

Методическая разработка мастер-класса по приготовлению блюд молекулярной кухни Новогодняя тусовка «Шеф-шоу»

Применение нетрадиционных форм занятий в учебном процессе позволяет использовать одновременно элементы технологии «тусовка» (для обучающихся 1 курсов) и обучение через организацию мероприятий (для обучающихся старших курсов) по технологии тусовка.

Старшекурсники под руководством преподавателя должны подготовиться заранее к проведению подобного занятия. С использованием проектного метода они определяют на подготовительном этапе всех участников тусовки, ее основную концепцию, подумывают элементы тематического декора и ход мероприятия. Важно, чтобы каждый понимал свою роль в достижении общей цели. Командообразование – важный элемент подготовки мероприятия, так как его проведение регламентируется по времени. Важными элементами также являются: выбор блюд (не целесообразно выбирать блюда со временем приготовления более 15-20 минут); зонирование аудитории (важно, чтобы зоны шеф-поваров были на достаточном расстоянии друг от друга и при этом оставалось место свободного размещения гостей и первокурсников); выбор элементов тусовки (лотереи, конкурсы, танцевальные паузы и прочее должны соответствовать тематике тусовки); роль педагога (педагог может выполнять роль модератора или гостя при готовности обучающихся взять на себя роль модератора); проведение профессиональных проб с первокурсниками (для достижения задач урока необходимо продумать степень участия гостей-первокурсников в приготовлении блюд. Важно, чтобы охват аудитории был максимально возможным и степень достижения результата каждого участника стремилась к 100%. Только в этом случае мотивация к профессиональной деятельности у всех участников тусовки «Шеф-шоу» будет положительной).

Проведение таких занятий позволяет снять психологические барьеры, повышает мотивацию к получению знаний, а также дает возможность обучающимся старших курсов поделиться практическим опытом, а обучающимся-первокурсникам осуществить профессиональные пробы.

Обучение в формате такого интерактивного занятия запоминается обучающимся своей креативностью и не воспринимается как урок. Участники, обмениваясь навыками налаживают новые неформальные связи по профессиональным интересам, что является очень ценным в процессе дальнейшего обучения, участия в конкурсном движении и прочее. Старшекурсники, попробовав себя в роли шеф-повара, еще раз самоутверждаются в своем профессиональном становлении, а ребята, которые только приступили к обучению – воодушевляются успехами выпускников.

Технологическая карта занятия

ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»	Автор-разработчик	Демьянова Марина Владимировна, канд.экон.наук, доцент, преподаватель Соснина Мария Андреевна, преподаватель
	Специальность	19.02.38 Технология продукции общественного питания
	Тема мастер-класса	Приготовление новогодних блюд молекулярной кухни
	Цель занятия	Трансляция практического опыта обучающихся выпускной группы первокурсникам
	Задачи	
	Образовательная	Обеспечить условия демонстрации практических

		умений
	Развивающая	1. Создать условия для развития навыков создания шоу из процесса приготовления блюд молекулярной кухни. 2. Смоделировать учебную ситуацию для активизации мыслительных операций в процессе приготовления новогодних десертов молекулярной кухни. 3. Сформировать условия для развития креативного мышления.
	Воспитательная	1. Создать условия для осознания статусности профессии через использование интерактивных методов обучения. 2. Формировать ответственное отношение к профессиональной деятельности в демо-режиме. 3. Способствовать развитию культуры обмена профессиональным опытом.
	Тип занятия	Мастер-класс
	Вид занятия	Новогодняя тусовка «Шеф-шоу»
	Методы обучения	Фасилитация
	Ожидаемые результаты	Трансляция практического опыта приготовления новогодних блюд молекулярной кухни, обучающимися старших курсов
	Учебно-методическое обеспечение мастер-класса	Мультимедийная презентация, раздаточный материал, материалы для работы поваров-технологов, музыкальное сопровождение

