

**Учебно-методическое пособие для преподавателей,
мастеров производственного обучения и студентов СПО
Мастер-класс
как форма совершенствования
профессиональной компетентности педагога
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер,
43.01.01 Официант, бармен**

Автор разработки:
Каменецкая Лилия Владимировна
мастер п/о ГБОУ ПО СКСТ

Рекомендовано к публикации на официальном сайте ГБОУ ДПО «Севастопольский центр развития образования» решением Совета ГБОУ ДПО «Севастопольский центр развития образования», протокол № 11 от 22.06.2018 г.

РЕЦЕНЗИЯ

на учебно-методическое пособие «Мастер-класс как форма совершенствования профессиональной компетентности педагога по профессиям 43.01.09 Повар, кондитер и 43.01.01 Официант, бармен мастера производственного обучения первой квалификационной категории ГБОУПО «Севастопольский колледж сервиса и торговли» Каменецкой Лилии Владимировны.

В учебно-методическом пособии представлены основные положения организации и проведения мастер-класса: технология, мотивация, структура, типы, требования к проведению.

Учебно-методическое пособие содержит теоретические и практические материалы по выполнению мастер-классов.

Поставленные цели направлены на формирование у обучающихся знаний о направлении барного сервиса, приготовлении коктейлей с оригинальной подачей с нестандартной сервировкой по профессиям 19.01.17 Повар, кондитер и 43.01.01 Официант, бармен и с мотивацией познавательной деятельности согласно стандарту в изучении блюд кухонь народов мира, на примере «Японская кухня».

Отличительной особенностью пособия является то, что в нем подробно описывается технологический процесс проведения мастер-класса по темам: «Шабу-шабу, фондю по-японски» от Бренд-шефа Сейджи Кусано; «Новое направление выездного сервиса – барный кейтеринг. Необычные коктейли и оригинальная подача» и «Нестандартная сервировка Новогоднего стола».

Актуальность учебно-методического пособия обусловлена умением мастера производственного обучения передать свой опыт обучающимся.

Особенность пособия заключается в нестандартном подходе, учтены взгляды и интересы современного общества и тенденции развития современных технологий в общественном питании и ресторанном хозяйстве.

Материал в учебно-методическом пособии изложен грамотно и логично. Хорошо описаны технологии работы, которые дают возможность мастеру п/о обучить студентов навыкам самостоятельно.

Материал соответствует установленным требованиям Федеральных государственных образовательных стандартов СПО по профессиям и позволяет больше узнать об особенностях барного кейтеринга, нестандартной сервировки и технологии приготовления блюд кухонь народов мира. Практическое применение данной информации, способствует развитию творческих способностей обучающихся.

Занятие, составленное на основе данного учебно-методического пособия, направлено на вовлечение обучающихся в активную познавательную и творческую деятельность.

Ценность пособия в том, что оно дает возможность освоить основные этапы выполнения работы мастер-класса. Данный материал может быть использован преподавателями, мастерами производственного обучения, студентами СПО.

Рецензенты:

Смолякова И.Н. – директор ГБОУПО СКСТ, преподаватель-методист высшей категории

Машнина О.А. – председатель предметно-цикловой комиссии, преподаватель высшей квалификационной категории ГБОУПО СКСТ

Содержание

Аннотация

1.	Пояснительная записка	6
2.	Мотивация проведения мастер-классов	8
3.	Методика проведения мастер-класса по профессии 43.01.01 Официант, бармен: «Новое направление выездного сервиса – барный кейтеринг. Необычные коктейли и оригинальная подача»	9
4.	Методика проведения мастер-класса по профессии 43.01.01 Официант, бармен: «Нестандартная сервировка Новогоднего стола»	19
5.	Методика проведения мастер-класса по профессии 43.01.09 Повар, кондитер: «Шабу-шабу, фондю по-японски» от Бренд-шефа Сейджи Кусано	27
6.	Критерии оценивания мастер-класса	33
7.	Типичные ошибки	34

Заключение

Список литературы

Аннотация

Учебно-методическое пособие создано в помощь молодым специалистам, преподавателям, мастерам производственного обучения по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и 43.01.01 Официант, бармен. Данное пособие содержит системное изложение материала для проведения мастер-классов.

Учебный материал пособия сгруппирован в несколько основных разделов:

- по профессии 43.01.01 Официант, бармен «Нестандартная сервировка Новогоднего стола» и «Новое направление выездного сервиса – барный кейтеринг «Необычные коктейли и оригинальная подача»;
- по профессии 43.01.09 Повар, кондитер «Шабу-шабу, фондю по-японски» от Бренд-шефа Сейджи Кусано.

Необходимость коллективного изучения и внедрения в образовательный процесс эффективных инновационных технологий и разработок в настоящее время не вызывает ни у кого сомнений. В одиночку стать классным специалистом своего дела при огромном потоке информации очень трудно. Наряду с различными формами самообразования, обучением на курсах повышения квалификации, участием в различных семинарах одной из эффективных и современных форм совершенствования профессионального мастерства педагогов являются мастер-классы.

Согласно «Словарю современных понятий и терминов» мастер-класс – это краткосрочные курсы высшего мастерства в какой-либо области, организуемые или проводимые выдающимися мастерами в этой области со своими коллегами.

В настоящее время представители многих специальностей широко используют мастер-классы для обучения, есть представители тех профессий, где творческий, индивидуальный характер выдающегося специалиста особенно ярко выражен. Все вышеизложенное в полной мере можно, отнести и к педагогам.

Профессиональное мастерство – это всегда плод достаточно длительного практического труда преподавателя, наполненного вдумчивыми размышлениями над самыми разными проблемами своей деятельности. Сегодня профессиональное мастерство означает умение педагога точно ставить образовательно-воспитательные задачи и последовательно, наиболее оптимальным путем решать их. Высокий класс мастерства преподавателя должен быть отмечен воплощенными в жизнь признаками инновационности, это основная идея мастер-класса.

Таким образом, мастер-класс – это средство трансляции педагогом-мастером своего профессионального инновационного опыта, передача действующей педагогической технологии; это взаимообучение, взаимосовершенствование преподавательской деятельности, представляющее собой двусторонний процесс с непрерывным контактом «преподаватель-

слушатель», это рефлексия собственного профессионального мастерства участниками мастер-класса.

Основные преимущества мастер-класса – это уникальное сочетание короткой теоретической части согласно заявленной теме, демонстрации преподавателем своей педагогической технологии или методики, индивидуальной практической работы всех участников с последующим обобщением и обсуждением результатов.

Мастер-класс отличается от семинара или открытого занятия тем, что во время мастер-класса ведущий специалист рассказывает и, что еще более важно, показывает, как применять на практике новую технологию или методику. Участникам мастер-класса также предоставляется возможность попрактиковаться под контролем преподавателя в применении полученных знаний с тем, чтобы в дальнейшем творчески применить данные технологии или методики в собственной деятельности.

Подготовка и проведение мастер-класса предъявляют определенные требования ко всем его участникам. Педагог, ведущий мастер-класс, должен иметь первую или высшую квалификационную категорию. Перед преподавателем-мастером стоит целый ряд вопросов: «Какие грани своего опыта лучше представить?», «Каким способом это лучше сделать?» и т.д. Подготовка и проведение мастер-классов – кропотливый труд, а потому данный вид деятельности должен быть внесен в индивидуальный план работы педагога.

