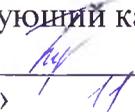


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«КРАСНОДАРСКИЙ ГУМАНИТАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ»

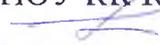
РАССМОТРЕНО

на заседании кафедры
сервиса и общественного питания
Заведующий кафедрой


_____ Е.И. Толстихина
« 8 » _____ 2022 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по НМР
ГАПОУ КК ЖГТК


_____ Н.И. Тутьнина
« 08 » _____ 2022 г.

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА

Открытый урок-игра «Интересное обслуживание»

по ОП.08 «Организация обслуживания»

для обучающихся по специальности 44.02.06 «Профессиональное
обучение (в отрасли поварское и кондитерское дело)»

Группа: 08-33

Курс 1

Разработала: Метальникова В.В.



Краснодар, 2022

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Любой педагог согласится с утверждением, что нестандартная организация учебной деятельности – одно из важных средств обучения, т.к. формирует устойчивый интерес к обучению, снимает напряжение, помогает формировать навыки учебной деятельности. Кроме того, такой способ обучения оказывает эмоциональное воздействие на подростков, благодаря чему у них формируются более прочные, глубокие знания.

При использовании активных методов обучения меняется роль ученика, из послушного запоминающего устройства он превращается в активного участника образовательного процесса. Эта новая роль и свойственные ей характеристики позволяют на деле формировать активную личность, обладающую всеми необходимыми навыками и качествами современного успешного человека.

Некоторые исследователи считают, что игра является неотъемлемой частью развития личности и ее потенциала. В процессе игры можно обучаться, воспитываться, изменяться и, конечно же, развиваться. Игра связана с положительными эмоциональными переживаниями, активностью, концентрацией внимания, воображением и работой мыслительных процессов. Здесь также часто задействован соревновательный аспект, заложенный в игре. Он стимулирует обучающихся активизировать по максимуму все свои ресурсы и знания.

Что касается определения игры, то общепринято оно звучит как «вид осмысленной непродуктивной деятельности, где мотив лежит не в результате её, а в самом процессе». Это важно помнить, организовывая игры. Это как раз тот случай, где участие важнее победы, ведь человек учится уже каждую минуту, играя. И, даже проиграв, он остается в выигрыше, так как проработал, выучил и запомнил определенные конструкции. Игра включает в себя такие особенности и компоненты:

- речевая деятельность;
- взаимодействие в коллективе;
- личная индивидуальная деятельность;
- личная мотивация, работающая без принуждения;
- развитие психических способностей;
- обучение с увлечением.

Особое место в организации нестандартных уроков-игр, уроков-викторин занимают интерактивные игры. На таких уроках обучающиеся активно взаимодействуют не только с преподавателем, а и между собой, находятся в постоянном диалоге. Студенты являются не пассивными слушателями, а активными участниками процесса. Их деятельность носит творческий, поисковый, продуктивный характер.

Викторина проводится среди обучающихся по специальности 44.02.06 «Профессиональное обучение (в отрасли поварское и кондитерское дело)» и является аналогом телевизионной викторины «Своя игра».

В викторину включены вопросы по основному разделу ОП.08 «Организация обслуживания»:

Тема 1. Услуги общественного питания и требования к ним

Тема 2. Торговые помещения организаций питания

Тема 3. Производственные помещения организаций питания

Тема 4. Столовая посуда

Для участия в викторине не требуется углубленных знаний по указанным темам, однако необходим широкий кругозор, знания, полученные в ходе изучения дисциплин, дополнительных занятиях и общая эрудиция.

В ходе викторины обучающиеся приобретают навыки общения, навыки поведения в затруднительной ситуации, активизируется долговременная память, активность обучающихся. Повышается эрудиция, как игроков, так и зрителей.

Роль преподавателя заключается в подготовке вопросов викторины и компьютерной презентации по этим вопросам, в подборе участников игры; в эмоциональном настрое обучающихся на игру, который необходим, чтобы мероприятие прошло интересно, дало положительный эмоциональный заряд игры.

ЭТАПЫ ПОДГОТОВКИ И ПРОВЕДЕНИЯ ИНТЕРАКТИВНОЙ ВИКТОРИНЫ «СВОЯ ИГРА»

Цель викторины – осуществление контроля обучения, продолжение систематизации знаний, выявление уровня усвоения материала.