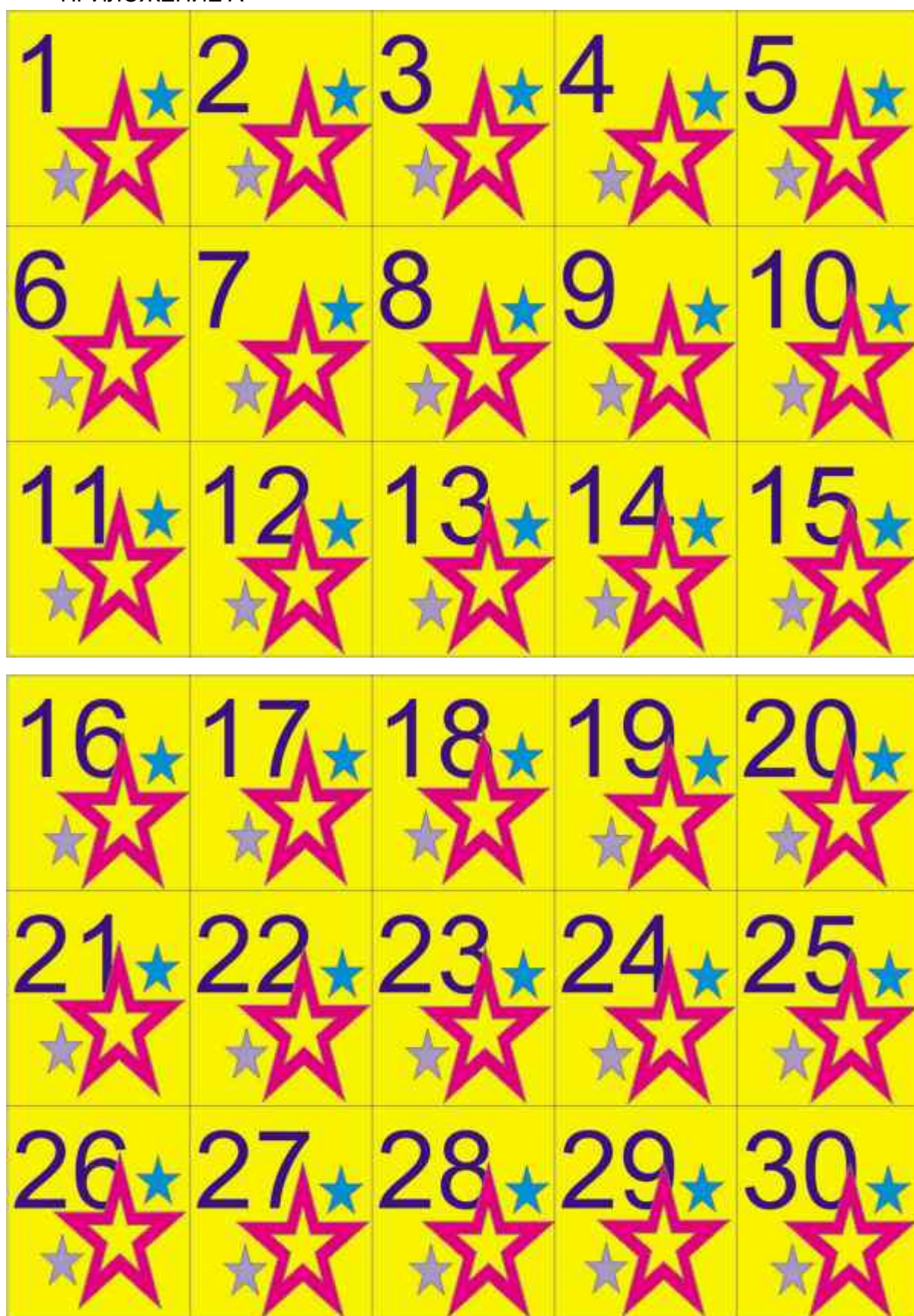
№ п/п	Структурный этап занятия	Задачи этапа	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся
1	Открытие новогодней тусовки «Шеф-шоу»	Создание тематической атмосферы	1.Входной лотерейный билет на вечеринку (Приложение А) получают участники, которые приносят фотографию с рецептом блюда молекулярной кухни (при помощи картинок добавляются стилистические элементы в заранее оформленную для вечеринки аудиторию). 2.Включает спокойную музыку, под которую предлагает участникам вечеринки познакомиться, назвав свое имя и то блюдо молекулярной кухни, рецепт которого принесли на эту вечеринку, и ожидания от мероприятия. Названное блюдо	1. При входе в аудиторию меняют фотографии с рецептом блюда молекулярной кухни на входной лотерейный билет. При входе обучающихся младших курсов встречают одетые по тематике тусовки «Шеф-Шоу» обучающиеся выпускных курсов (фасилитаторы) 2.Согласно заданным правилам знакомства участники поочередно называют свои имена и приклеивают себе карточки с наименованиями блюд молекулярной