В начале подготовки мастер-класса необходима тщательная аналитическая проработка педагогического опыта преподавателя – автора мастер-класса, его научно-методическое описание в соответствии с технологией. Необходимо составить развернутое представление о центральном звене инновационного педагогического опыта, анализ его ядра, которое является действительным источником достигаемых педагогом результатов.

1. Пояснительная записка

Мастер-класс – один из наиболее эффективных современных способов обмена и распространения передового педагогического опыта путем прямого комментированного показа приемов и методов работы педагога, получившего признание в профессиональной среде.

Мастер-класс объединяет педагогов, желающих получить полную информацию о накопленном опыте педагога-мастера, освоить и использовать разработанные и апробированные им на практике программы, методики, технологии.

Автором мастер-класса является педагог-мастер – высококвалифицированный педагогический работник, владеющий инновационным опытом работы, обладающий индивидуальным стилем педагогической деятельности, достигший высоких результатов в сфере своей профессиональной деятельности.

Педагог-мастер при проведении мастер-класса несет ответственность за достоверность и объективность фактов, представленных в материалах мастер-класса.

Целью мастер-класса является: повышение профессионального мастерства педагогов – участников мастер-класса в процессе активного педагогического общения по освоению опыта работы педагога-мастера.

Задачами мастер-класса являются:

- конструирование (воссоздание) педагогом-мастером перед участниками мастер-класса своей авторской модели образовательного процесса (или иного вида педагогической деятельности) в режиме демонстрируемой педагогической технологии;
- обучение участников мастер-класса конкретным навыкам, составляющим основу транслируемого педагогического опыта, и способам достижения намеченных результатов;
- демонстрация умения педагога-мастера проектировать успешную деятельность обучающихся;
- популяризация его инновационных идей, авторских находок;
- оказание помощи участникам мастер-класса в определении задач их профессионального самосовершенствования.

Ожидаемые результаты мастер-класса (безотносительно к его конкретному содержанию) могут включать в себя:

- понимание его участниками сути авторской системы педагога-мастера;
- практическое освоение ими важнейших навыков в рамках транслируемого опыта;
- активизацию познавательной деятельности участников мастер-класса;
- повышение уровня их профессиональной компетенции по основным аспектам демонстрируемой деятельности;
- рост мотивации участников мастер-класса к формированию собственного стиля творческой педагогической деятельности.

Содержание деятельности педагога-мастера во время проведения мастер-класса – изложение концептуальных основ собственной системы работы (актуальность, основные идеи авторского подхода к демонстрируемой педагогической деятельности, его новизна, важнейшие результаты).

Краткая характеристика практической стороны педагогического опыта педагога-мастера:

- рассказ о предстоящей форме представления опыта педагога-мастера;
- характеристика обучающихся;
- ознакомление участников мастер-класса с основными приемами и методами работы, дидактическими материалами, которые будут демонстрироваться.

Прямой комментированный показ в действии приемов и методов работы педагога-мастера в форме:

- открытого занятия с участием обучающихся;
- практического занятия с участниками мастер-класса путем непосредственного контактного обучения основным приемам осуществления представляемой деятельности;
- ролевых, имитационных игр с участниками мастер-класса и др.

Рефлексия:

- самоанализ проведенного занятия (или другой формы представления опыта) педагогом-мастером;
- вопросы участников мастер-класса к педагогу по проведенному занятию (игре и т.п.);
- общая дискуссия;
- заключительное слово педагога-мастера.

Консультирование педагогом-мастером участников мастер-класса по использованию представленного педагогического опыта

Организация мастер-класса

Мастер-класс может проводиться как на уровне учреждения – для сотрудников, так и на городском уровне – для педагогов образовательных учреждений.

Мастер-класс может проводиться как отдельное (разовое) мероприятие, так и в виде серии мероприятий, объединенных одной темой.

Мастер-класс городского уровня проводится, как правило, вне основной сетки часов педагога-мастера и оплачивается по представлению руководителя образовательного учреждения.

2. Мотивация проведения мастер-классов

Главным объектом всех наших планов, задумок, соображений, модернизации должен быть гость. Оптимальная забота о нем, максимально созданные для него удобства – первейшая задача для предприятия. Сейчас, как никогда, высококачественное обслуживание гостей имеет решающее значение для успеха любого ресторана, столовой или буфета. Качественные услуги и внимательное отношение к гостям – это единственное, что поможет выдержать жестокую конкуренцию в этой области. Если рассматривать современные достижения предприятий питания (быстрое обслуживание, забота о посетителе и т.д.), то надо отметить стремление большинства гостей не только к качественному сервису, но и нечто большее. Гости сегодня хотят найти для себя в меню разнообразные блюда и напитки, в то же время получить на некоторое время разрядку от серых будней и стрессов. Хороший хозяин должен не просто обслуживать гостей, а создавать теплую атмосферу с первоклассным сервисом, с тем, чтобы гости чувствовали себя комфортно и получали заряд так необходимой им в наше время энергии.

Обслуживание гостей можно считать удачным тогда, когда сложится благоприятное сочетание всех этих факторов. Тогда гость останется доволен.

Качественное предложение блюд и напитков – основа успешной работы предприятий ресторанного хозяйства.

**3. Методика проведения мастер-класса по профессии
43.01.01 Официант, бармен:
«Новое направление выездного сервиса – барный кейтеринг.
Необычные коктейли и оригинальная подача»**

*«Скажи мне – я забуду,
Покажи мне – я запомню,
Дай мне сделать это,
И это станет моим навсегда».*

Эта китайская пословица как нельзя лучше характеризует такую современную технологию обучения как мастер-класс, которая широко используется в ГБОУПО «Севастопольский колледж сервиса и торговли» с целью повышения профессионального уровня мастеров производственного обучения, преподавателей и обмена передовым опытом всех его участников. Эта технология дает возможность педагогическим работникам познакомиться с передовыми эффективными технологиями, новыми направлениями в кулинарии, торговле на основе использования современного оборудования. А это означает шаг вперед в своем деле, профессиональном становлении, от которого зависит качество подготовки будущих молодых специалистов.

Мастер-класс широко используется в образовательном процессе не только как форма работы для профессионального роста педагогов, но и как активный метод обучения студентов с целью пробуждения интереса к избранной профессии, как одна из важнейших предпосылок развития творческого потенциала студентов, совершенствования у них практических умений и навыков, способствует развитию у них собственного креативного мышления.

Проводятся мастер-классы силами самих педагогических работников, опытными мастерами и преподавателями, которые не один год проработали на педагогической ниве, имеют большой опыт и трудовой стаж работы в торговле и общественном питании. К участию в мастер-классах также приглашает лучших специалистов предприятий общественного питания и торговли, а также бывших выпускники колледжа, достигших высокого профессионализма в своем деле.

Тема мастер-класса:
**«Новое направление выездного сервиса – барный кейтеринг.
Необычные коктейли и оригинальная подача».**

Методическая цель: освоение и применение технологии в приготовлении необычных коктейлей в практической деятельности мастера. Создание условий для формирования профессиональных компетенций участников мастер-класса. Обмен опытом совместной работы мастера и участника при демонстрации приемов приготовления коктейлей.

