**ПРОЕКТ МАСТЕР КЛАССА**

**ТЕМА: Подготовка к чемпионату ВОРЛДСКИЛЛС**

То, что дети могут сделать вместе сегодня,

завтра каждый из них сможет сделать самостоятельно.

* Л. Выготский

**Цель занятия:** - обобщение и распространение опыта в развитии творческих способностей, через подготовку конкурсных заданий чемпионата Ворлдскилс.

**Задачи:** -

* Познакомить обучающихся с новыми технологиями, отдельными формами и методами работы, используемых в своей деятельности.
* Предложить практические рекомендации, направленные на повышение эффективности использования инновационных технологий.
* Углубить знания в приготовлении блюд.
* Формировать умение осуществлять обработку информации.

**Тип урока:**мастер- класс

Метод проведения урока: объяснительно - иллюстративный, практико-ориентированные технологии,демонстрация технологии приготовления и элементов оформления холодной закуски, горячего блюда и десерта в соответствии с требованиями чемпионата Ворлдскиллс.

**Материально**-**техническое оснащение проведения мастер-класса:**

Согласно инфраструктурному листу (приложение 1), проектор, компьютер, демонстрационное место преподавателя.

**Методическое обеспечение:**

* План меню.
* Список продуктов.
* Презентация с чемпионатов Ворлдскиллс.
* Карточки - задания с чемпионатов Ворлдскиллс.

**Межпредметная связь:**техническое оснащение и организация рабочего места повара, основы микробиологии санитарии и гигиены.

**Ход урока:**

**1. Организационный момент , 15 мин.**

Проверка посещаемости, вопросы охраны труда, санитарии и организации рабочего места, техника безопасности (приложение 2).

**Введение в проблему.**

Проведение чемпионатов и пробных ГИА по системе Ворлдскиллс Россияили Ворлдскиллс «Молодые профессионалы» накопило практику передовых технологий и методик подготовки, обучающихся в рассматриваемой специальности при подготовке к выполнению конкурсных заданий. Стандарты WSR и соответствующие полученные результаты на конкурсах различных уровней, послужили основой для составления алгоритмов подготовки к этим процессам, что позволяет говорить о том, что на данном этапе педагоги, ведущие подготовку обучающихся, используют стандарты Ворлдскиллс Россия.

Задания на чемпионатах Ворлдскиллс «Молодые профессионалы» разработаны таким образом, чтобы предоставить участникам безграничные возможности для самореализации, ориентирования на свободный выбор и творчествов решении предлагаемых нестандартных профессиональных ситуаций.

Предлагаем мастер-класс по приготовлению блюд одного из конкурсных дней чемпионата Ворлдскиллс.

2. Показательное приготовление блюд согласно заданию чемпионата Ворлдскиллс(приложение 3)

**Результат:**Основной акцент мастер- класса должен быть направлен на мотивацию, которая, в свою очередь, зависит от свободы выбора: если обучающийся выбрал специальность самостоятельно и осознанно, то его мотивация всегда выше, чем когда выбрали за него. При подготовке к конкурсам и чемпионатам преподаватель старается не просто передать собственный опыт, но и укрепить у студента веру в свои профессиональные возможности, в достижение успеха, овладением новыми техниками и дальнейшего развития и профессиональногороста.

**Разработал: мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» Шаманаева Елена Юрьевна.**