркови. Смажьте майонезом и выложите слой тертых яиц. Повторите сеточку из майонеза, выложите яблоко, снова майонез, крабовые палочки, майонез и кукуруза. Кукурузу сверху покрывать майонезом не требуется. Оставьте салат на пару часов в холодильнике, чтобы он настоялся и можете подавать к столу.



Салат «Леший»

Ингредиенты: 1 куриное филе, 2 луковицы, 400 г шампиньонов, 2 яйца, 100 г твердого сыра, 1/2 ст. чищенных грецких орехов, майонез.

Приготовление. Отварите грудку и нарежьте кусочками. Нарежьте лук и шампиньоны, обжарьте по отдельности на сковороде. Натрите на крупной терке варенные яйца и сыр. Смешайте все ингредиенты, добавьте орехи, заправьте майонезом, посолите по вкусу. Каждый слой смазать сеткой майонеза. В центр плоского блюда поставьте стакан. Вокруг выложите салат, немного придавливая слои ложкой. Уберите стакан, украсьте зеленью и маслинами.

Салат «Кудрявый» Ингредиенты: 1 сырая морковь, 1 большое кисло-сладкое яблоко, 200 г крабовых палочек, 4 вареных яйца, 1 банка консервированной кукурузы, майонез. **Приготовление.** Почистите морковь и яблоко. Натрите их по отдельности на мелкой терке. Отваренные яйца натрите на мелкой терке. Крабовые палочки натрите на крупной терке. На блюде, на котором будете подавать салат, сделайте сеточку из майонеза, выложите сверху слой моркови. Смажьте майонезом и выложите слой тертых яиц. Повторите сеточку из майонеза, выложите яблоко, снова майонез, крабовые палочки, майонез и кукуруза. Кукурузу сверху покрывать майонезом не требуется. Оставьте салат на пару часов в холодильнике, чтобы он настоялся и можете подавать к столу.

Салат «Леший» Ингредиенты: 1 куриное филе, 2 луковицы, 400 г шампиньонов, 2 яйца, 100 г твердого сыра, 1/2 ст. чищенных грецких орехов, майонез. **Приготовление.** Отварите грудку и нарежьте кусочками. Нарежьте лук и шампиньоны, обжарьте по отдельности на сковороде. Натрите на крупной терке вареные яйца и сыр. Смешайте все ингредиенты, добавьте орехи, заправьте майонезом, посолите по вкусу. В центр плоского блюда поставьте стакан. Вокруг выложите салат, немного придавливая слои ложкой. Уберите стакан, украсьте зеленью и маслинами.

Новогодний салат «Ананасовый букет» Ингредиенты: 500 г куриной грудки, 3-4 луковицы, 4-5 яиц, 400 г маринованных шампиньонов, 2 картофеля, 200 г сыра, 1 банка консервированных ананасов, майонез. **Приготовление.** Отварите мясо с добавлением лаврового листа, чеснока, душистого и черного перца, нарежьте кубиками. Нарежьте лук полукольцами, залейте кипятком и оставьте на 10-15 минут. Промойте лук и замаринуйте его в холодной воде с уксусом, солью и сахаром. Сыр и яйца натрите на крупной терке. Выкладывайте все ингредиенты салата слоями в такой последовательности: мясо, лук, майонез, картофель, майонез, грибы, яйца, майонез, ананас, сыр. Украсить кусочками ананаса.

Салат «Генерал» Ингредиенты: 200 г любого отварного мяса, 4 вареных яйца, 2 вареные свеклы (среднего размера), 2 вареные моркови (среднего размера), 100 г твердого сыра, 2 зуб. чеснока, майонез. **Приготовление:** Мясо порезать мелкими кусочками, добавить измельченный чеснок и немного майонеза, всё перемешать. Остальные ингредиенты натереть на крупной терке. Уложить слоями: мясо, сыр, яйца, морковь, свеклу, каждый слой смазать тонким слоем майонеза. Салат украсить зеленью и поставить в холодильник для пропитывания.

Бутерброды со шпротами: Ингредиенты: шпроты, консервированные в масле – 10 красивых, целых рыбок; хлеб (бородинский, пшеничный, батон – на выбор) – 10 небольших ломтиков; огурец длинноплодный – 1 шт.; майонез – 5 ст. л.; чеснок – 1 зубчик; зелень укропа – 3-5 веточек; соль, перец – по вкусу. **Приготовление:** Хлеб нарезать на ломтики толщиной 1,5-2 см. Можно использовать любой вид – ржаной, серый, белый, багет – берите все, что нравится или что есть в наличии на данный момент. По желанию можно подрумянить хлебные ломтики на сухой сковороде или с добавлением небольшого количества растительного масла без запаха. Так закуска получится хрустящей и дольше не размокнет от соуса.

Бутерброды праздничные. Ингредиенты: кусочки пшеничного хлеба – по числу бутербродов; масло сливочное – 30 г; столовая горчица – пол чайной ложки; тонкие ломтики колбасы; ломтики сыра твердого; салатные листья; оливки, консервированные без косточек. **Приготовление:** Хлеб нарежьте кусочками. Если взяли квадратный пшеничный хлеб, кусочки режьте на 4 части. Удобно кушать маленькие бутерброды – на один кус. Мягкое сливочное масло смешайте с горчицей. Смажьте хлеб. Сверху положите листик зелени, по ломтику колбасы и сыра. Воткните шпажки с оливками. Разложите по тарелке.

Фуршетные корзиночки Ингредиенты: 100 г зеленого горошка, помидоров и консервированных сардин (в масле или в натуральной заливке), одно яйцо, 80 г майонеза и 20 г горчицы. **Приготовление:** Рыбу смешайте с рубленным яйцом, горошком, добавьте майонез, горчицу и специи. Украсьте ломтиками помидоров или чем-то другим, если свежих овощей нет. Ее можно выдавить через крупную насадку кондитерского шприца.