Задачи для мастера производственного обучения:

1. Обобщить опыт работы мастера по определенной проблеме: «Новое направление выездного сервиса и оригинальная подача коктейлей».
2. Передать свой опыт путем прямого и комментированного показа последовательности действий, методов, приемов и форм педагогической деятельности.
3. Отработать совместно с участниками мастер-класса поставленную в программе мастер-класса проблему.
4. Создать условия для плодотворного общения участников мастер-класса с целью развития творческого мышления и фантазии.

Задачи для участников:

1. Расширить знания, кругозор по теме мастер-класса.
2. Познакомиться с технологией приготовления коктейлей.
3. Готовить коктейли по теме мастер-класса.
4. Развивать коммуникативные качества в процессе мастер-класса.

Целевая аудитория: мастера производственного обучения, преподаватели специальных дисциплин, студенты, обучающиеся по профессии «Бармен».

Время проведения: 60 мин.

Количество участников: 8-10 чел.

Требования к помещению и материальному обеспечению: мастер-класс проводится на предприятии ресторанного хозяйства кафе «Selfi bar» г. Севастополя.

Методическое обеспечение: план-конспект, презентации, технологические карты.

Необходимое оборудование: компьютерное оборудование, барное оборудование, инвентарь.

Прогнозируемый результат:

1. Сформированные профессиональные компетенции участников мастер-класса.
2. Мотивация к обучению данной профессии.
3. Развитие творческой активности.

Форма проведения: Демонстрация с элементами презентации и практическая работа.

План проведения мастер-класса

№ п/п	Этапы мастер-класса	Время (в мин.)	Примечание
1.	Организационный момент	2	Встреча участников мастер-класса, рассаживание участников, подготовка рабочих мест.
2.	Представление определенной проблемы мастер-класса	3	Проводится мастером. Объявление темы мастер-класса, ее актуальности, проблемы, практической значимости, ожидание результатов.
3.	Экспресс-презентация мастер-класса	10	Участникам предоставляется информация по данной теме мастер-класса. Демонстрация презентаций.
4.	Практическое занятие	30	Показ приготовления коктейлей сопровождается подробным словесным объяснением. Демонстрация презентации. На практическом показе в работе принимают участники мастер-класса.
5.	Рефлексия (подведение итогов)	15	Совместное обсуждение результатов мастер-класса. Дегустация коктейлей.

Опорный конспект «Новое направление выездного сервиса: барный кейтеринг»

Коктейли и бары на мероприятиях были всегда, но отдельный сервис, центром которого стал бар, появился совсем недавно. О том, что такое барный кейтеринг и каковы его особенности, сейчас я вас ознакомлю.

Понятие барный кейтеринг

По аналогии с кейтерингом, т.е. выездным ресторанным обслуживанием, барный кейтеринг – это комплексное оказание услуг по организации выездного бара в любое время в любом месте, начиная с момента обращения клиента в компанию, выбора формата организации бара и концепции мероприятия, составления меню коктейлей, подбора оборудования, посуды и униформы персонала до закупки всех ингредиентов, доставки их и всего необходимого на место обслуживания, монтажа и демонтажа оборудования, непосредственного приготовления коктейлей на мероприятии, а так же вывоза оборудования и мусора после проведения торжества.

Причем именно выездной бар предоставляет расширенный комплекс барных услуг, т.к. кроме приготовления наиболее широкой линейки коктейлей, чем в обычном баре, мы организуем бармен-шоу, подбираем закуски к напиткам, можем организовать обслуживание напитками и работу сомелье и т.д. Еще немногие знают, что обычные рестораны и клубы тоже пользуются услугами выездного бара, когда требуется организовать масштабный, для большого числа гостей, бар или бармен шоу.

Горки шампанского и флейринг – это самые востребованные услуги

Есть мероприятия в стиле «black tie», на которых эти опции неуместны, зато классические коктейли, приготовленные и поданные в лучших традициях, придутся как нельзя кстати. Скорее всего, exhibition flairing и каскады бокалов являются дополнениями к коктейль-бару, как определенный способ подачи. Пирамиды могут найти свое место на welcome зоне, а бармен-шоу может стать частью шоу-программы, поэтому, самые популярные опции, это горки и приготовление коктейлей.

Каково место обслуживания едой в таком формате как барный кейтеринг

Конечно же, без еды не обойтись. Взять, к примеру, классическое сочетание вин и сыров. Точно также яркие, авторские коктейли могут быть дополнены современными закусками из серии finger food. И уж никак не обойтись без кухни при таких форматах обслуживания как коктейль или фуршет, где барное обслуживание является частью общего мероприятия.

Из каких составляющих складывается смета, стоимость барного кейтеринга для мероприятия?

Прежде всего, это cost (себестоимость ингредиентов), потому, что алкогольные коктейли на основе водки и, к примеру, джина, значительно отличаются друг от друга в себестоимости. Стоимость работы персонала, транспортные услуги, продолжительность мероприятия и количество коктейлей. Затем в расчет вступает количество необходимого оборудования. Имея собственную большую материально-техническую базу (барные стойки, посуду, шейкеры и пр.) можно их избежать, не сталкиваясь с арендой оборудования и тем самым не раздувая смету на дополнительные затраты.

Новые тренды и технологии барного кейтеринга

Среди спецпредложений уже существуют: серия коктейлей с ювелирными украшениями, молекулярные коктейли, ароматные цветочные коктейли. Молекулярная миксология — один из ведущих мировых трендов. С помощью специального оборудования привычные ингредиенты коктейлей принимают совсем новые цвета, вкусы, запахи и агрегатные состояния, приятно удивляя гостей.

Из Лондона в барный кейтеринг пришла технология «премикс». Премикс заключается в том, что компоненты коктейлей готовятся заранее, смешиваются в определенных пропорциях, и барменам остается лишь только доготовить коктейль. Эта технология позволила нам приготовить порядка 27000 коктейлей за ночь на мероприятии.

Для каких мероприятий в основном используется барный кейтеринг?

В основной массе – это корпоративные мероприятия, презентации и свадьбы. Также есть мероприятия, которые ориентированы только на бар. Место проведения казалось бы, в немыслимых местах (пентхаусы, парковки, станции метро после закрытия и т.д.)

Что является необходимой базой для успешного развития барного кейтеринга?

Прежде всего, это команда, коллектив профессионалов, которым по плечу решение самых сложных задач. Материально-техническая оснащенность бизнеса по последним требованиям рынка. И качественное исполнение предоставляемых услуг. Вот три ключа к успешному созданию выездного бара.



The Porthole – креативный сосуд для креативных напитков

Коктейли в иллюминаторах от дизайнера Мартина Кастнера. Он демонстрирует потребителям свой состав в необычной подаче коктейлей с помощью дизайнерских контейнеров.

Напитки в виде разноцветных многослойных коктейлей предпочитают не только потому, что они очень вкусны. Они ярко и привлекательно выглядят, радуя не только вкусом, но и внешним видом. Однако популярность таких коктейлей во многом зависит как от искусства их приготовления, так и от искусства преподнесения. И здесь не последнюю роль играет креативная посуда для креативных напитков под названием «**The Porthole**».

Не то графин, не то фляга, не то чайник, The Porthole напоминает иллюминатор. Впрочем, само название указывает на то, что автор этого проекта, дизайнер Мартин Кастнер (Martin Kastner), был вдохновлен именно морской, точнее, корабельной музыкой.