Задачи:

– **образовательные:** выявление качества и уровня овладения знаниями и умениями, полученными на уроках ОП.08 «Организация обслуживания»; обобщение материала, как системы знаний, проверка способности к творческому мышлению, к самостоятельной деятельности;

– **воспитательные:** формирование ответственного отношения к обучению, готовности и мобилизации усилий на безошибочное выполнение заданий, проявления наибольшей активности в их выполнении; воспитание культуры учебного труда, навыков самообразования, экономного расходования времени.

– **развивающие:** развитие логического мышления, памяти, способности к анализу и синтезу; формирование навыка самоконтроля, навыка работы в коллективе.

– **методические:** использование игровой технологии в ходе систематизации знаний; формирование общих и профессиональных компетенций через использование активных форм обучения.

Время проведения – 90 минут.

Требования к помещению и материальному обеспечению: викторина проводится в кабинете организации и технологии обслуживания в общественном питании. Необходимое оборудование: мультимедийный проектор. Методическое обеспечение: план-конспект, мультимедийная презентация «Интересное обслуживание» в программе Microsoft Office PowerPoint, распечатка вопросов и ответов, протоколы жюри, сигнальные карточки команд.

При выполнении данной разработки студентами осваиваются следующие профессиональные (ПК) компетенции:

ПК 4.1 Участвовать в планировании деятельности первичного структурного подразделения.

ПК 4.2 Участвовать в разработке и внедрении технологических процессов.

ПК 4.3 Разрабатывать и оформлять техническую и технологическую документацию.

ПК 4.4 Обеспечивать соблюдение технологической и производственной дисциплины.

ПК 4.5 Обеспечивать соблюдение техники безопасности.

План проведения занятия

Организационный момент – 5 минут

1. Приветствие команд - 10 минут
2. Викторина 1 тур – 35 минут
3. Викторина 2 тур – 35 минут
4. Объявление баллов – 5 минут

Организация подготовки к викторине и правила:

Игра состоит из двух туров. В первом туре 4 категории – «История», «Посуда и инвентарь», «Дистилляты», «Техника работы»; в каждой категории по 5 вопросов стоимостью 10, 20, 30, 40, 50 баллов. Во втором туре 4 категории – «Аперитивы», «Диджестивы», «Лонгдринки», «ИВА»; в каждой категории по 5 вопросов стоимостью 60, 70, 80, 90, 100 баллов.

В первом туре принимает участие две команды по 10 игроков. Тур может длиться либо определенное время (40 минут), либо пока все вопросы не будут исчерпаны. Право первого выбора определяется жеребьевкой. Каждый последующий выбор выполняет команда или игрок, правильно ответивший на предыдущий вопрос. Право ответа получает участник, первыми поднявший сигнальную карточку после сигнала. Правильный ответ приносит команде или игроку сумму, равную стоимости вопроса на игровом табло, неправильный ответ не оценивается.

Помимо обычных вопросов существуют специальные – «Интересное обслуживание», «Кот в мешке».

Интересное обслуживание (выпадает в категориях «История» за 50, «Техника работы» за 40). Видео-вопрос – на экране демонстрируется видео приготовления коктейля. Команда должна угадать название коктейля. Стоимость вопроса равна стоимости категории.

Кот в мешке (выпадает в категориях «Аперитивы» за 60, «Диджестивы» за 70, «Лонгдринки» за 90, «ИВА» за 80). Если игроку достался «Кот в мешке», он обязан передать его кому-то из соперников. Отвечать на такой вопрос может только тот игрок, которому подбросили «Кота». Ведущий называет тему вопроса, а получивший его игрок выбирает стоимость — минимум или максимум цен вопросов в раунде (60 или 100). Игрок обязан отвечать на вопрос, молчание приравнивается к неверному ответу.

Вопросы – сюрпризы.

«Счастливый случай» - команда получает число баллов, указанных в данном вопросе.

«Несчастный случай» - команда штрафуются на указанное количество баллов.

«Вопрос-аукцион» - одна команда может перекупить вопрос, назначив более высокую цену.

«Своя игра» - команда имеет право уменьшить или увеличить число баллов за вопрос.

«Музыкальный экспромт» - команда может взять помощь зала.

