

Місце проведення: Державний навчальний заклад

«Уманський професійний аграрний ліцей»

Професія: Бармен (СП(ПТ)О 5123.І.56.30-2020)

Розряд: IV розряд

ПЛАН УРОКУ ВИРОБНИЧОГО НАВЧАННЯ

ТЕМА ПРОГРАМИ: Подавання безалкогольних та слабоалкогольних напоїв.

ТЕМА УРОКУ: Приготування та подавання безалкогольних напоїв на основі молока та кисломолочних продуктів.

МЕТА УРОКУ: Систематизувати і удосконалити набуті знання, вміння та навички з технології приготування молочних коктейлів, оформлення і подавання їх.

Навчити здобувачів освіти організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати молочні коктейлі; визначати якість коктейлів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.

Навчитися технології приготування молочних коктейлів; вимогам до якості; правилам розрахунку сировини; термінам та умовам зберігання; підбору устаткування та інвентарю; нормам санітарії і гігієни; вимогам охорони праці.

КОМПЛЕКСНО-МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ:

Дидактичне забезпечення:

1. Мовчан О.В. Технологія приготування коктейлів. Методичні вказівки призначені для учнів ПТНЗ для поглибленого вивчення та самостійного опрацювання – м. Ізяслав: 2011. – с.71
2. Сало Я. М. Організація роботи барів. Довідник бармена. – Львів: Афіша, 2010. – 315с.:іл.
3. Відеоролик: молочний смузі «Вівсяна насолода» (classroom <https://classroom.google.com/c/MTg4NjQ3NDUyMzAz?cjc=uh4oxqi>)
4. Молочний коктейль «Кремний банан» (classroom <https://classroom.google.com/c/MTg4NjQ3NDUyMzAz?cjc=uh4oxqi>)

5. Презентація «*Електроустаткування, барний інвентар та барний посуд, які використовують для приготування молочних коктейлів*» (classroom <https://classroom.google.com/c/MTg4NjQ3NDUyMzAz?cjc=uh4oxqi>)

6. Інструкційно -технологічні картки молочних коктейлів: «Кремований банан», «Ванільний молочний коктейль з полуницею», «Молочний коктейль з медом та ожиною», «Молочний коктейль з авокадо» (додаток 1)

Обладнання:

барна стійка, професійний електричний блендер Tefal – 1 шт., побутовий електричний блендер «homt4u» – 1 шт.; посуд та інвентар: ємкості різного розміру (діаметр 6 см – 1 шт., діаметр 8 см – 1 шт., діаметр 10 см – 1 шт., діаметр 12 см – 1 шт.), розробна дошка – 1 шт., ніж – 1 шт., ример – 1 шт., стрейнер – 1 шт., джигер - 1 шт, ніж-канель - 1 шт., ніж-сомельє - 1 шт., нарзанник -1 шт., мірний стакан - 1 шт., стакан «Колінз» - 1 шт., бокал «Хайбол» - 1 шт., бокал «Харікейн» - 1 шт., серветки та соломинки.

ТИП УРОКУ: урок вивчення трудових прийомів

МЕТОДИ ПРОВЕДЕННЯ:

1. Практичні: демонстрація прийомів роботи; особистий показ майстра; трудові прийоми.
2. Словесні: інструктування здобувачів освіти, бесіда, пояснення.
3. Наочні: відео, презентація, QR коди.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Мовчан О.В. Технологія приготування коктейлів. Методичні вказівки призначені для учнів ПТНЗ для поглибленого вивчення та самостійного опрацювання – м. Ізяслав: 2011. – с.71
2. Сало Я. М. Організація роботи барів. довідник бармена. – Львів: Афіша, 2010. – 315с.:іл.
3. Програма Plickers.
4. Платформа для перевірки знань здобувачів освіти <https://learningapps.org/watch?v=pnzui3puc21>
5. Відеоролик приготування молочних коктейлів <https://braun-shop.com.ua/ua/kak-sdelat-molochnyy-kokteyl-v-blendere-v-domashnikh-usloviyakh/>

ХІД УРОКУ

I. ОРГАНІЗАЦІЙНА ЧАСТИНА – 5 хв.

- перевірка наявності здобувачів освіти по списку
- перевірка зовнішнього виду здобувачів освіти
- допуск з охорони праці

II. ВСТУПНИЙ ІНСТРУКТАЖ – 40хв.

а) Повідомлення теми і мети уроку:

Приготування та подавання безалкогольних напоїв на основі молока та кисломолочних продуктів. Доброго дня шановні здобувачі освіти. Перед тим, як розпочати вивчення нашої теми давайте пригадаємо попередньо вивчений матеріал.