Когда смотришь в иллюминатор сквозь толщу морской воды, разглядывая чудесный подводный мир, спрятанный за стеклом, впечатление остается на всю жизнь. А эмоции, выплескиваясь наружу, как соленые волны на песчаный пляж, находят свое воплощение в оригинальном дизайн-проекте вроде необычного сосуда The Porthole.

Изучив целевую аудиторию, посетив ряд престижных баров и ресторанов, дизайнер пришел к выводу, что такой стильный, со всех сторон прозрачный шейкер-«иллюминатор» позволяет не только красиво приготовить и подать коктейли посетителям заведения, но и дает им возможность разглядеть, из чего состоит их напиток.

Люди любопытны по своей натуре, а удовлетворить одновременно и жажду, и любопытство случается не так часто, как этого хотелось бы. Такой подход к презентации напитков увеличивает и процент доверия к заведению, а стало быть, самым положительным образом сказывается на его популярности.

Сосуд-иллюминатор The Porthole рассчитан почти на 400 мл жидкости. А закаленное стекло, силиконовая крышка и стальной корпус позволяют ему быть не только шейкером-графинком для коктейлей, но также заварником для авторского травяного чая, который также может быть очень приятен не только на вкус, но и внешне.



Заключение

Данная работа обобщает личный опыт работы педагога. Регулярно проводятся мастер-классы, для улучшения уровня мастерства.

Мастер-класс все шире используется в образовательном процессе, как оригинальный метод обучения. Большим плюсом при проведении мастер-класса будут, представленные мастером, письменно оформленные программы, методические разработки, иллюстративные материалы. Наличие этих материалов позволит участникам мастер-класса за короткое время погрузиться в сущность представляемого педагогического опыта.

Принимая во внимание историческое наследие в методике обучения, мастер-класс всегда будет актуален и востребован.



Технологическая карта

Коктейль «Баскетбол»

Ингредиенты:

Ликер Куантро – 30 мл.

Коньяк – 30 мл.

Технология приготовления:

Поочередно наливаем ингредиенты, для удобства пользуемся коктейльной ложкой. Зажигаем огонь и нагреваем бокал снаружи до тех пор, пока не вспыхнет пламя. Накрываем влажной рукой пламя, и резким «баскетбольным» движением освобождаем прилипшую ладонь и подаем.

Технологическая карта

Коктейль «Подводная лодка»

Ингредиенты:

Водка – 50 мл

Светлое пиво – 200 мл

Технология приготовления:

В рюмку налить доплна водки и накрыть стаканом. Резко перевернуть стакан с рюмкой так, чтобы водка не выливалась. Заполнить стакан пивом и подавать.

Технологическая карта

Коктейль «Титаник»

Ингредиенты:

Водка – 45 мл

Сухой вермут – 15 мл

Гальяно – 15 мл.

Блю кюрасао – 15 мл

Лед

Технология приготовления:

Бокал херрикен заполнить льдом, добавить ликер и вермут. В рюмку налить слоями водку и гальяно. Так, в большом бокале будет находиться голубой коктейль, слоистый коктейль – в маленькой рюмке.

При подаче бокал накрывают пивной подставкой (так называемый костёр), сверху ставят маленькую рюмку, потом подставку резко выбивают, так что она падает в голубой ледяной «океан».

Технологическая карта

Коктейль «Голубая лагуна» безалкогольный

Ингредиенты:

Спрайт – 200 мл

Сироп «Блю кюрасао» -30 мл

Лимонный фреш – 20 мл

Лед

Технология приготовления:

Бокал херрикейн наполнить до верха льдом, добавить сироп, фреш, спрайт. Перемешать, украсить долькой апельсина и подать.

Технологическая карта
Коктейль «Подводная лодка»

Ингредиенты:

Водка – 50 мл

Светлое пиво – 200 мл

Технология приготовления:

В рюмку налить до полна водки и накрыть стаканом. Резко перевернуть стакан с рюмкой так, чтобы водка не выливалась. Заполнить стакан пивом и подавать, залпом выпить коктейль.

Технологическая карта
Коктейль «Унесенные ветром»

Ингредиенты

Трипл сек – 40 мл

Кофейный ликер «Калуа» – 40 мл

Ликер «Блю кюрасао - 60 мл

Сливки 11%- 60 мл

Технология приготовления:

Заранее подготовим две стопки В одной будет находиться голубой ликер «Блю кюрасао», во втором – сливки.

В бокал наливаем кофейный ликер «Калуа».

Наливаем, трипл сек, аккуратно по стенкам бокала, чтобы получилось два слоя.

Поджигаем трипл сек и даем пламени немного разгореться.

Не медлите! Быстро намочите трубочку и выпейте напиток, одновременно вливая содержимое двух приготовленных стопок. Для красоты вливайте их с двух разных сторон.

4. Методика проведения мастер-класса по профессии 43.01.01 Официант, бармен «Нестандартная сервировка Новогоднего стола»

Сегодня используются разнообразные формы организации обучения педагогов (научно-практические конференции, мастер-классы, семинары, конкурсы педагогического мастерства, заседания методических объединений и другие), которые помогают анализировать педагогический опыт: достижения, успехи, ошибки, результаты исследовательской работы и др.

Мастер-класс является традиционной формой организации обучения педагогов, но сегодня существенно меняется форма его проведения. Она меняется, исходя из конкретных условий, в зависимости от конкретных задач, которые необходимо решать в процессе обучения.

На мастер-классах могут быть использованы различные формы и методы обучения. Например, “игровые и тренинговые формы, а также круглые столы и дискуссии”.

Мастер-класс – форма групповых занятий по какой-либо проблеме при активном участии слушателей. Он предполагает коллективную работу на определенно заданную тематику.

На мастер-классах педагоги знакомят коллег с результатами собственной исследовательской работы по теоретическим и практическим вопросам, проводившейся под контролем руководства.

**Тема мастер-класса:
«Нестандартная сервировка Новогоднего стола».**

Методическая цель мастер-класса: изучение и освоение демонстрации интересного опыта работы мастера в практической деятельности. Создание условий для формирования профессиональных компетенций участников мастер-класса. Обмен опытом совместной работы мастера и участника по данной проблеме.

Задачи для мастера производственного обучения:

1. Обобщить опыт работы мастера по определенной проблеме: «Нестандартная сервировка Новогоднего стола».

2. Передать личный опыт путем прямого и комментированного показа последовательности действий, методов, приемов и форм педагогической деятельности.

3. Отработать совместно с участниками мастер-класса поставленную в программе проблему.

4. Создать условия для плодотворного общения участников мастер-класса с целью развития творческого мышления и фантазии.

Задачи для участников:

1. Расширить знания, кругозор по теме мастер-класса.

2. Познакомить с сервировкой Новогоднего стола.

3. Отработать навыки сервировки (складывания салфеток).

4. Развивать коммуникативные качества.

Целевая аудитория: мастера производственного обучения, преподаватели специальных дисциплин, обучающиеся по профессии 43.01.01 Официант.

Время проведения: 45 мин.

Количество участников: 8-10 чел.

Требования к помещению и материальному обеспечению мастер-класса: мастер-класс проводится в аудитории Колледжа.

Необходимое оборудование: компьютерное оборудование.

Методическое обеспечение: план-конспект, презентации.

Прогнозируемый результат:

1. Сформированные профессиональные компетенции участников мастер-класса.
2. Мотивация к обучению данной профессии.
3. Развитие творческой активности.

