

Егорова Наталья Борисовна

Автономное учреждение Чувашской Республики среднего профессионального образования «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции»

*Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики
город Чебоксары*

**«ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ»**

Специальность: Организация обслуживания в общественном питании.

Тема раздела: «Технология приготовления напитков и коктейлей»

Тема урока: «Молочные и детские коктейли».

Продолжительность занятия: 45 мин

Тип урока: комбинированный

Форма организации деятельности учащихся: фронтальная,
индивидуальная, групповая.

Цели урока:

1. Обучающая - сформировать знания по приготовлению коктейлей.

Задачи:

1. Проконтролировать степень усвоения учебного материала

2. Мотивация учебной деятельности.

3. Организовать самостоятельную деятельность учащихся

2. Развивающая - развивать коммуникативную и самоорганизаторскую компетенции.

Задачи:

1. Организовать групповую самостоятельную деятельность студентов

2. Развивать логическое мышление, внимание и речь студентов.



3. Организовать и провести рефлексию.

3. Воспитательная - воспитать чувство ответственности,

Задачи:

1. Подготовить презентации, сообщения

2. Организовать практическую работу по приготовлению коктейлей.

Методическое оснащение урока:

1. Дидактическое обеспечение: инструкционно - технологические карточки; информационные карточки; тестовое дифференцированное задание; слайды.

2. Материально – техническое оснащение: ноутбук, мультимедийный проектор, проекционная доска. Набор посуды для отпуска.

3. Литература: учебники «Технология приготовления коктейлей и напитков» автор Л.С. Кучер; «Приготовление коктейлей и других смешанных напитков» автор Л.В. Кулькова

4. ЦОРы: www.drinkoff.ru; www.wikipedia.org

Методы и приёмы обучения: словесный: рассказ с элементами беседы. Объяснительно – демонстрационный. Самостоятельная работа обучающихся. Наглядный: демонстрация натуральных образцов. Метод сравнения. Самоконтроль. Рефлексия учебной деятельности.

Структурно – логические связи:

- Внутрипредметная связь с темой «Методы приготовления коктейлей»

- Межпредметная связь: с МДК 01.02. «Организация и технология производства продукции общественного питания» - приготовление напитков, организация рабочего места; МДК 05.02. «Организация и технология обслуживания в барах и буфетах» - посуда бара, организация обслуживания в барах.



Ход занятия:

I. Организационный момент. (1-2 мин.)

Приветствие студентов. Проверка явки студентов. Проверка готовности студентов и кабинета к уроку. Информирование о ходе урока

II. Контроль знаний (5 – 7 мин.)

Организация контроля знаний по теме «Технология приготовления безалкогольных коктейлей».

Опрос проходит в виде тестирования, после чего организован самоконтроль, студенты ставят себе оценки, сопоставляя с эталонами ответов, используя критерии отметки.

III. Подготовка студентов к восприятию нового учебного материала (5 - 7 мин.)

Сообщение темы урока. Вовлечение учащихся в постановку цели и задач урока.

Мотивация учащихся.

Итак, какие группы коктейлей включают в себя безалкогольные смешанные напитки?

Предполагаемые ответы студентов: коблеры, аперитивы, джулены, крюшоны, пуниши, физы, с мороженым, молочные, эг-ноги.

На сегодняшнем уроке мы будем изучать новую тему «Молочные и детские коктейли». Подумайте и скажите, пожалуйста, что вы должны знать и уметь, чтобы приготовить молочные и детские коктейли?

Предполагаемые ответы студентов:

- *Ингредиенты для приготовления*
- *Методы приготовления*
- *Знать технологию приготовления молочных и детских коктейлей.*
- *Знать варианты оформления и подача коктейлей.*

Учебные задачи: (ставят самостоятельно студенты)



Итак, мы только что вместе с вами определили, что необходимо изучить на сегодняшнем уроке: технологию приготовления молочных и детских коктейлей, методы и технику приготовления коктейлей и их оформление.

Мотивация учебной деятельности.

А знаете ли вы, откуда к нам пришли молочные коктейли? *Сообщение информации об истории происхождения молочных напитков).*

IV. Формирование новых знаний (15- 21мин.)

План урока:

1. Технология приготовления молочных коктейлей.
2. Технология приготовления детских коктейлей.
3. Правила оформления, посуда подачи молочных и детских напитков.

На уроке изучается технология приготовления молочных и детских коктейлей, преподаватель демонстрирует технологию приготовления коктейлей с помощью блендера.

Технологию приготовления восточные прохладительные напитки, приготавливаемые на основе натуральных соков, сиропов и фруктов Шербетов учащиеся изучают самостоятельно по учебнику.

Подача коктейлей. Молочные коктейли подаются сразу после приготовления в высоком стакане (хайбол, бокалах гоблет и хайрекен): холодные - с соломинкой, горячие - без нее. Если в состав напитка входят фрукты или ягоды, то ими украшают напиток. Молочные пунши подаются в заранее охлажденный и наполненный на четверть льдом бокал «хайболл» емкостью до 350 мл вливают отфильтрованную смесь и заполняют молоком, посыпав сверху тертым мускатным орехом. Коктейли группы «Пафсс» и «Эгг-ног» подают в бокал «хайболл» со льдом. Коктейли группы «Флип» и «Физ» подают в стакане тумблер, хайбол с соломинкой. Физы с яичным белком подают в стаканах хайбол, колинз с двумя соломинками; без белка - в бокалах хайрекен, гоблет с одной соломинкой. Детские напитки подают в бокалах гоблет, хайрекен, хайбол, колинз с трубочкой или десертной ложкой. Украшают овощами,



фруктами или ягодами входящими в состав коктейля. Легкие шербеты подают в бокалах и шампанских блюдах. Густые фруктовые шербеты подают в стеклянных прозрачных вазочках или креманках с ложечкой.

V. Закрепление и применение знаний (10 мин.)

Студенты делятся на группы по 4 человека. Для закрепления нового материала предлагается задание: Приготовить молочный коктейль из предложенного набора сырья.

VI. Заключительная часть урока (2-3 мин)

Общий анализ выполнения работ. Сообщение о достижении целей урока. Объективные оценки результатов труда учащихся. Демонстрация успехов учащихся. Рефлексия деятельности учащихся, для этого учащиеся продолжают предложения:

- Сегодня я узнал.....
- Сегодня меня удивило

VII Задание на дом (1 мин)

Составить презентацию по оформлению коктейлей.

