**Опыт проведения бинарного урока в рамках МДК 02.01. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»**

**Кирилловых О.С. – преподаватель профессионального цикла**

**Зыкова С.С. – преподаватель профессионального цикла**

Бинарный урок - одна из форм обучения, при помощи, которой обучающимся наглядно демонстрируются межпредметные связи в рамках какого-либо курса. Основные задачи бинарного урока реализуются в нескольких направлениях. Прежде всего решается значительное количество педагогических задач - формирование целостного восприятия темы, повышение мотивации к самообразовательной деятельности, стимуляция развитие креативности и творческого потенциала.

Методика бинарного занятия отличается от методики традиционного обучения тем, что преподаватель и мастер одновременно ведут урок по какой-либо завершающей теме.

Педагогическая сущность урока – совмещение изучения взаимосвязанного материала специального предмета (специальной технологии) и производственного обучения.

Также проведение такого рода занятий способствует сплоченности не только обучающихся, но и педагогического коллектива.

Из недостатков бинарных уроков можно выделить большую трудоемкость в организации, что является одним из поводов к редкости проведению такого рода занятий.

Однако, наш опыт свидетельствует о необходимости проведения бинарных уроков, особенно при преподавании тем, затрагивающих последние достижения по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

В нашем колледже нами был проведен бинарный урок по теме «Сложные аспекты молекулярной кухни с точки зрения технологии приготовления и товароведения в рамках изучения МДК 02.01. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

Молекулярная кухня одно из последних достижений современной гастрономии, зародившаяся в конце 90х годов на стыке физики, химии и гастрономии, представляет собой одну из элитарных ветвей кулинарии, требующей от повара знания фундаментальных дисциплин, умения работать с лабораторной техникой и химическими реактивами. При этом привычные продукты, такие как фрукты, мясо, икра могут приобретать форму желе, порошков и пены. Деструкция привычной формы блюда в сочетании с относительной дороговизной данного вида кулинарии создают предпосылки к ее редкому распространению в России.

Таким образом, неоднозначность данной темы в сочетании с ее мультидисциплинарным подходом делает ее интересным объектом для исследования.

При подготовке к занятию нашей основной целью являлось формирование целостного представления о предмете молекулярной кухни, выработка собственной точки зрения у студента. На педагогическом уровне реализовывалась задача получения опыта проведения бинарных уроков, а также изучения качества усвоения материала во время него.

Исходя из нашего опыта рекомендована подготовка мультимедийной презентации по теме занятия с поясняющими рисунками и видео-роликами для демонстрации в специально оборудованном кабинете (наличие настольного компьютера или ноутбука с выходом в сеть Интернет, проектора, белой доски, натуральные образцы).

Таким образом, опыт проведения бинарных уроков при изучении МДК 02.01. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции показал высокий результат в усвоении темы. Несмотря на большой объем подготовительной работы, заключавшей в себя поиск и отбор материалов (текста, изображений и видео), создания мультимедийной презентации, кооперацию работы двух педагогов, по результатам проведения контрольной работы на уровень усвоения материала можно говорить о выполнении задачи на формирование целостного представления о предмете.

Учитывая вышеизложенное, проведение бинарных уроков можно рекомендовать как основной метод преподавания при подготовке мультидисциплинарных, современных и ключевых тем по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания».

**Список литературы:**

1. Д. Алексеев «Молекулярная кухня» (оригинальный источник - http://www.vzglyad.ru/columns/2007/10/9/115503.html#)
2. Michelle Warwicker Kitchen science: What 'molecular cuisine' has taught us (оригинальный источник http://www.bbc.co.uk/food/0/27243852)