Форма проведения: Демонстрация с элементами презентации и практическая работа.

План проведения мастер-класса

№ п/п	Этапы мастер-класса	Время (в мин.)	Примечание
1.	Организационный момент	2	Встреча участников, рассаживание участников, подготовка рабочих мест
2.	Представление определенной проблемы мастер-класса	3	Проводится мастером. Объявление темы мастер-класса, ее актуальности, проблемы, практической значимости, ожидание результатов
3.	Экспресс-презентация	15	Участникам предоставляется информация по данной теме. Демонстрация презентаций
4.	Практическое занятие	20	Показ нестандартной сервировки Новогоднего стола, сопровождается подробным словесным объяснением. Демонстрация презентации. На практическом показе в работе принимают участники мастер-класса
5.	Рефлексия (подведение итогов)	5	Совместное обсуждение результатов мастер-класса

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ

«Нестандартное оформление Новогоднего стола»

Близится время встречи «Нового года» — главная ночь года. На низком старте гости, куранты и фейерверки. Дело осталось за малым: определиться с вариантом сервировки праздничного стола. Процедура-то, по сути, отработана годами — шампанское направо, оливье налево,... но ведь хочется изюминки. Выясним, как добавить оригинальности новогоднему застолью?

Начнем со стульев

Почему-то, давая советы по сервировке, специалисты обходят своим вниманием предметы мебели, без которых не обойтись при посиделках... в буквальном смысле. А между тем стулья с легкостью преобразуются в новогодний арт-объект. Нужны лишь умелые руки и творческий подход. Например, при минимальных швейно-закройщицких навыках можно изготовить для спинок мини-костюм а-ля Санта-Клаус: красный кафтан, чёрный пояс, меховая оторочка — просто, забавно, эффектно.

А если вы не сторонник полумера и вас привлекает лишь формат «макси», то можно сшить чехол-колпак, закрывающий весь стул целиком. Этот вариант более торжественен, но без пафоса. Что бы вы ни выбрали — большая часть дела сделана: с «оправой» стола определились. Время переходить к основной части.

Необычные держатели для столовых приборов

Вот, скажем, как вы подаёте на стол вилки, ложки и ножи? Дайте угадаем: если не придерживаетесь строгих правил — «нагишом», то есть без специального чехла для приборов, в остальных случаях — в бумажной или тканевой салфетке. А слабо подать в... ёлке? Тёмно-зелёный фетровый холдер (держатель) с бусинами, имитирующими гирлянду, делается в два счёта, а удивляет в один момент. И даже не нужно быть мастером рукоделия: вырезаете две детали в форме ели, сшиваете их вместе, выворачиваете изделие и декорируете подручным материалом — всё просто.

Держатель-носок

Не хотите в ёлке? Да, пожалуйста, эпатируйте носками! Маленькими вязаными носками с... бубенчиками. А что? У нас Новый год! Можем себе позволить колокольный перезвон и другие странности. Хотя если серьёзно, то такой забавный чехол — отличный выход для тех, кто не дружит со швейной машинкой. Чтобы похвастаться перед гостями необычным аксессуаром, достаточно раздобыть несколько пар детских носков красного и белого цвета, декорировать их бечёвкой и шариками-погремушками — смотреться будет празднично и мило.

«Свеча горела на столе...»

Последняя ночь декабря заслуживает шика, блеска и романтики. Как тут обойтись без свечей?! С ними можно преобразить любой праздничный стол — нужно лишь подобрать правильные подсвечники,... а точнее,

неправильные. Попробуйте, например, использовать бокалы не по назначению.

Способ для любителей простых решений: переворачиваем отверстием вниз, поместив внутрь веточку ели или рябины, а плоскую часть ножки используем как основу для свечи. Реализация не требует усилий, эффект потрясающий.

Способ для тех, кто любит задачи посложнее. Вооружаемся картоном, ножницами, клеем, манкой (она же — имитация снега), фигурками оленей, ёлочек, домиков. Нарезаем из картона круги диаметром чуть больше, чем горлышко используемой посуды. Приклеиваем к получившимся бумажным основаниям фигурки. В бокалы насыпаем «снег», накрываем их самодельными крышками и переворачиваем. На ножке фиксируем свечу. Получаем подсвечник, совмещённый с классическим новогодним сувениром. Этаким шар со снегом — таинственно, сказочно, аутентично. Впрочем, не бокалами едиными... Оригинальность свечам придают разные вещи. К примеру, палочки корицы. Казалось бы, что уж проще — свеча большого диаметра, «заборчик» из специй, зафиксированный бечёвкой, обычное блюдо в качестве основы. Но результат впечатляет. Ощущение такое, что поработал дизайнер. Несколько таких арт-свечей, расставленных на столе, создают неповторимую атмосферу, и всё остальное смотрится лишь как их дополнение.

Съедобный декор

Ни для кого не секрет, что в ночь с декабря на январь стартует марафон удовлетворения чревоугоднических страстей. И новогодний стол оценивается гостями, прежде всего по гастрономическим характеристикам. А как же декораторские усилия? Нам, хозяйкам, хочется признания и этого нашего несомненного таланта. Выход прост — объединим эстетику и кулинарию — нас выручат необычные блюда! Включаем фантазию, и вуаля — на столе появляется тарелка-льдина со стайкой съедобных пингвинов. Для приготовления закуски нужны лишь оливки, мягкий сыр, морковь, зелёный лук и зубочистки. Всё просто: морковь режем кружочками (это будущие ноги), отрезаем от каждого маленькие треугольники (будущие клювы), затем режем, вдоль часть маслин и фаршируем их сыром (это тела). Оставшиеся плоды (голова) прикрепляем к телам и ногам с помощью зубочистки, вставляем клювы, повязываем шарфики (зелёный лук) и отправляем птиц в застольное плаванье.

Кто-то скажет, что нелетающие представители пернатых — не самый лучший [новогодний символ](#). А мы не будем спорить. Ёлка так ёлка. Но только не колючая, а мягкая: немного кексов, немного крема, немного фруктов — оторваться будет невозможно... и не только взглядом.

Съедобные елки

Не спецы в кулинарии? Пожалуйста! Есть варианты и попроще — покупаем готовые пирожные и правильно декорируем тарелку: набрасываем сиропом эскиз ёлочки, «развешиваем» на ней игрушки-ягоды. В общем, удивить гостей удастся в любом случае!

И в любом случае Новый год будет встречен отлично! А наши советы и нестандартно украшенный новогодний стол послужат приятным дополнением к дружеской и веселой атмосфере самого лучшего праздника в году!

Правила сервировки новогоднего стола

Новый год в нашей стране принято очень пышно праздновать, накрывая роскошный стол. Для этого нужно не только наготовить всевозможные яства, но и красиво сервировать праздничный стол. Виды сервировки зависят от того, какое мероприятие у вас намечается: семейный праздник с большим количеством детей, молодежная вечеринка или романтический ужин вдвоем с любимым человеком.

Для семейного праздника накрывают большой стол и ставят на него сияющие чистотой приборы. Детям до 10 лет не ставят подтарельники и столовые ножи, так как с ними тяжело управляться, но обязательно ставят дополнительные салфетки. Для взрослых ставят все необходимые для вечера приборы и также кладут салфетки.