№ п/п	Структурный этап занятия	Задачи этапа	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся
			записывают на стикер и прикрепляют на грудь. Задание выполняет до тех пор, пока играет музыка. 3. После знакомства предлагает участникам распределиться по группам, состав которых объявляют координаторы.	кухни. Координаторы в это время анализируют принесенные гостями тусовки рецепты и формируют группы по тематике блюд. 3. Самоорганизуются в рабочие группы по столам с поварами-координаторами.
2	Проведение экспресс-мастер-классов	Погружение в тематическую атмосферу	1. Предлагает группам придумать танцевальное движение в тематике блюда молекулярной кухни и презентовать его. На выполнение задания дается 10 минут. 2. Предлагает для ознакомления мастер-классы повара-медиаторов. Предварительно участникам тусовки раздаются оценочные ведомости (Приложение Б), в которых они отмечают свои впечатления. Также участникам тусовки дается комплект фишек качества (Приложение В), которые они оставляют на столе понравившегося мастер-класса. По сигналу происходит перемещение. Обозначает время выполнения – 20 мин.	1. Придумывают в группе танцевальное движение и презентуют его под необычную музыку. 2. Перемещаются по технологии свободного пространства от повара к повару, оценивают работу шефов, раздают фишки качества.

№ п/п	Структурный этап занятия	Задачи этапа	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся
3	Профессиональные пробы	Апробация полученных знаний	1. Объявляет победителя с наибольшим количеством фишек. 2. Предлагает участникам тусовки попробовать себя в качестве поваров и в группах под руководством мастер-шефов создать блюда молекулярной кухни. Время на помещение каждого стола мастера – 10 минут. Перемещение происходит по сигналу.	1. Воспринимают информацию. Аплодируют лучшему мастер-шефу. 2. Пробуют себя в приготовлении блюд молекулярной кухни. Участники-медиаторы оценивают подопечных.
4	Edutainment	Активизация полученных знаний	1. Предлагает участникам тусовки викторину «Молекулярная кухня», главный приз которой – мастер класс у самого лучшего шефа этой тусовки. Проводит викторину, определяет победителя. Победитель получает возможность научиться новому блюду у мастер шефа. 2. Участникам предлагает беспроигрышную лотерею по тем билетам, которые приобрели в начале тусовки. (Приложение Г)	1. Участвуют в викторине, отвечают на вопросы. Работают в формате «вопрос-ответ». Собирают баллы. Победитель проходит к столу мастер-шефа и получает урок по приготовлению нового блюда. 2. Участники-фасилитаторы проводят лотерею, называя номера и зачитывая загадки. Награждают участников. Участвуют в лотерее, получают призы.
5	Презентация итогов тусовки «Шеф-Шоу»	Рефлексия деятельности	1. Предлагает провести рефлексию в молекулярном танце под руководством шеф-поваров. 2. Благодарит за работу, объявляет о завершении тусовки	1. Танцуют молекулярный танец; 2. Благодарят шеф-поваров, покидают тусовку.

№ п/п	Структурный этап занятия	Задачи этапа	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся
			«Шеф-шоу».	

ПРИЛОЖЕНИЕ А



ПРИЛОЖЕНИЕ Б

Оценочная ведомость гостя Тусовки «Шеф-шоу»

№ столика	Имя шефа	Название блюда	Отмеченные достоинства	Отмеченные недостатки	Хотел ли я приготовить это блюдо?
1					
2					
3					
4					

Приложение В

Фишка качества



Приложение Г

Загадки на лотерею

1. Без неё борщ, как скрипач без скрипки? (свекла)
2. Чем больше его раздеваешь, тем больше слез проливаешь? (лук)
3. Семьдесят одежек и все без застежек? (капуста)
4. Самый народный овощ? (картофель)
5. Пищевая приправа или нота? (соль)
8. Самый распространенный овощ на Руси, его не урожай был таким же народным бедствием, как нашествие врагов или эпидемия чумы? (репа)
9. Гибрид репы и капусты? (брюква)
11. Напиток из былин и сказок? (квас)
12. Что называют поэзией кухни? (приправа)
15. Оно трясется на столе, а называется(Желе)
16. Маленькое, сдобное, колесо съедобное. Я один тебя не съем, разделю ребятам всем. (Калач)
17. Дяденька смеется, на нем шубонька трясется. (Кисель)
18. Сидит барыня в ложке, свесив ножки. (Лапша)
19. Бел, как снег, в чести у всех. В рот попал - там и пропал. (Сахар)
20. Мнут и катают, в печи закаляют, а потом за столом нарезают ножом. (Хлеб)

21. Может и разбиться, может и свариться! А захочет - в птицу может превратиться. (Яйцо)

22. Сахаристая рубашка,
Сверху — яркая бумажка.
Сладкоежки любят это.
Что за лакомство?

(Конфета)

23. Завернули эту плитку
В серебристую простынку.
Скушать плитку каждый рад.
Что же это?

(Шоколад)