б) Мотивація навчальної діяльності

На сьогоднішній день дуже популярним є здорове харчування.

Велика кількість людей споживає протягом дня молочні смузі та коктейлі. Їх приготування та презентування може реалізувати саме бармен, бо це творець прекрасного смаку, що може задовольнити бажання кожного. Саме ці вміння та навички допоможуть вам самореалізуватися на ринку праці і бути конкурентноспроможними.

в) Актуалізація опорних знань, вмінь та навичок

Ви маєте знання з теоретичних предметів і щоб відпрацювати знання, вміння і навички у приготуванні молочних коктейлів нам потрібно їх



пригадати. Для цього будуть використані QR коди , а саме, вам потрібно перейти за посиланням та виконати таке завдання протягом 10 хв. (додаток 1) <https://learningapps.org/watch?v=pnzui3pzc21>

Якщо ви зробили все вірно, то отримаєте віконце з написом «Чудово, правильне рішення знайдено!»

Фото данного напису надішліть майстру в/н на viber (0973697928) або на електронну адресу natachastruqun@gmail.com.

Завдання для виконання:

1. ЩО ВІДНОСЯТЬ ДО ЕМУЛЬГАТОРНОЇ ГРУПИ ?

а) **вершки**

б) цитрусові

в) свіжі плоди

2. ЩО ВІДНОСЯТЬ ДО МОДИФІКАТОРНОЇ ГРУПИ ?

а) **тертий шоколад**

б) яйця

в) ягоди й плоди

3. ДЕ ГОТУЮТЬ ЗН ІНГРІДІЄНТИ ЯКИХ ЛЕГКО І ШВИДКО
ЗМІШУЮТЬСЯ ?

а) у міксері

б) **в посуді для подавання**

в) шейкері

4. ЯКІ КОКТЕЙЛІ ЗБУДЖУЮТЬ АПЕТИТ ?

а) молочні

б) шаруваті

в) **аперитиви**

5. ЯК ОФОРМЛЯЮТЬ КЕЛИХ ДЛЯ ПОДАВАННЯ ГРУПИ КРАСТА ?

а) цедрою лимона або апельсина

б) зацукрованою гілочкою свіжої м'яти

в) **цукровою памороззю**

6. ЯКИЙ ОБ'ЄМ ГРУПОВИХ НАПОЇВ ?

а) до 75 мм.

б) **від 500мм і більше**

в) від 150 мм і більше

7. ЯКА ОСНОВНА СКЛАДОВА АЙС – КРІМІВ ?

а) молоко

б) **морозиво**

в) яйце

8. ЩО ВИКОРИСТОВУЮТЬ ПРИ ПРИГОТУВАННІ КОКТЕЙЛІВ З
ВЕЛИКОЮ КІЛЬКІСТЮ ФРУКТІВ ?

а) шейкер

б) барний посуд

в) міксер

Вивчення нового матеріалу

На початку ХХ століття, молочним коктейлем вважався напій, який має корисні властивості, і до складу якого входить молоко, полуниця, шоколад і ваніль.

Молоко — перша їжа, яку отримує немовля. Це говорить про цінності цього продукту. Насправді в молоці містяться всі необхідні людині речовини (жири, білки, вітаміни А, В, С тощо, мінеральні солі, молочний цукор тощо), причому в такому вигляді та співвідношенні, що легко й швидко засвоюються людським організмом.

Молоко — продукт, який швидко псується, у ньому можуть зберігатися хвороботворні мікроби (туберкульозна паличка, кишкові мікроби тощо). У домашніх умовах сире молоко обов'язково слід кип'ятити, але при цьому відбувається руйнування частини вітамінів, змінюється структура білків.

На молочних комбінатах молоко пастеризують, нагріваючи його до 80 – 85 °С протягом декількох секунд. Під час пастеризації всі поживні властивості молока зберігаються, а хвороботворні мікроби гинуть. Таке молоко не потребує кип'ятіння.

Молоко й молочні продукти є не тільки смачними та дуже різноманітними, але й корисними. Вони є основою дитячого та дієтичного харчування.

Електроустаткування, барний інвентар та барний посуд, які використовують для приготування молочних коктейлів

- Молочні коктейлі готують в блендери або міксері (професійні)
- Побутові блендери
- Міні - міксери для збивання молочної піни
- Барний інвентар на спеціальній підставці: стрейнер, джигер, ніж-канель, ніж-сомельє, нарзанник
- Ример
- Стакан Колінз, бокал Хайбол, бокал Харікейн

(Демонстрація презентації та натуральних зразків електрообладнання, барного інвентарю та барного посуду для приготування та подачі молочних

коктейлів на classroom код [uh4oxqi](https://classroom.google.com/c/MTg4NjQ3NDUyMzAz?cjc=uh4oxqi) або

<https://classroom.google.com/c/MTg4NjQ3NDUyMzAz?cjc=uh4oxqi>

Основні правила оформлення молочних коктейлів

Молочні коктейлі одразу після приготування подають із соломинкою.