По итогам первого тура определяется команда победитель, набравшая наибольшее количество баллов. Во втором туре принимают участие игроки команды победителя первого тура и соревнования проходят индивидуально. Результаты предыдущего тура обнуляются. По результатам второго тура определяется игрок-победитель.

Деятельность жюри:

1. Подсчёт набранных баллов в соревновании каждой подгруппы.
2. Контроль правильности ответов на вопросы по темам.
3. Оглашение результатов викторины.

Ход проведения викторины «Интересное обслуживание»

Учебная дисциплина: ОП.08 «Организация обслуживания»

Группа: 08-33, 44.02.06 «Профессиональное обучение (в отрасли поварское и кондитерское дело)»

Курс 1

Дата проведения: 19.11.2022 г. Кабинет 301

Тип урока: урок совершенствования знаний, умений и практического опыта

Вид урока: урок-игра

Форма обучения: профессионально-практическое обучение

Форма учебной работы: групповая (микро-группы)

Организационный момент.

Ведущий: Здравствуйте, уважаемые студенты, гости!

Мы рады приветствовать вас на интерактивной викторине «Интересное обслуживание».

Цель нашей викторины – популяризация знаний организации обслуживания. Викторина будет проходить среди обучающихся 1 курса по специальности 44.02.06 «Профессиональное обучение (в отрасли поварское и кондитерское дело)», группа 08-33. Конечно же, победители будут награждены дипломами и призами.

Ведущий: итак, начинаем нашу викторину. Представляю участников первого тура.

Правила игры:

Команды, наша игра состоит из двух туров. В первом туре 4 категории – «История», «Посуда и инвентарь», «Дистилляты», «Техника работы»; в каждой категории по 5 вопросов стоимостью 10, 20, 30, 40, 50 баллов. Помимо обычных вопросов существуют специальные – «Интересное обслуживание», «Кот в мешке». Категория «Интересное обслуживание» – это видео-вопросы, на экране будет демонстрироваться видео приготовления коктейля. Команда должна угадать название коктейля.

В первом туре принимает участие две команды по 6 игроков.

Право первого выбора определяется жеребьевкой. Каждый последующий выбор выполняет команда или игрок, правильно ответивший на предыдущий вопрос. Право ответа получает участник, первыми поднявший сигнальную карточку после сигнала. Правильный ответ приносит команде или игроку сумму, равную стоимости вопроса на игровом табло, неправильный ответ не оценивается.

По итогам первого тура определяется команда победитель, набравшая наибольшее количество баллов. Во втором туре принимают участие игроки команды победителя первого тура и соревнования проходят индивидуально. Результаты предыдущего тура обнуляются.

Во втором туре 4 категории – «Аперитивы», «Диджестивы», «Лонгдринки», «ИВА»; в каждой категории по 5 вопросов стоимостью 60, 70, 80, 90, 100 баллов.

Специальные вопросы второго тура – это вопросы категории «Кот в мешке». Если игроку достался «Кот в мешке», он обязан передать его кому-то из соперников. Отвечать на такой вопрос может только тот игрок, которому подбросили «Кота». Ведущий называет тему вопроса, а получивший его игрок выбирает стоимость — минимум или максимум цен вопросов в раунде (60 или 100). Игрок обязан отвечать на вопрос, молчание приравнивается к неверному ответу.

По результатам второго тура определяется игрок-победитель.

Игра-викторина проводится с использованием мультимедийной презентации «Интересное обслуживание» в программе Microsoft Office PowerPoint.

И так мы открываем первую страницу «Историческую».

Столик, накрылся, и в одно мгновение стол был накрыт чистой скатертью и были на нем тарелка, рядом нож и вилка, а мисок с жареным и пареным было так много, что сердце радовалось. Так говорится в сказке Братьев Гримм, которая была написана в 1819 году. Но так было не всегда. Давным-давно, в глубине тысячелетий люди сидели у костра, разделявали добычу и ели ее руками. Никаких упоминаний о столе, скатерти, приборах не было и

речи. Но менялся век за веком и вот уже в Древней Египте, люди принимали пищу за столами, в ходу была великолепная посуда, кубки. Совершенно особая культура застолий была у древних греков. Греки, вкушали пищу, возлежа на трапезном ложе. Кушанья сервировали на небольших столиках суп ели хлебом, а остальную пищу руками. Германцы разделявали пищу коротким мечом.

