|  |  |
| --- | --- |
|  | **Автономная некоммерческая организация****профессионального образования****«КАЛИНИНГРАДСКИЙ БИЗНЕС-КОЛЛЕДЖ»** |

**Методическая разработка открытого учебного занятия**

Учебная дисциплина (МДК): МДК.02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания

**Мягкова Виктория Алексеевна**

**преподаватель АНО ПО КБК**

Калининград

2023

**План открытого урока**

**Тема урока: *\_\_Приготовление горячих напитков\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

**Методическая цель урока:**

* формирование знаний о горячих напитках, их производстве, классификации, требованиях к качеству, условиях хранения;
* воспитание любви к профессии, привитие интереса к изучаемому предмету;
* воспитание практического и рационального представления об ассортименте и качестве кофе, чая, о способах приготовления кофе, чая и кофейных напитков;
* воспитание чувства ответственности за своё дело, чувства сотрудничества, уважительного отношения друг к другу;
* развитие речи, мышления, умения сравнивать, анализировать, делать выводы;
* развитие способности к классификации, умение выделять общие признаки продовольственных товаров.

**Дидактическая:**

* познакомить студентов с методами определения видов горячих напитков;
* дать понятие видов чая;
* отработать навыки определения видов горячих напитков;
* научить готовить горячие напитки на основе чая и кофе;
* закрепить, совершенствовать знания по теме горячих напитков.

**Развивающая:**

* сформировать умения по приготовлению горячих напитков;
* развитие познавательной деятельность студентов по определению качества горячих напитков;
* сконцентрировать внимание на процессе приготовления;
* самостоятельное приготовление кофе, чая и горячих напитков на их основе

**Воспитывающая:**

* привить интерес к профессии, предмету
* воспитать целеустремлённость, исполнительность, трудолюбие, культуру труда
* формировать умение работать в коллективе
* формировать чувство ответственности за порученное дело
* формировать гражданские качества личности
* формировать чувство патриотизма, уважение к традициям и обычаям страны
* воспитывать эстетический вкус
* развивать навыки самоконтроля

**Вид/тип урока:**

Практическое занятие, демонстрация, мастер класс, тестирование.

**Методы проведения:**

Проверка знаний, устный опрос, наглядный пример, разъяснение, лекция, мастер класс, дегустация, тестирование.

**Межпредметные связи:**

 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда, Безопасность жизнедеятельности, МДК.05.01Выполнение работ по профессии 11176 Бармен.

**Оборудование урока:**

* опорные конспекты
* проверочные тесты, карточки с вопросами
* презентация по теме
* П.К, проектор
* образцы кофе, чая и кофейных напитков
* Оборудование и инвентарь для приготовления кофе, чая: электрочайник, термос, турка, кофе машина капельного типа, кофе машина производственного типа, кофемолка, кофеварка на песке (для приготовления кофе по восточному), чайники фаянсового типа, сито для заварки, одноразовые стаканчики, разделочная доска, весы, тарелки, чайные и кофейные ложки, салфетки, полотенца

Технологическая карта урока

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***№*** | ***Этапы урока*** | ***Время*** | ***Мотивация*** | ***Ресурсы*** | ***Деятельность******преподавателя*** | ***Деятельность студентов*** |
| 1 | Организационный момент. | 10 | - | презентация | подготовка необходимых материалов для проведения урока | подготовка учащихся к работе на уроке |
| 2 | Актуализация познавательной деятельности | 20 | - | презентация | наглядная демонстрация | работа на уроке |
| 3 | Изучение нового материала. | 30 | - | презентация | наглядная демонстрация | наблюдение |
| 4 | Закрепление материала | 10 | оценка | опросник | блиц опрос, тестирование  | подготовка ответов |
| 5 | Подведение итогов.Обсуждение полученных результатов. | 15 | дегустация | презентация | дегустация | дегустация |
| 6 | Информирование о домашнем задании и инструктирование по его выполнению. | 5 | оценки | интернет, книги | подготовка доклада по видам кофе | запись в тетради |

**Ход урока**

1. **Организационный момент**
* Преподаватель приветствует студентов, отмечает отсутствующих, проверяет готовность к уроку, сообщает тему и цель урока, подготовка урока к практической работе и наличие необходимого инвентаря.
* Учащиеся приветствуют преподавателя, дают сведения об отсутствующих и дежурных, готовят все необходимое к уроку.
1. **Актуализация познавательной деятельности**
2. Предлагается проверить знания учащихся по предыдущей теме «Вкусовые продукты. Чай».
3. Для проверки знаний раздаются карточки с вопросами пяти - шести учащимся для письменных ответов (см. Приложение 1). Карточки - задания составлены с учетом возрастных и индивидуальных психофизиологических особенностей обучающихся, то есть различной степени сложности.
4. С остальными студентами проводит фронтальный опрос по теме «Вкусовые продукты. Чай».

