

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, 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.