Преподаватель:

"Столовые приборы - самые совершенные приборы в мире"
(народная мудрость)

Получая пищу снова и снова, каждый день, мы не задумываемся над тем, чем мы едим. Никогда не задумываемся над тем, какую интересную и сложную историю прошли столовые приборы, пока дошли до нас в своём теперешнем виде... Первые ножи были созданы первобытными людьми. Как правило они были либо острым камнем, либо камнем обточенным об более твёрдый материал. Ранее основным предназначением было вовсе не резать, вы удивитесь, но первые ножи использовались для закалывания зверя, распахивания земли, для вырывания и выскабливания пещер. Несмотря на то, что складной нож кажется недавним изобретением, он был изобретен римлянами ещё в I веке для использования во время военных походов и путешествий. Появившийся вскоре обычай носить нож в ножнах помешал дальнейшему развитию карманных ножей. В конце 16 века складной нож вновь стал необходим путешественникам и солдатам как оружие, инструмент для защиты и столовый прибор. В 15-16 веках на столах у знатных особ появляются дорогие ножи из золота с черенками из дорогого дерева. С течением времени в ножах менялись только материалы, появлялись новые формы клинка и рукоятки. Простые бронзовые с деревянной ручкой и изысканные серебряные и золотые с роскошными инкрустированными ручками ножи уступили место универсальным стальным с рукоятками из пластика.

Что касается формы ножа, то первые столовые ножи из меди и бронзы лишь незначительно отличаются по форме от современных. До 17 века существовали только ножи с заострёнными лезвиями. Закруглённые основания лезвий, по преданию, появились по приказу Людовика XIV, чтобы предотвратить привычку придворных ковырять в зубах и есть с ножа

Вторым столовым прибором после ножа стала ложка. Неизвестно, когда именно появились первые ложки, потому что делались они из глины, щепок, скорлупы орехов или из раковин. До сих пор в удалённых уголках мира люди пользуются раковинами для зачерпывания жидкой пищи, а в латинском и древнегреческом слово «ложка» образовано от «раковины улитки». Уже начиная с III тысячелетия до н.э. появились ложки из рога, дерева и рыбных костей.

Древнеримская знать уже пользовалась золотыми ложками. В Египте ложки для знати делали из драгоценных металлов, слоновой кости и камня,

простолюдины пользовались деревянными ложками, а чаще ели руками. В Юго-Восточной Азии изготавливали красивые ложки из кристаллов и позже – из фарфора. В Европе делали в основном деревянные ложки. В середине 18 - начале 19 века Европа узнала огромное количество новых продуктов, были разработаны рецепты изысканных блюд, которые требовали к себе должного внимания. В результате появилось множество видов специализированных ножей, ложек и вилок, и соответственно, усложнились правила этикета. XVII век и в особенности XVIII благодаря открытию новых морских путей и новых земель стали временем появления и распространения дотоле неизвестных Европе продуктов: чай, кофе, какао. Их распространение привело к появлению , кофейных и чайных домов и салонов. Новые напитки потребовали подходящей им посуды и столовых приборов. Возникшая культура кофе- и чаепития произвела на свет кофейные и чайные ложки, подобные по форме большим столовым, но в половину короче. Во время размешивания сахара в чашке их полагалось нежно держать двумя пальцами. Скоро возникли новые обычаи, связанные с церемонией чаепития. Так, например, в наиболее "чаелюбивых" странах - Англии и США остановить гостеприимного хозяина, постоянно подливающего чай, можно было только одним способом - положить поперек чашки чайную ложку. В конце 18 века металлические ложки перестали быть признаком знати; в любой семье были ложки из бронзы или олова. В начале 19 века был изобретён сплав меди с никелем и цинком, который был очень похож на серебро и назывался аргентаном, альфенидом или мельхиором. Мельхиоровые ложки быстро завоевали популярность в Европе и России. В середине 19 века был период увлечения алюминиевыми приборами, которые сейчас ассоциируются с советским общепитом. За столом Наполеона III алюминиевые ложки подавались только императору и самым уважаемым гостям, всем остальным приходилось есть позолоченными приборами. К этому же времени относится появление первых сувенирных ложек. Во Фрисландии (область охватывающая часть Голландии и Северной Германии) впервые появились ложки, на которых были изображены не вымышленные псевдоантичные пейзажи и сцены, а наиболее живописные местные достопримечательности и значительные события. В XIX веке такие сувениры заполнили все торговые лавки Европы.

