



КУЛИНАРНА АНИМАЦИЯ

„КУЛИНАРНО ПЪТЕШЕСТВИЕ В ЕВРОПА В КУХНЯТА НА HELL’S KITCHEN”

Росен Димитров Янакиев¹, Светла Тодорова Тодорова²

ПГТ „Проф. д-р. Асен Златаров”, гр. Бургас ^{1, 2}

CULINARY ANIMATION "A CULINARY JOURNEY IN EUROPE IN HELL'S KITCHEN".

Rosen Dimitrov Yanakiev¹, Svetla Todorova Todorova²

PGT „Prof. dr. Asen Zlatarov“^{1, 2}, city of Burgas

Abstract: *CULINARY ANIMATION "CULINARY JOURNEY IN EUROPE IN THE KITCHEN OF HELL'S KITCHEN" introduces students to the culinary traditions of other countries around the world and provides an opportunity for their active participation in the learning process by practice, provoking their culinary skills in the preparation of world-famous culinary masterpieces. DIDACTIC ANIMATION AND ROLE-PLAYING GAMES are used as main concepts. To describe the good practice, the BENCHMARKING <COMPARISON WITH A STANDARD> method and the CULINARY COMPETITION. The students in the role-playing game are assigned certain roles (in this case - famous chefs from different countries to promote the culinary traditions of their countries). The main task of the teacher is to implement a game model as close as possible to reality. The use of benchmarking (comparison with a standard) in the description of the stages of educational practice aims to present and analyze the positive aspects of education.*

Keywords: *culinary animation, didactic animation, benchmarking presentation, tasting,*

Ролевата игра Кулинарна анимация „КУЛИНАРНО ПЪТЕШЕСТВИЕ В ЕВРОПА В КУХНЯТА НА HELL’S KITCHEN” се организира в Професионална гимназия по туризъм „Проф. д-р. Асен Златаров” гр. Бургас. Модерно оборудвана учебна кухня в ПГТ гр. Бургас с конвектомати, уреди за су вид готвене и др., както и със зала за сервиране, разполагаща с мултимедия.

Учебната практика се осъществява от 2 групи по 13 ученици от специалност „Кетеринг”, професия „Ресторантьор” от 11 „г” клас съгласно учебния план от МОН по предмет „Кулинарни изделия и напитки за кетъринг” с ръководители инж. Росен Янакиев и инж. Светла Тодорова.

Обобщаваща тема: „Европейска кухня” – 8 учебни часа, по учебното разпределение.

Период на провеждане: 14.05 - 19.05.2023 г.

Във всяка група има средно 5-6 ученици с отлични практически умения в областта на кулинарията, 4-5 ученици притежаващи необходими знания и умения за самостоятелно изпълнение на задачите и 1-2 ученика пасивни по време на учебната практика.

Кулинарна анимация „КУЛИНАРНО ПЪТЕШЕСТВИЕ В ЕВРОПА В КУХНЯТА НА HELL’S KITCHEN” запознава учениците с кулинарните традиции на



други държави по света и предоставя възможност за активното им участие в учебния процес по практика, провокирайки кулинарните им умения при приготвянето на световно известни кулинарни шедеври.

При подготовката на учениците се използват като основни похвати дидактическата анимация и ролевите игри. За описание на добрата практика е използван методът бенчмаркинг (сравнение с еталон) и методът кулинарно състезание по идея на популярното TV кулинарно предаване с шеф Виктор Ангелов HELL'S KITCHEN. Идеята за това състезание между двете групи на 11 „г“ клас бе провокирана от участието на Венелин Цветков - ученик от екипа на инж. Светла Тодорова и инж. Росен Янакиев в петия сезон на предаването.

При проведени подобни състезания между учениците от двете групи (Традиционни ястия от Българска национална кухня), учениците показаха огромен интерес и постигнаха отлични практически умения, което мотивира екипа от учители за използване на този метод и при други методични единици, с цел повишаване на професионалната квалификация на учениците.

Провеждане на учебна практика (8 учебни часа) по учебна програма на изучаваният предмет „Кулинарни изделия и напитки за кетъринг“ за 11 клас, специалност Кетъринг; дял „Чужди кухни“ (16 учебни часа).

По време на учебната практика двете групи бяха разделени в два отбора (сини и червени), а всеки отбор приготви по един кулинарен шедевър от пет различни Европейски кухни.

Основните цели които бяха поставени са:

- завишените изисквания на бизнеса към пазара на труда за предлагане на конкурентно-способни кадри в областта на туризма, изискват иновационни методи и технологии на обучение (извън рамките на учебната програма) в модернизирана материално-техническа база;
- повишаване мотивацията на учениците за натрупване на опит и знания при изучаване на световните тенденции в света на кулинарията;
- възможност за подбор на изявени ученици за участия в състезания;
- възможност за провеждане на учебната практика в среда близка до реалната работна среда.

Дидактическата анимация е иновативен метод на обучение и се основава на принципите на:

- самоинициативата на учениците;
- обвързване на учебната практика с потребностите на учениците;
- обвързване на учебната практика, както с образователната програма, така и с положителни емоции и чувства на учениците.

Ролевата игра се използва в иновативното обучение с цел:

- придобиване на знания и умения чрез активно участие на учениците;
- извършване на изследователска и проучвателна дейност на учениците;
- поле за изява на творческите им умения;
- създаване на положителна нагласа към труда;
- засилване на състезателния елемент в обучението;
- засилване на уменията за работа в екип;



- диференциране на чувството за лична и колективна отговорност;
- насърчаване работата на учениците с информационни технологии.