Своим гостям можно сделать приятный сюрприз и положить каждому возле тарелки маленькую еловую веточку с пожеланием всего наилучшего в Новом году.

Для молодежной вечеринки строгое классическое сервирование стола будет неуместно – гораздо лучше будет смотреться «шведский стол», где каждый гость сможет подойти и выбрать блюда и напитки по своему вкусу. Конечно же, блюда для шведского стола должны быть разделены на маленькие порции, чтоб их удобно было брать и угощаться во время беседы.

А для романтического вечера накрывается маленький уютный столик, на котором нет обилия блюд (они могут стоять на другом столе), зато есть место для свечей и новогодних украшений.

Декорирование праздничного стола

Украшать стол на Новый год можно как угодно, но самыми популярными видами декора считаются:

- свечи. Этот атрибут должен обязательно присутствовать на новогоднем столе, ведь ничто так не придает романтики и уюта, как мерцающий огонь. Будет великолепно, если свечи будут гореть в золотых или серебристых подсвечниках, придавая новогоднему столу нотку шика;
- тематические фигурки. Это могут быть Дед Мороз, Снегурочка, олени, Снеговик и, конечно же, обезьянки. Расставьте фигурки в центре стола в виде специальной новогодней композиции или поставьте по фигурке возле тарелки каждого гостя;
- композиции из хвойных веточек и шишек. Подобное украшение не только создаст за столом настоящую новогоднюю атмосферу, но и подарит приятный аромат хвои, напоминающий о зимних прогулках по лесу. Помимо еловых веточек и шишек, можно добавлять в композицию желуди, зимние ягоды и даже маленькие елочные шарики;

- блестящая мишура. Конечно, возле еды мишура не должна лежать, но ее можно красиво прикрепить к скатерти, развешать над новогодним столом или выложить из нее композицию в центре стола;
- следуя нашим рекомендациям, вы сможете правильно оформить новогодний стол и сделать свой банкет поистине незабываемым.

Идеи сервировки новогоднего стола

Красные оттенки, яркие детали и оригинальные решения для сервировки.

Согласно восточному календарю в этом году править будет Красная Обезьяна, это значит, животное будет влиять на все сферы жизни человека. Важно завоевать благосклонность хозяйки года, в том числе правильно встретить наступление нового года. Причем не лишним будет позаботиться о подходящей сервировке стола.

Цвет имеет значение

Суть сервировки остается привычной: праздничные тарелки, выложенные приборы, сверкающее стекло бокалов и вкусные блюда. Обезьяна же вносит свои корректировки в цветовое решение деталей при сервировке: они должны быть красными или приближенными к этому цвету, возможно, оранжевыми, розовыми, желтыми. Не обязательно бежать в магазин и покупать красную посуду. Достаточно уделить внимание скатерти, салфеткам или деталям декора.

Сочетание красного цвета и натуральных материалов

Алые тона прекрасно гармонируют с деталями из натурального дерева. Если в доме есть деревянный стол, то не нужно его даже скатертью застилать. Будет достаточно положить в центре полоску красной ткани. Причем края лучше оставить свободными и расставить там тарелки

Раскрасьте в красный цвет детали

Используйте белый цвет в качестве базового при оформлении, а уже на нем можно расставить ярко-красные акценты. К примеру, застелите стол белой скатертью. На нее можно, опять же, положить отрез красной ткани, застелить ажурную салфетку. Как вариант, смастерите венок из веточек ели, украсьте его золотыми и красными игрушками и положите в центре стола. На столе расставьте белую посуду, а рядом красиво сложите красные салфетки.

Скандинавский стиль

В этом стиле в приоритете сдержанность, простота и натуральные предметы, при этом все выглядит элегантно. Воплощение стиля в деталях: украсьте тарелки изображениями оленей или снежинок. На новогодний стол поставьте свечи и подсвечники. Материалом для них может служить дерево, стекло или камень.

Экостиль

Все используемые предметы в такой сервировке стола на Новый год должны быть выполнены из натуральных материалов. Стол, сделанный из дерева, отлично подойдет. В этом варианте оформления стола обязательны три цвета: бежевый, зеленый и коричневый. В стиль отлично впишутся

гигантские белые восковые свечи и ветви хвои. Используйте мешковину для украшения салфеток, а для гостей приготовьте комплимент: испеченный своими руками пряник.

Классический стиль

В этом стиле важно использовать дорогие материалы: хрусталь, серебро, фарфор и позолоту. Для такого сдержанного стиля отлично подойдут бежевые и кремовые цвета. Красные моменты в деталях могут быть, но в минимальном количестве. Причем скатерть в сервировке должна быть обязательно белой. Для каждого гостя обязательно наличие нескольких пар приборов, рассчитанных на каждое конкретное блюдо, что вы подадите к столу.



Заключение

Данная работа обобщает личный опыт работы мастера производственного обучения. Мастер-классы проводятся, для улучшения уровня мастерства

Практика проведения мастер-классов учит закреплять навыки методической работы: руководить творческими группами, оказывать помощь педагогам разного уровня.

Обучающие мастер-классы способствуют достижению высокого качества образовательного процесса в учреждениях профессионального образования, непрерывному образованию педагогов, развитию коллективного опыта работы.



**5. Методика проведения мастер-класса по профессии
43.01.09 Повар, кондитер:
«Шабу-шабу, фондю по-японски» от Бренд-шефа Сейджи Кусано**

*«Говорят, нет в мире еды полезнее японской.
Это, правда, не касается меню рядового
отечественного суши-бара.
Отыскать правильную японскую еду можно,
если знать, какова она на вид и вкус»*

Эта пословица как нельзя лучше характеризует такую современную технологию обучения как мастер-класс, которая широко используется с целью повышения профессионального уровня мастеров производственного обучения, преподавателей и обмена передовым опытом всех его участников.

Эта технология дает возможность педагогическим работникам познакомиться с передовыми эффективными технологиями, новыми направлениями в кулинарии, торговле на основе использования современного оборудования. А это означает шаг вперед в профессиональном становлении, от которого зависит качество подготовки будущих молодых специалистов.

Мастер-класс широко используется в образовательном процессе не только как форма работы для профессионального роста педагогов, но и как активный метод обучения студентов с целью пробуждения интереса к избранной профессии. Как одной из важнейших предпосылок развития творческого потенциала студентов, совершенствования у них практических умений и навыков, способствует развитию у них собственного креативного мышления.

Проводятся мастер-классы в колледже силами самих педагогических работников, опытными мастерами и преподавателями, которые не один год проработали на педагогической ниве, но и имеют большой опыт и трудовой стаж работы в торговле и общественном питании. К участию в мастер-классах колледж также приглашает лучших специалистов объектов общественного питания и торговли, а также бывших выпускники колледжа, достигших высокого профессионализма в своем деле.

Тема мастер-класса: «Шабу-шабу, фондю по-японски» от Бренд-шефа Сейджи Кусано

Методическая цель мастер-класса: освоение и применение технологии в приготовлении блюд японской кухни в практической деятельности мастера. Создание условий для формирования профессиональных компетенций участников мастер-класса. Обмен опытом совместной работы мастера и участников при демонстрации приготовления блюда.