 Вопросы:

* 1. Какие продукты относятся к вкусовым?
	2. Назовите виды и ассортимент чая.
	3. Почему при производстве черного чая лист темнеет?
	4. Чем отличается вкус зеленого чая от черного?
	5. Требования к качеству чая.
	6. Упаковка и условия хранения чая.
1. Преподаватель предлагает сыграть в игру «найди десять отличий»:

сравнить два распространенных горячих напитка – чай и кофе, и найти как можно больше различий между ними, например:

* у кофе более сильный аромат,
* кофе более темный и густой,
* чай – это высушенные и измельченные листья, а кофе – это зерна плодов кофейного дерева,
* чай лучше утоляет жажду,
* кофе сильнее бодрит и прогоняет сонливость,
* чай нужно заваривать кипятком, а кофе – варить,
* перед варкой кофейные зерна нужно обжаривать и размалывать в

 порошок,

* кофе подают в маленьких чашечках, а чай – в больших и т.д.
1. **Изучение нового материала**
2. После игры учащиеся записывают тему урока «КОФЕ И КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ».
3. В начале объяснения преподаватель знакомит учащихся с историей

происхождения кофе, с производством, ассортиментом, химическим составом и условиями хранения кофе и кофейных напитков:

1. После устного рассказа преподаватель вместе с учащимися составляет технологическую схему производства натурального кофе:
* Сбор плодов кофейного дерева.
* Очистка плодов от мякоти.
* Очистка зерен от оболочек**.**
* Сушка зерен в естественных условиях.
* Созревание сырого кофе в местах производства от 1 года до
* 10 лет в джутовых мешках (ферментация).
* Обжаривание зерен при t=160-2200 С до коричневого цвета.
* Фасовка и упаковка кофе.
1. Затем учащимся предлагается краткий опорный конспект для заполнения

(элемент рабочей тетради, раздаточный материал, также выводится на интерактивную доску):

**кофе натуральный**

сорта

**Химический состав: Ассортимент кофе:**

Белки – % жареный в зернах

Жиры – % \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Сахара – % \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Кофеин \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Витамины

Ароматические вещества

Эфирные масла

**Требования к качеству кофе:**

Цвет –

Поверхность –

Вкус и запах –

Упаковка –

**Кофе растворимый. Кофейные напитки.**

Высушивают Смешивают

распылительным способом молотый кофе с

водный экстракт растительными продуктами

молотого кофе (ячменем, цикорием, овсом и т.д.)

**Условия хранения**

t \_\_\_\_\_\_\_\_0С,

влажность воздуха не выше \_\_\_\_\_%,

срок хранения от \_\_\_ до \_\_\_ месяцев.

Во время заполнения опорного конспекта учитель проверяет письменные

ответы учащихся по карточкам.

1. **Закрепление материала**
2. Для проведения дегустации необходимо следующее оборудование:
* электрочайник
* термос
* турка
* кофе машина капельного типа
* кофе машина производственного пита
* кофемолка
* кофеварка на песке (для приготовления кофе по восточному)
* чайники фаянсового типа
* сито для заварки
* одноразовые стаканчики
* разделочная доска
* весы
* тарелки, чайные и кофейные ложки
* салфетки, полотенца
* моющие средства и сопутствующие предметы
1. Необходимо сравнить вкус трех образцов:
2. кофе натурального, сваренного из молотых зёрен
3. кофе растворимого
4. растворимого кофейного напитка

3. Для этого натуральный и растворимый кофе готовится на уроке, с использованием вышеперечисленного оборудования, непосредственно

перед дегустацией.

4. Вызывается желающий из учащихся. Ему предоставляются для пробы три пронумерованных стаканчика с напитками.

5. Необходимо сравнить образцы по запаху, цвету, консистенции и по вкусу и определить, в каком стакане какой напиток.