На учениците в ролевата игра се разпределят определени роли (в случая - на известни шеф готвачи от различни държави, които да популяризират кулинарните традиции на своите държави). Основната задача на учителят е да осъществи игрови модел максимално доближаващ се до действителността.

Използването на бенчмаркинг (сравнение с еталон) при описанието на етапите на провеждане на учебна практика цели, да презентира и анализира положителните аспекти при обучението. Това е метод, притежаващ определена способност да бъде използван като стандарт или еталон при сравняване с други предмети.

Той представлява систематична дейност, насочена към търсене, оценка и изучаване на най-добрите примери независимо от техния размер и сфера на дейност.

Таблица 1. Съпоставяне на еталон за практика и добра практика

ЕТАЛОННО СЪСТОЯНИЕ ЗА ПРАКТИКА	ДОБРА ПРАКТИКА КУЛИНАРНА АНИМАЦИЯ
Разделяне на цялата група на 5 подгрупи (приготвят се по 5 асортимента ястия от учебна програма)	Разделяне на цялата група на 5 отбора по двама ученика с цел да се обхванат традиционни ястия на европейски държави – Италия, Франция, Испания, Англия и Германия.
Учениците получават задачата си по време на учебната практика с готови материали за работа и инструктаж за дейностите.	Учениците получават задачите предварително и сами, на базата на проучвания, изготвят учебните материали и аксесоари за дейността.
Липсват отличителни знаци на учениците и МТБ.	Стайлинга на масите за дегустация е съобразен с традициите на презентиранията държавата. Подбира се подходящо озвучаване и презентация.
Липсва състезателен елемент при презентацията на готовите изделия.	Учениците презентират традициите и обичаите на представените държави под формата на състезание с конкретни цели.
След дегустация учителят по практика оценява качествата на кулинарните изделия, времето на приготвяне и спазването на	Дегустацията и оценяването се осъществява от жури, състоящо се от всички ученици участвали в анимацията и екип от преподавател по практика и

санитарно–хигиенните изисквания.	преподавател по теория.
Липсва целева награда за групата или изявилите се ученици	Всички ученици получават оценка за придобитите знания и умения; Всички участници, при желание, могат да публикуват презентациите си в кулинарен сайт; Учениците спечелили 1-во място участват в кулинарното състезание „Най- добър млад готвач” в училище.

Мотивиране на учениците за участие, запознаване с правилата на играта и сценария, разпределяне на ролите (по 2-ма ученика в отбор за представяне на 5 шеф готвачи от 5 Европейски държави), провеждане на инструктаж, осигуряване на необходимият инвентар и материали, събиране на информация и изработване на презентация от учениците.

Технология на реализацията: Приготвят се 5 световно известни традиционни кулинарни изделия от Европейската кухня по 2 порции (една за дегустация от журито и втора за кулинарна изложба): Салата Капрезе и Тирамису (Италия), Руладини по немски (Германия), Рататуй (Франция), Паеля (Испания), Стек Стенли (Англия).



Фиг. 1. Салата Капрезе



Фиг. 2. Паеля



Фиг. 3. Рататуй



Фиг. 4. Руладина по немски



Фиг. 5. Стек Стенли

Ролевата игра въздейства върху бързото и ефективно усвояване на знания и умения от учениците по време на учебната практика, дава реална оценки за тяхната професионална подготовка, помага им за правилна самооценка и самокритика, запознава учениците с интеркултурните традиции в областта на кулинарията, възпитава чувството за труд, работа в екип и засилва любовта им към избраната професия.



Фиг. 6. Кулинарно състезание

Учениците получават обобщаваща оценка за придобитите знания и умения за изучавания дял „Чужди кухни” (16 часа практика и 12 часа теория).

При оценяване, всеки ученик поставя своите точки по конкретни критерии за всеки асортимент и неговите органолептични качества на базата на 100 бална система. Крайните резултати са обобщени в протокол със средно аритметичните оценки на журито от 24 ученици.

По време анимацията шеф учител инж. Росен Янакиев стимулира учениците: „Вие покажете, че всеки може да спечели, стига да положи нужните усилия. Вие сте бъдещето. Не само на нашата професия, но и в новите сезони на Hell’s Kitchen!“



Фиг. 7. Презентиране и оценяване

Hell's Kitchen в ПГТ Бургас избра своя първи звезден победител. Гюлсум спечели приза, след като представи безпогрешно ястие от испанската кухня – паеля с морски дарове. На второ място остана Ирина и Константина, които впечатлиха със своята модерна интерпретация на традиционни ястия от италианската кухня – салата Капрезе.



Фиг. 8. Награждаване

Публикуват се сполучливите презентации в кулинарен сайт kulinari.net.

На базата на продължителна подготовка на ученици в интерактивна среда по учебна практика се създават условия за мотивация на талантиливи ученици за участия в състезания и печелене на призови места.

Ограничения и възможни затруднения: Кулинарията е процес, при който приготвянето на храна се извисява до изкуство. За всяко изкуство са необходими качествени суровини, модерни технологии, съвременна апаратура и много талант.

Устойчивост на добрата практика: Добрата практика може да бъде използвана за всеки един час по практика в гимназиите по туризъм, в обучителни организации по специалността, при извънкласни и извънучилищни дейности, свързани с кулинарията,



при организиране на кулинарни изложби, базари, при участия в проекти, при обмяна на опит с подобни професионални гимназии по Еразъм +.

За контакт с автора:

инж. Росен Димитров Янакиев

e-mail: rosen_j1969@abv.bg

науч. сътр. II степен. инж. Светла Тодорова Тодорова

e-mail: listmenu@abv.bg