Задачи для мастера производственного обучения:

1. Обобщить опыт работы мастера по определенной проблеме: приготовление блюд японской кухни «Шабу-шабу, фондю по японски»
2. Передать свой опыт путем прямого и комментированного показа последовательности действий, методов, приемов и форм педагогической деятельности.
3. Отработать совместно с участниками мастер-класса поставленную в программе мастер-класса проблему.
4. Создать условия для плодотворного общения участников мастер-класса с целью развития творческого мышления и фантазии.

Задачи для участников:

1. Расширить знания, кругозор по теме мастер-класса.
2. Познакомиться с технологией приготовления блюд японской кухни.
3. Готовить данное блюдо по теме мастер-класса.
4. Развивать коммуникативные качества в процессе мастер-класса.

Целевая аудитория: мастера производственного обучения, преподаватели специальных дисциплин.

Время проведения: 60 мин.

Количество участников: 8-10 чел.

Требования к помещению и материальному обеспечению мастер-класса: мастер-класс проводится в ГБОУПО СКСТ, кабинет № 15.

Необходимое оборудование: компьютерное оборудование, индукционная печь, инвентарь.

Методическое обеспечение: план-конспект мастера, презентации.

Прогнозируемый результат:

1. Сформированные профессиональные компетенции участников мастер-класса.
2. Мотивация к обучению данной профессии.
3. Развитие творческой активности.

Форма проведения: Демонстрация с элементами презентации и практическая работа.

План проведения мастер-класса

№ п/п	Этапы мастер-класса	Время (в мин.)	Примечание
1.	Организационный момент	2	Встреча участников мастер-класса, рассаживание участников, подготовка рабочих мест.
2.	Представление определенной проблемы мастер-класса	3	Проводится мастером. Объявление темы мастер-класса, ее актуальности, проблемы, практической значимости, ожидание результатов.
3.	Экспресс-презентация мастер-класса	10	Участникам предоставляется информация по данной теме мастер-класса. Демонстрация презентаций.
4.	Практическое занятие	30	Показ приготовления блюд японской кухни, сопровождается подробным словесным объяснением. Демонстрация презентации. На практическом показе в работе принимают участники мастер-класса.
5.	Рефлексия (подведение итогов)	15	Совместное осуждение результатов мастер-класса. Дегустация.

ПЛАН-КОНСПЕКТ

Здоровой японская кухня считается по нескольким причинам. Во-первых, водоросли и рыба, лежащие в основе кухни, богаты «хорошими» жирными кислотами, йодом, фосфором и многими другими микроэлементами. Во-вторых, трудолюбивые японцы не слишком обременяют себя готовкой. Лень тут абсолютно ни при чем, просто они ценят натуральный вкус, к тому же минимально обработанные продукты сохраняют больше полезных веществ.

Из этого правила вытекает третье, самое главное достоинство японской пищи — свежесть. Перефразируя классика, японская еда бывает одной свежести — первой, она же и последняя. Недостатка в свежих морепродуктах на островах нет, поэтому замораживать пищу не в правилах японцев. И наконец, тайну здоровья нации многие объясняют специальным

церемониалом подачи: еду приносят в маленьких пиалах и блюдах по чуть-чуть, а вкушают медленно и вдумчиво. Съеденное хорошо усваивается, и даже после сытной трапезы остается чувство легкости. Именно поэтому русские часто говорят, что не могут наесться японской едой: отсутствие тяжести после обеда у нас воспринимается как недоедание.

Японская кухня в России прочно заняла свое место. Она начала появляться в России несколько лет назад с маленьких ресторанчиков, а спустя некоторое время завоевала наши вкусы и прочно закрепилась в стране. Сейчас существует несколько сетей ресторанов японской кухни, а также большим спросом пользуются службы доставки японских блюд на дом. Практически все рестораны теперь в свое меню включили японские блюда.

В чем же заключается секрет популярности японской кухни в России? Естественно, первоначальный интерес был вызван ее новизной. Взять хотя бы приборы – столь непривычные ранее для нас палочки. Отличается от европейской и русской кухни многообразием морепродуктов, которые порой подаются в необработанной виде. С появлением японской кухни многие россияне впервые попробовали осьминогов, ракушек, кальмаров, водоросли.

В японской кухне нет тяжелой и жирной пищи, поэтому японская кухня считается самой здоровой. Основными ингредиентами являются рис, овощи, рыба и морепродукты, мясо. А подающийся практически к любому блюду соевый соус и маринованный имбирь способствуют более эффективному перевариванию пищи.

Стоит также отметить и лаконичный, и в тоже время яркий дизайн японских заведений, где традиционное оформление сочетается с современными строительными технологиями, такими как полипропиленовые трубы для ресторанов. Оформление интерьера в соответствующем стиле создает атмосферу настоящей японской трапезы и помогает почувствовать дух востока.

Вот и у меня появилась возможность побывать в ресторане японской кухни «Сейджи», а также познакомиться с шеф-поваром Сейджи Кусано!

Сейджи Кусано родился в Фукусиме, в 200 км севернее Токио. Его близкие до сих пор там живут.

Ему 67 лет, из них 47 – в профессии.

Когда он был студентом, то решил подработать и устроился в ресторан посудомойщиком. Вскоре понял, что хочет готовить сам, и ему доверили очень ответственное дело – варить рис для суши. Пять лет он готовил только рис, учился делать рисовые колобки, доводил навык до совершенства и стал помощником повара.

Получив бесценный опыт на родине, он уехал в Канаду, в Ванкувер. Из Канады отправился работать в США, в Колорадо

И вот однажды один русский бизнесмен предложил ему переехать в Москву – он собирался открыть японский ресторан и хотел, чтобы шеф-поваром был Сейджи. Он подумал: «Почему бы и нет?» - и согласился. В

Москве он оказался в ноябре 1999 года, а через пять лет открылся ресторан, который назвали в его честь – «СЕЙДЖИ».

Ресторан "Сейджи" открылся весной 2004 года, а через год после открытия вошел в рейтинг лучших ресторанов мира, который специально для журнала Robb Report составил эксперт гида "Мишлен" Джулио Фреди. (видео)

Вообще-то, Сейджи — не настоящее его имя. Это слово (seiji) значит по-японски «честный» или «искренний». Так Кадзуо Кусано прозвали коллеги и клиенты, и теперь это имя с ним уже много лет. Мастеров такого уровня в мире-то немного, а в России и вовсе можно пересчитать по пальцам одной руки. Бренд-шеф заведения — Сейджи Кусано, распространяющий японские кулинарные традиции по всему миру, открыл более 30 ресторанов в Европе, Канаде и Японии, в Москве, например: Ресторан «Гинкго», «Ritz Carlton», который находится на Красной Площади, «Балчуг Кемпински» и многие другие. А так же в 2017 году он открыл два ресторана японской кухни — Sushi by Seiji и YO curri sushi by Kysano.

Среди гостей были замечены министр иностранных дел Российской Федерации Сергей Лавров, актер Алексей Панин, дизайнер Сергей Ефремов, телеведущая Светлана Конеген и ее муж Франко Морони и другие.

Уже много лет Сейджи-сан работает в Москве и целью своей жизни считает приобщение россиян к гастрономической культуре Страны восходящего солнца. Человек он очень обаятельный – посетителей встречает как радушный хозяин (не сходящей с лица искренней улыбкой и веселыми шутками), развенчивая миф о пресловутой замкнутости японцев. Сейджи-сан угощает своими фирменными блюдами и рассказывает о том, как готовят у него на родине.