6. С помощью преподавателя учащийся обращает внимание на насыщенность вкуса и запаха, на крепость напитка, на наличие посторонних привкусов и запахов.

7. Затем учащиеся делятся на группы по 4 человека (2 стола) и получают на каждую группу по три аналогичных образца.

8. Как правило, такое задание не вызывает затруднений, зато позволяет наглядно продемонстрировать разницу во вкусовых ощущениях. Студенты получают навыки по приготовлению различных видов кофе и чая, а так же с помощью вкусовых рецепторов умеют определять разницу в видах напитков.

9. С помощью голосования выбрать лучший образец из представленных видов.

1. **Подведение итогов урока**

Преподаватель предлагает учащимся вспомнить то, что изучалось на занятии в форме теста. Тестовое задание выводится на интерактивную доску.

Для этого необходимо внимательно прочитать вопрос и выбрать правильный ответ из четырех предложенных вариантов.

**ТЕСТ: «КОФЕ И ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ»**

Вопросы Варианты ответов

1. Какие продукты не относятся к вкусовым?

1. Чай.

2.Кофе.

***3.Колбасы.***

4.Пряности.

2. В какой части света не выращивают кофе?

1. Африка.

***2.Европа.***

3. Азия.

4. Америка.

3. Что представляют из себя плоды кофе?

***1. Ягоды.***

2. Бобы.

3. Злаки.

4. Коренья.

4. При какой температуре обжаривают сырой кофе?

1. 100-1200 С

2. 140-1600 С

***3. 160-220***0 ***С***

4. 200-2400С

5. Сколько времени нужно для созревания сырого кофе?

1. 1-10 дней

2. 1-10 недель

3. 1-10 месяцев

***4. 1-10 лет***

6. Сравнить химический состав чая и кофе. Где содержание жира больше?

1. В чае.

***2. В кофе.***

3. Одинаково.

4. Нигде нет жира.

7. Каково действие кофеина на человека?

1. Успокаивает.

***2. Бодрит.***

3. Вызывает сонливость.

4. Никак не действует.

8. Какие витамины не содержатся в кофе?

1. С

2. группа В

***3. Д***

4. РР

9.Как приготовить растворимый кофе?

1. Варить.

2. Настаивать в теплом месте.

***3.Развести кипятком.***

4.Залить холодной водой.

10. Какова температура хранения кофе?

1. t не выше 00С

2. t не выше 100С

3. t не выше 200С

***4. t не выше 300 С***

1. **Подведение итогов урока.**

Объявление оценок за устные и письменные ответы, а также за тесты.

Сегодня мы узнали кое-что о кофе и чае.

Мы говорили об исходном сырье, о составе и производстве натурального кофе и кофейных напитков.

С помощью образцов мы научились различать кофейные и чайные напитки по вкусу.

Теперь вы знаете правила варки кофе, знаете при каких условиях его хранить.

Эти знания в дальнейшем пригодятся вам в вашей будущей профессии.

1. **Домашнее задание (на выбор).**
* конспект в тетрадях
* подготовить сообщение на тему «Ассортимент кофе, чая и кофейных
* напитков»
* подобрать и оформить технологические карты приготовления кофе,чая
* подготовить компьютерную презентацию на заданную тему.

**Список литературы:**

1. Варибрус В.И., Жук Ю.Т., Руш В.А., Федотова Т.К.. Товароведение

 продовольственных товаров. Молочные, кондитерские, вкусовые товары.

 Москва. Экономика. 2020.

1. Гришко Е.С., Парфентьева Т.Р., Барышников В.И.. Продовольственные

 товары. Товароведение. Москва. Экономика. 2022.

1. Новикова А.М., Голубкина Т.С., Никифорова Н.С., Прокофьева С.А..

 Товароведение и организация торговли продовольственными товарами.

 Москва. ПрофОбрИздат. 2021.

1. ГОСТ Р 51074-97 Продукты пищевые. Информация для потребителя

**Преподаватель: Мягкова В.А.**

***Приложение 1***

|  |
| --- |
| Карточка №1 |
| Вопрос | Ответ |
| Виды чая, чайных напитков и сортов? |  |

|  |
| --- |
| Карточка №2 |
| Вопрос | Ответ |
| Способы заваривания чая?  |  |

|  |
| --- |
| Карточка №3 |
| Вопрос | Ответ |
| Посуда и правила подачи чая?  |  |