Прикрашають фруктами і ягодами, які входять до складу коктейлю, також можна прикрасити гілочкою свіжої м'яти, тертим шоколадом або зробити паморозь на край бокала. При подаванні відвідувачу, бокал із молочним коктейлем іноді сервірують чайною ложкою на блюдці, покритому паперовою серветкою .

Перед тим як приступити до приготування молочних коктейлів давайте з вами пригадаємо правила техніки безпеки, гігієни та санітарії (усне фронтальне опитування учнів)

Правила техніки безпеки, гігієни та санітарії

Бармен повинен бути за віком не менше 18 років і пройти спец.навчання.

Проходити мед.огляд 1 раз в 6місяців.

Проходити усі види інструктажів з ОП (повторний через 6 місяців), вміти користуватися вогнегасником та надавати першу медичну допомогу.

Мати охайний зовнішній вигляд, чисте волосся, працювати в рукавичках, дотримуватися особистої гігієни.

Стежити за станом підлоги на робочому місці та обережно переносити митий посуд, гарячі страви та напої.

Не використовувати посуд з тріщинами або розколами.

Пляшки відкорковувати лише штопором, обережно поводитись з ножем.

Перед роботою повинен перевірити все електрообладнання на справність.

Організація робочого місця бармена

Робоче місце бармена повинно бути охайне, обладнане всім необхідним для роботи устаткуванням.

На тацях з лляними серветками або рушником, розміщують посуд для подавання коктейлів , перевіряють наявність інвентарю (мірного посуду,

ложок, щипців, рушників для протирання стійки). Все це розміщують на робочому місці бармена ліворуч.

Перед барменом розміщують мірний посуд, дошку для нарізки фруктів, цитрусових та інших продуктів і ніж.

За мірним посудом розміщують морозиво, молоко, сиропи, різноманітні ягоди та фрукти, тощо.

На основі даних інгредієнтів можна приготувати улюблену страву здорового харчування молочне смузі , давайте переглянемо з вами відео «Вівсяна насолода» (майстер-клас на classroom

<https://classroom.google.com/c/MTg4NjQ3NDUyMzAz?cjc=uh4oxqi>)

Перед тим, як я вам продемонструю основні прийоми приготування молочних коктейлів перегляньте відео приготування молочного коктейлю «Кремований банан» (майстер-клас розміщено на classroom <https://classroom.google.com/c/MTg4NjQ3NDUyMzAz?cjc=uh4oxqi>)

Зверніть увагу, якщо ми додамо більшу кількість банана, то коктейль стане густішою і ми будемо подавати його з ложкою на блюдці з паперовою серветкою. А якщо додамо більше цукрового сиропу, то порушимо баланс смаку. Отже дотримання технології приготування коктейлів дозволяє досягти довершеності у смаку та консистенції готового напою.

Показ та пояснення виконання трудових прийомів майстром в/н та відтворення їх здобувачами освіти.

А зараз на основі переглянутого відео по приготуванні молочного коктейлю «Кремований банан» ми приготуємо коктейль двошаровий. Ставимо бокал оформлений кростою з кокосової стружки на серветку. Перший шар коктейлю виконаємо так: попередньо підготовлений, обчищений банан масою 100 гр нарізаємо на шматочки (6 – 8 шт.) і закладаємо в чашу блендера. Додаємо 100 гр морозива, сироп цукровий (30 мл) та молоко (30 мл) і збиваємо в блендері 2 – 3 хвилини до однорідної маси. Виливаємо готовий коктейль обережно в бокал, щоб не пошкодити декорування. Другий шар коктейлю будемо готувати так: у чашу блендера закладаємо ягоди смородини (60 гр), морозива (100 гр) та 30 мл молока і ретельно збиваємо до однорідної маси протягом 2 – 3 хвилин. Готовий коктейль впевненими рухами

виливаємо на центр попереднього шару. Готовий двошаровий молочний коктейль оздоблюємо гілочкою м'яти та ягодами смородини. Сервіруємо двома соломинками та подаємо на серветці.

Ось ми з вами приготували цікавий молочний коктейль двошаровий.

