***Scenariusz lekcji z przedmiotu pracownia obsługi gości***

**Temat lekcji:** Sporządzanie napojów mieszanych

**Klasa** 3 Technik usług kelnerskich

**Cel ogólny**: Poznanie kolejności czynności przy sporządzaniu napojów mieszanych.

**Po zakończonych zajęciach uczeń potrafi**:

* wymienić kolejne etapy przygotowania napoju mieszanego z wykorzystaniem shakera oraz blendera
* opisać i scharakteryzować kolejne czynności przy przygotowaniu napoju mieszanego z użyciem shakera i blendera
* wymienić i przygotować odpowiedni sprzęt barmański i szkło do przygotowania napoju mieszanego według receptury
* przygotować stanowisko pracy do przygotowania napoju mieszanego
* przygotować standardowy napój mieszany zgodnie z obowiązującymi zasadami
* zaserwować napój gościowi przy barze

**Metody kształcenia**:

* wykład z pokazem
* prezentacja
* praca z tekstem
* ćwiczenia praktyczne

**Formy organizacyjne pracy uczniów:**

* praca z podręcznikiem w grupach
* ćwiczenia w zespołach 3- do 5- osobowych (ze zmianą ról uczniów w zespołach)

**Środki dydaktyczne:**

* podręcznik
* prezentacja multimedialna
* wydrukowane receptury bezalkoholowych napojów mieszanych do rozdania dla uczniów (po jednym egzemplarzu dla zespołu)
* wydrukowane karty oceny pracy barmana

**Czas realizacji zajęć**: 225 min (5 x 45 min)

**Przebieg zajęć:**

1. Sprawy organizacyjne
2. Rekapitulacja wtórna: Uczniowie korzystając z podręcznika, przypominają sobie informacje na temat sprzętu barmańskiego oraz szkła używanego do przygotowania napojów mieszanych. Using the textbook, students remember information about bartending equipment and glassware used to prepare mixed drinks.
3. Nawiązanie do tematu, omówienie przebiegu oraz celów zajęć
4. Realizacja tematu:

* Uczniowie korzystając z podręcznika, przypominają sobie informacje na temat sprzętu barmańskiego oraz szkła używanego do przygotowania napojów mieszanych
* Nauczyciel przygotowuje stanowisko pracy barmana oraz niezbędny sprzęt barmański, szkło, składniki napoju i dekorację do przygotowania napoju mieszanego
* Nauczyciel w formie krótkiego wykładu połączonego z pokazem przedstawia uczniom kolejność czynności przy przygotowaniu napoju mieszanego. Nauczyciel zwraca uwagę na wszystkie szczegóły techniczne wykonywanych czynności (np. sposób trzymania shakera, użycie szczypców itp.)
* Uczniowie wymieniają kolejne etapy sporządzania napoju mieszanego
* Nauczyciel rozdaje uczniom w grupach receptury napojów bezalkoholowych
* Nauczyciel rysuje na tablicy lub przedstawia uczniom w formie prezentacji schemat stanowiska pracy barmana
* Uczniowie w grupach przygotowują stanowiska pracy oraz niezbędne wyposażenie do przygotowania napoju mieszanego: sprzęt barmański, szkło, składniki napoju oraz dekorację
* Nauczyciel sprawdza przygotowane przez zespoły stanowiska oraz sprzęt. Uczniowie dokonują niezbędnych poprawek i uzupełnień w wyposażeniu.
* Uczniowie ćwiczą w zespołach, przygotowując kolejno napoje mieszane. Uczniowie kontrolują swoją pracę i sami starają się korygować błędy
* Nauczyciel nadzoruje pracę uczniów w zespołach, udziela rad i wskazówek

1. Klasa wraz z nauczycielem dokonuje analizy i oceny opisowej wykonanego ćwiczenia. Uczniowie wskazują najtrudniejsze elementy ćwiczenia i te, które wymagają dodatkowych wyjaśnień ze strony nauczyciela. Nauczyciel wyjaśnia problemowe kwestie.
2. Rekapitulacja pierwotna: Wymień kolejne czynności barmana podczas wykonywania napoju mieszanego. List the next steps a bartender takes when making a mixed drink. Scharakteryzuj wyposażenie barmana. Characterize bar equipment.
3. Propozycja zadania domowego: Wykorzystując dostępne źródła informacji (prasa fachowa, poradniki dla barmanów, Internet), znajdź regulamin konkursów barmańskich organizowanych przez Międzynarodowe Stowarzyszenie Barmanów (International Bartender Associaton)