

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ СРЕДА

Щукина Светлана Михайловна,

преподаватель,

ГАПОУ «ЧТТПиК» Минобразования Чувашии,

г. Чебоксары

ПРИМЕНЕНИЕ МЕТОДИКИ «МИРОВОЕ КАФЕ» НА УРОКАХ «ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»

Аннотация. В статье предлагается методика проведения занятия с использованием технологии «Мировое кафе» по дисциплине «Экологические основы природопользования» для студентов, обучающихся по специальности «Поварское и кондитерское дело». Одной из важнейших задач современного учителя сегодня является внедрение в учебный процесс таких методов, приёмов и технологий, с помощью которых самый, казалось бы, примитивный урок стал бы интересным и захватывающим.

Ключевые слова: технология фасилитации «Мировое кафе», экологические основы природопользования, экология.

В настоящее время весьма актуальным в педагогической деятельности становится применение такой технологии как «Технология фасилитации «Мировое кафе».

Технология фасилитации «Мировое кафе» (The World Cafe) – метод, позволяющий организовать живое обсуждение, неформальную дискуссию. Является ценным помощником, когда необходимо в группе людей собрать информацию, произвести обмен знаниями, опытом, свободно поделиться идеями и мнением, услышать, что думают другие по поводу актуальных для организации или сообщества вопросов.

Пример подготовки и проведения «Мирового кафе» на уроке экологии.

1. Организация мероприятия.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ СРЕДА

Участниками «круглого стола» являются преподаватель, студенты учебной группы, волонтеры-экологи.

Все участники мероприятия делятся на группы примерно по 3 человека и располагаются за тематическими столиками. Каждой группе для работы отводится примерно 10 минут. Затем группы меняются столами, либо «хозяин» столика переходит к другой группе.

2. Основная часть.

Тематика мероприятия «Общепит и экология. Как ресторану позаботиться о природе?»

Надо признать, что на сегодняшний день территория общепита – не самое экологичное место. На кухне нередко остаются продукты на выброс, расходуется много воды и электроэнергии и т.п. Однако, ситуацию можно и нужно исправлять! Как подружить ресторанный бизнес и окружающую природу?

Примерные темы столиков.

Столик 1. Сократите пищевые отходы.

«Хозяин» стола озвучивает проблему. Ежегодно в России выбрасывают более полутора миллиардов тонн пищевых отходов. Это 41% от общего количества твердых бытовых отходов. По статистике, средний ресторан производит от 10 до 35 кг. пищевого мусора в год.

Примерные вопросы для обсуждения:

Что можно сделать, чтобы уменьшить количество пищевых отходов?

Как можно использовать пищевые отходы или остатки еды?

Варианты ответов:

Первое, что можно сделать – автоматизировать управление закупками. Ведь если заявки на продукты составлять не «на глазок», а с точностью до грамма, то и отходов будет значительно меньше. Современные системы автоматизации, такие как «Tillypad», созданы именно для этого. Поставки

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ СРЕДА

осуществляются точно в срок и в нужном объеме на основе текущих остатков. Это помогает избежать ненужных покупок и лишних отходов.

Также уделите внимание сроку годности. Повара должны в первую очередь использовать те продукты, которые лежат в холодильнике дольше других. Чтобы это контролировать, можно использовать яркие стикеры со сроком годности на упаковках.

Еще один совет – отдавайте остатки, пригодные в пищу. Даже если грамотно управлять закупками и расходами, лишние запасы все равно останутся. Чтобы не выбрасывать еще пригодные к употреблению, но уже не подходящие для приготовления продукты, пожертвуйте их в приют для животных или в другую благотворительную организацию.

Столик 2. Экономьте электроэнергию.

Примерные вопросы для обсуждения:

Самой большой статьей расходов в коммунальных платежах ресторана является электроэнергия. Согласно справочным данным, основная часть электроэнергии в ресторане расходуется на приготовление еды и составляет 23%. Также существенную часть составляет отопление помещения – около 20%, подогрев воды с помощью газа – 19%, освещение – 10% и прочие нужды.

Предложите варианты экономии электроэнергии.

Варианты ответов:

Еще один шаг навстречу экологии – сократить потребление электроэнергии. Как и размер порций в ресторане, расход энергии можно и нужно контролировать. Выключайте не используемый свет в офисе или технических помещениях. Используйте энергосберегающие лампочки и приборы. Даже способ приготовления блюд в меню влияет на расход энергии. Например, печь потребляет больше, чем гриль. Важно, чтобы сотрудники заручились полезной привычкой не тратить электричество попусту.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ СРЕДА

Можно также включить в обсуждение следующие тематические столы:

Столик 3. *Убирайтесь экологично.*

Столик 4. *Использование органических и экологических продуктов.*

Столик 5. *Reduce, Reuse, Recycle.*

Столик 6. *Подавайте органические напитки.*

Столик 7. *Разумно расходуйте воду.*

Столик 8. *Интерьер тоже может быть экологичным!*

3. Заключительная часть.

Ведущий мероприятия подытоживает все варианты ответов команд.

Таким образом, чтобы стать экологически чистым рестораном, придется приложить немало усилий и где-то потратить больше, чем обычно. Однако, сегодня это не просто тренд, который приведет к вам больше гостей и лояльной аудитории. Этот вклад в защиту нашей планеты необходим от любого бизнеса.

На последнем этапе все возвращаются за свой столик, обобщаются идеи, с которыми знакомятся все участники. В конце работы устраивается «вернисаж бумажных скатертей» – результаты всех участников вывешиваются для всеобщего ознакомления и обсуждения. Мероприятие получается красочным, плодотворным. Совместно пришли к выводу о том, что эта тема охватывает широчайший круг проблем различных сторон жизни личности, общества и государства.

Таким образом, технология «World Café» (Мировое кафе) позволяет создать площадку для рефлексии полученного опыта, планирования и создания творческих идей и продуктов. Разговор между участниками – это творческий процесс, способствующий обмену знаниями и опытом, а также созданию возможностей для дальнейшего сотрудничества. Проводится данная технология в группах любого размера с целью сбора идей и объединения накопленного опыта, а также для подведения итогов конференции, обмена опытом перед

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ СРЕДА

стартом проекта, поиска нестандартного подхода, выявления скрытых знаний в коллективе. Это внесет разнообразие в учебный процесс, поможет сплотить коллектив и станет еще одним способом результативно пообщаться в неформальной обстановке.

Список литературы

1. О технологии Мировое кафе. — Текст : электронный // : [сайт]. — URL: <https://mmf.bsu.by/wp-content/uploads/2021/03/mirovloe-kafe.pdf> (дата обращения: 14.07.2022).
2. Общепит и экология. Как ресторану позаботиться о природе. — Текст : электронный // NewsFrol. СМИ Фрола Тарновского : [сайт]. — URL: <https://newsfrol.ru/24/5033/> (дата обращения: 14.07.2022).
3. Энергосбережение в рамках ресторана. — Текст : электронный // ВТО. Бистро : [сайт]. — URL: <http://autobistro.ru/articles/energосber.html> (дата обращения: 14.07.2022).