Суши и сашими – это лишь малая часть японской кухни! Самым главным блюдом у них считается суп. Традиционный японский обед состоит из 15 блюд – не удивляйтесь, порции-то небольшие!

Среди них обязательно три мясных, пять – с морепродуктами, и на столе непременно присутствуют овощи. Для приготовления 15 блюд используется не меньше 35 видов продуктов. В разных регионах Японии кухня очень отличается: в Токио, Осаке и городе Нагоя суши будут совершенно разными! В Токио вкус блюд более насыщенный, в Осаке – более утонченный.

Суши и сашими пользуются неизменной популярностью, а так же еще шабу-шабу. Блюдо получило свое название от шипящего звука, который издают ломтики мяса и овощей в бульоне.

И сейчас Вашему вниманию предлагается демонстрация технологии приготовления горячего блюда «Шабу-Шабу»!

Одно из любимейших блюд самих японцев – шабу-шабу – подаётся обычно для целой компании, поскольку представляет собой своеобразное "фондю". Его употребляют в процессе приготовления: ингредиенты (овощи и мясо, рыба) помещают в кипящий бульон, который издаёт шипящий звук, давший название самому блюду.

Заключение

Данная разработка обобщает личный опыт работы. Мастер-классы проводятся для улучшения уровня мастерства.

Мастер-класс все шире используется в образовательном процессе, как оригинальный метод обучения. Большим плюсом при проведении мастер-класса будут, представленные мастером, письменно оформленные программы, методические разработки, иллюстративные материалы. Наличие этих материалов позволит участникам мастер-класса за короткое время погрузиться в сущность представляемого педагогического опыта.

Принимая во внимание историческое наследие в методике обучения, мастер-класс всегда будет актуален и востребован.



6. Критерии оценки мастер-класса

Критериями оценки мастер-класса являются содержание учебного занятия; методы и средства, технологии; личностные и профессиональные качества педагога-мастера.

Содержание учебного занятия включает:

- глубину, полноту, научность используемой информации;
- постановку и решение задач по апробации основных идей авторской концепции.

Критерий «методы и средства, технологии» характеризуется такими показателями, как:

- способы активизации деятельности всех участников мастер-класса;
- передача опыта слушателям путем прямого и комментированного показа приемов работы;
- эффективность организации самостоятельной деятельности слушателей по разработке собственной модели приемов работы (действий) в режиме технологии учебного занятия мастера;
- умение педагога-мастера представить слушателей одновременно в роли обучающихся экспериментального класса и экспертов, присутствующих на учебном занятии;
- индивидуальный стиль педагога-мастера в отборе содержания, форм, методов организации педагогической деятельности, в процессе рефлексии и оценки собственных достижений и неудач.

Показателями критерия «личностные и профессиональные качества педагога-мастера» являются:

- гуманистическая направленность взаимодействия со слушателями;
- неординарность и глубина педагогического мышления;
- способность к творчеству, импровизации, нестандартность, образность;
- интеллектуальный уровень, педагогическая культура, эрудиция.

Мастер-класс является высшей формой профессиональной самореализации педагога, так как педагог является учителем и наставником своих коллег, педагог становится мастером со своим индивидуальным стилем работы, который является инновационным, актуальным – востребованным в организации профессиональной деятельности других педагогов.

7. Типичные ошибки

Отсутствие постановки мастером задач перед участниками вначале каждого этапа и каждого упражнения. Должно звучать два главных вопроса: «Что узнаем?» и «Для чего это нужно?».

Несоблюдение алгоритма проведения мастер-класса – в соответствии с выбранным типом мероприятия должны быть соблюдены этапы прохождения материала.

Отсутствие раздаточного материала для участников в качестве наглядности. Здесь соблюдаем золотое правило: «Смотрим. Слушаем. Трогаем».

Несоблюдение временного регламента при проведении мастер-класса.

Непродуманность рационального использования программного обеспечения во время мастер-класса (работа с презентацией, работа с практическими занятиями и т.д.).

Заключение

В наше время современному педагогу уже невозможно обойтись без использования в своей педагогической практике различных методик, а также создания собственных методических материалов. Педагогам необходима активизация методической деятельности для более рациональной организации образовательного процесса, передачи своего положительного опыта коллегам, для развития и повышения профессионализма.

Настоящее учебно-методическое пособие является профессиональным ориентиром для педагогических работников, планирующих прохождение аттестации с целью подтверждения соответствия занимаемой должности, а также претендующим на первую и высшую квалификационные категории.

Цель методического пособия – структуризировать собственный методический материал для последующего использования мастерами производственного обучения, преподавателями профессионального цикла, студентами СПО в период обучения профессии 43.01.09 Повар, кондитер, 43.01.01 Официант, бармен.

Список литературы

1. Гузова, Л. П. Развитие профессиональной культуры педагога – фактор успешной работы [Текст] / Л. П. Гузова // Методист. – 2005. - № 2. – С. 34 - 37
2. Демина Е.А. , Общие и профессиональные компетенции: пути достижения результатов образования. // Среднее профессиональное образование. 2015. № 1.
3. Концепция долгосрочного социально-экономического развития Российской Федерации на период до 2020 года — [Электронный ресурс] — Режим доступа. — URL
4. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария «повар, кондитер» учебник профессионального образования, 2006 г.
5. Безрукова В.С. Словарь нового педагогического мышления (текст) Екатеринбург.
6. Беспалько В.П. Слагаемые педагогической технологии (текст)/ Беспалько В.П. – М , Педагогика, 1989 г – 190 с.
Воспитательная деятельность педагога (Текст): учебное пособие для студ. высш. учеб. завед., И.А. Колесникова, Н.М. Борытко, С.Д. Полянов, Н.Л. Селиванова. – Академия, 2005. – 336 с.
7. Концепция модернизации российского образования до 2020 года, 6. Новые педагогические исследования (Текст),
8. Маленкова Л.И. Воспитание в современной школе (Текст) – Педагогическое общество России: Ноосфера,
9. Современные технологии обучения в образовательных учреждениях среднего профессионального образования, библиотека федеральной программы развития образования, «Издательский дом Новый учебник», 2004 год.
10. Машуков А. В. Организация и проведение мастер-классов. Методические рекомендации. — Челябинск, 2007. — 13 с.
11. Поташник М. М. Управление профессиональным ростом учителя в современной школе: методическое пособие. — М.: Педагогическое общество России, 2010. — 448 с.
12. Русских Г. А. Мастер-класс — технология подготовки учителя к творческой профессиональной деятельности // Методист. — 2002. — № 1 — С. 38–40.
13. Хуртова Т. В. Формы профессионального обучения педагогов: мастер-классы. — Волгоград: Учитель, 2008.— 76 с.
14. Латыпова Е.А. Мастер класс – современная форма повышения профессионального мастерства педагогов. /Е.А. Латыпова метод. Рекомендации, - Нефтекамск, 2012 – 19с.
15. Пахомова, Е.М., др. Учитель в профессиональном конкурсе : учебно-методическое пособие [Текст] / Е. М. Пахомова, Л.П. Дуганова – М.: АПК и ППРО, 2006. – 168 с.
16. Интернет-ресурсы:

- Методика проведения мастер-класса <http://do.gendocs.ru/docs/index-94787.html>
- Современные проблемы науки и образования <http://www.science-education.ru/102-5831>