III. ПОТОЧНИЙ ІНСТРУКТАЖ - 210 ХВ.

Самостійне та індивідуальне виконання здобувачами освіти молочних коктейлів згідно інструкційно – технологічних карт.

Обхід робочих місць майстром в/н, усунення помилок та контроль якості виконання завдання здобувачами освіти.

IV. ЗАКЛЮЧНИЙ ІНСТРУКТАЖ – 15 ХВ.

Аналіз діяльності здобувачів освіти в процесі всього уроку:

- оцінка роботи здобувачів освіти і її об'єктивне обґрунтування;
- аналіз причин помилок здобувачів освіти і шляхи їх усунення.

ДОМАШНЄ ЗАВДАННЯ.

Перевірка знань здобувачів освіти:

<https://learningapps.org/display?v=pqtjejr9n21> знайдіть пару молочним коктейлям, віконце з написом «Чудово, правильне рішення знайдено!» надішліть майстру в/н на viber (0973697928) або на електронну адресу natachastruqun@gmail.com.

Розмістіть картинки у послідовності приготування молочного коктейлю «Кремований банан» віконце з написом «Мо-ло-дець!» надішліть майстру в/н на viber (0973697928) або на електронну адресу (natachastruqun@gmail.com). Під час приготування молочних коктейлів згідно своїх інструкційно – технологічних карток зробіть фото етапів їх приготування і надішліть майстру в/н на viber (0973697928).

Майстер виробничого навчання

Наталія СТРИГУН

Інструкційно – технологічна картка*Кремований банан*

| Компоненти: | Нетто: |
|--------------------|----------------|
| Банан | 100 гр |
| Сироп цукровий | 30 мл |
| Молоко | 30 мл |
| Морозиво | 100 гр |
| Вихід: | 170 гр. |

Метод приготування: бленд**Посуд :** бокал харікейн**Сервіровка:** трубочка, ложечка**Гарнір:** шматочок банана**Технологія приготування**

Попередньо підготовлений, обчищений банан масою 100 гр нарізаємо на шматочки (6 – 8 шт.) і закладаємо в чашу блендера. Додаємо 100 гр морозива, сироп цукровий (30 мл) та молоко (30 мл) і збиваємо в блендері 2 – 3 хвилини до однорідної маси.

Подаємо коктейль «Кремований банан» в бокалі харікейн, прикрашеному шматочком банана і сервіруємо соломинкою. Можемо подавати з ложечкою.

Інструкційно – технологічна картка

Ванільний молочний коктейль з полуницею.

| Компоненти: | На 1 порцію: |
|--------------------|---------------------|
| Молоко | 75мл |
| Ванільне морозиво | 100г |
| Полуниця | 75г |
| Ванільний цукор | 1г |
| Вихід: | 250 |

Метод приготування: бленд

Посуд: келих для коктейлів

Сервіровка: соломинка

Гарнір: свіжа полуниця

Технологія приготування

Полуницю (75 гр), ванільне морозиво (100 гр), молоко (75 мл) й ванільний цукор (1 гр) з'єднуємо в блендері і збиваємо до утворення однорідної маси. Розливаємо по келихах, прикрашаємо свіжою полуницею і сервіруємо соломинкою.

Інструкційно – технологічна картка

Молочний коктейль з медом та ожиною.

| Компоненти: | На 1 порцію: |
|--------------------|---------------------|
| Жовток | 20г |
| Молоко | 150мл |
| Мед | 10г |
| Ожина | 50г |
| Вихід: | 230 |

Метод приготування: бленд

Посуд: келих для коктейлів

Сервіровка: соломинка

Гарнір: ягоди ожини

Технологія приготування.

Жовтки відділити від білків. З'єднати жовтки (20 гр) з молоком (150 мл), медом (10 мл) та товченими ягодами ожини масою 50 гр. Збити в блендері та охолодити. Перелити в келих для коктейлів і прикрасити свіжими ягодами ожини, сервірувати соломинкою.

Інструкційно – технологічна картка

Молочний коктейль з авокадо.

| Компоненти: | На 1 порцію: |
|--------------------|---------------------|
| Молоко | 200мл |
| Авокадо | 50г |
| Мед | 10г |
| Сироп «Тархун» | 20мл |
| Вихід: | 280 |

Метод приготування: бленд

Посуд: келих для коктейлів

Сервіровка: соломинка

Гарнір: авокадо

Технологія приготування.

М'якоть авокадо масою 50 гр з 200 мл молока, медом (10 гр) та 20 мл сиропу «Тархун» збиваємо у блендері протягом 2 – 3 хвилин. При подачі прикрасимо шматочком авокадо та сервіруємо коктейль соломинкою.