

*Григорьева Александра Вячеславовна*

*Автономное учреждение Чувашской Республики*

*среднего профессионального образования*

*«Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции»*

*Министерства образования и молодёжной политики Чувашской республики*

*город Чебоксары, Чувашская республика*

## ПЛАН-КОНСПЕКТ УРОКА «ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОКТЕЙЛЕЙ МЕТОДАМИ «СТИР», «БИЛД»

Профессия: официант-бармен.

Тема раздела «Основы приготовления смешанных напитков».

Тема урока №175: «Приготовление коктейлей методами «стир», «билд».

Тип урока: Формирование практических умений и навыков

Вид урока: обучение в сотрудничестве учащихся второго и третьего курса.

Форма организации деятельности учащихся: фронтальная, индивидуальная, групповая.

### **Цели урока:**

#### **1. Обучающая:**

Сформировать практические умения и навыки учащихся по приготовлению коктейлей методами «стир», «билд», в ходе самостоятельной работы применить эти методы при приготовлении коктейлей, изучить способы подачи и декорирование коктейлей, а также изучить внепрограммные коктейли.

#### **Задачи:**

1. Подготовить учащихся к восприятию учебного материала и практической работе.
2. Организовать взаимообучение учащихся.

3. Провести практический показ методов «стир», «билд».
4. Организовать самостоятельную деятельность учащихся по приготовлению коктейлей методами «стир», «билд».

## 2. Развивающая:

Развивать навыки самостоятельной работы при выполнении производственных заданий, развивать производственную технологичность, коммуникативность. Задачи:

1. Организовать деятельность учащихся по отработке навыков приготовления коктейлей.
2. Организовать обсуждение результатов: выявление ошибок, недостатков, рекомендации старшекурсников.

## 3. Воспитывающая:

воспитание интереса к профессии, ответственность за результат труда, бережное отношение к инвентарю и посуде бара, эстетический вкус при декорировании коктейлей.

Задачи:

1. Привить добросовестное отношение к избранной профессии.
2. Привить уважительное и доброжелательное отношение к клиенту.

## **Методическое оснащение урока:**

1. Дидактическое обеспечение: инструкционно-технологические карточки; информационные карточки; тестовое дифференцированное задание; слайды.
2. Материально – техническое оснащение: натуральные образцы алкогольных напитков; продукты для оформления согласно технологическим картам; набор посуды для отпуска; инструменты, инвентарь бара (барный стакан, стрейнер, шейкер, барная ложка, барный нож, доска, ведерко для льда, совочек для льда, джиггер, мерные ложки). ТСО: нетбук, документ – камера, проекционная доска.

## 3. Литература:

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

Дополнительная: «Классические коктейли» автор П. Шмекль; Коктейли: справочник для бармена, автор Р. Стиббен, Ф. Корсар

4. ЦОРы: [www.drinkoff.ru](http://www.drinkoff.ru), [www.wikipedia.org](http://www.wikipedia.org)

**Методы и приёмы обучения:** словесный: рассказ с элементами беседы; совместное обучение; практический показ мастера; самостоятельная работа учащихся; наглядный: демонстрация натуральных образцов; метод сравнения; самоконтроль и взаимоконтроль; рефлексия учебной деятельности.

**Структурно – логические связи.** С предметом «Организация обслуживания в барах» - организация рабочего места бармена; С предметом «Технология приготовления напитков и коктейлей» - приготовление коктейлей методами «стир», «билд».

#### **Ход занятия:**

##### **I. Организационный момент. (5 мин.)**

Приветствие учащихся. Проверка явки учащихся. Проверка готовности учащихся к уроку.

##### **II. Вводный инструктаж. (20 мин.)**

**1. Сообщение темы урока.**

**2. Постановка цели и задач урока совместно с учащимися.**

*Вовлечение учащихся в постановку цели и задач урока.*

Тема сегодняшнего урока «Приготовление коктейлей методами «стир», «билд»». Давайте вместе с вами поразмышляем, какие цели мы поставим перед собой на этом уроке?

*Возможные ответы учащихся на поставленный вопрос:*

*Научиться готовить коктейли на основе вермута различными методами: «стир», «билд»;*

*Научиться оформлять и подавать коктейли.*



Чтобы достичь поставленных целей, мы должны выполнить следующие задачи:

- Совместно со студентами 3 курса практически отработать технику приготовления коктейлей методами «стир», «билд»;
- Изучить технологию приготовления коктейлей;
- Продумать и приготовить оформление для подачи коктейлей;
- Самостоятельно приготовить коктейли изученными методами.

### **3. Мотивация учащихся.**

Коктейль – смешанный напиток, принимаемый перед едой для стимулирования аппетита и пищеварения.

Основой при приготовлении коктейлей являются алкогольные напитки.

*Сообщение информации об алкогольных напитках и их краткая характеристика, с показом слайдов.*

Профессия бармен очень популярна среди молодежи. Бармену необходимо актерское мастерство чтобы привлечь своего клиента, как привлекает актер своего зрителя. Очень популярное направление в барменском деле - «флейринг» - приготовление коктейлей свободным стилем, то есть с использованием приёмов жонглирования при приготовлении коктейлей. Родоначальником его был Джерри Томас, американский бармен который первый начал переливать горящие коктейли из одного бокала в другой. Студент 3 курса знакомит с модными направлениями в барменском деле, демонстрирует приемы «флейринга» (*звучит зажигательная музыка*). Комментарии мастера п/об.

### **III. Текущий инструктаж. (45 мин.)**

1. Показ слайдов с комментариями учащихся о методах приготовления коктейлей: «стир», «билд».
2. Демонстрация преподавателем подготовки рабочего места. Ознакомление учащихся с технологической картой, картами – заданиями. Инструктаж по дегустации коктейлей. Инструктаж по технике безопасности.

3. Показ студентами 3 курса техники приготовления коктейля методом «стир», «билд».
4. Самостоятельная деятельность учащихся 2 курса по приготовлению и оформлению коктейлей методом «стир», «билд».
5. Дегустация приготовленных коктейлей.
6. Разбор типичных ошибок, причин возникновения, способов их устранения, рекомендации по улучшению приёмов работы.

#### **IV. Заключительный инструктаж. (20 мин.)**

1. Общий анализ выполнения работ, сообщение о достижении целей урока; объективные оценки результатов труда учащихся; демонстрация успехов учащихся;
2. Для закрепления нового материала проводится тестирование.
3. Рефлексия деятельности учащихся в форме беседы

#### **V. Задание на дом (1 мин)**

Разработать фирменный коктейль, составить инструкционно - технологическую карту.