Самым «молодым» столовым прибором является вилка. В 14-16 веках вилки считались прихотью богачей. Во Франции в это время как раз перестали есть с ножа и использовали однозубую вилку (шило) для накалывания кусочков пищи.

Даже в начале 17 века английские джентльмены считали вилку излишеством и предпочитали использовать пальцы. Согласно этикету того времени, мясо элегантно брали тремя пальцами, после чего ополаскивали их в специальной чаше. Знатные путешественники имели при себе складные вилки и ложки, так как на постоялых дворах гостям не давали столовых приборов. Дорожные

столовые приборы компактно укладывались в красивый чехол и пристёгивались к ремню. Лишь в конце 17 века, когда появились удобно изогнутые вилки с тремя и четырьмя зубцами, они стали неотъемлемым атрибутом высшего общества. Принято считать, что в России вилки появились благодаря Петру I, однако, при дворе его отца, Алексея Михайловича, почётным иноземным гостям уже подавали эти приборы. А первую вилку привезла в Россию Марина Мнишек, жена Лжедмитрия, и это отнюдь не способствовало её популярности в народе

Российские аристократы были приучены использовать вилку как раз во время правления Петра I, который носил свои столовые приборы с собой, не будучи уверенным, что в гостях ему подадут то же самое. В русском языке до 18 века даже не было слова «вилка», а прибор называли рогатиной или вильцами.

Русские крестьяне настороженно относились к вилкам до начала 20 века, считая заморский прибор неудобным и лишним за простым крестьянским столом.

В 20 веке началось обратное движение: к упрощению и унификации столовых приборов. Получила распространение изобретённая еще в начале 19 века вилко-ложка (spork). Этот прибор имеет углубление для жидкости и 2 или 3 зубца. Пластиковые вилко-ложки обычно подаются в ресторанах фаст-фуда. Ими удобно есть мороженое и десерты. Другой вариант вилко-ложки: с одного конца ручки находится вилка, с другого – ложка. Существует даже прибор, объединяющий ложку, вилку и нож (splayd). Как и простая вилко-ложка, он совмещает углубление для жидкости с зубцами и кроме того имеет острый правый край, что делает его непригодным для левшей. **Вилка, ложка и нож** - именно это "столовое трио" стало неизбежным атрибутом нашего повседневного обихода и сейчас большая часть населения планеты вряд ли может представить себе жизнь без них. Более того, "пробившись в свет", приборы стали множиться и видоизменяться в соответствии с потребностями и запросами общества. Количество видов столовых приборов, которые существуют в настоящее время, способно удивить не только неискушенного посетителя ресторанов, но и профессиональных рестораторов. Но главным остается одно - это умение правильно, элегантно и эстетично пользоваться основными из них. Об этом мы поговорим с вами в следующий раз...

Давным-давно хотели люди
Украстить трапезы свои
Так благодарны мы им будем
За их старанья и мечты!

Преподаватель. Мы продолжаем, страница «Современная».

В наше время развитие ресторанного бизнеса идет большими темпами. Открываются новые кафе, рестораны с высоким уровнем обслуживания.

Все больше людей хотят в праздники пойти в ресторан. Рестораны проводят праздничные банкеты «Новый год», «8 Марта», юбилей, семейные праздники. Конечно, для обслуживания таких банкетов не обойтись без праздничной сервировки стола. Хорошо сервированный стол подразумевает не только правильную расстановку приборов, тарелок и прочего, но немаловажно украсить его, чтобы стол стал по настоящему праздничным.

В последнее время проводятся конкурсы тематических столов, а это уже не просто красиво засервированный стол, а настоящее произведение искусства. «Куверт» такого стола должен быть выдержан в одном стиле.

Куверт – это полный набор столовых принадлежностей находящихся в распоряжении каждого человека сидящего за столом. Также украшением стола будет букет, свечи, какие-нибудь маленькие штучки (статуэтки, бусы, ленты). Скоро вы закончите лицей, пойдете работать поваром и любой работодатель будет рад если вы знаете не только технологию приготовления блюд, но и сервировку стола. Вы всегда должны помнить, что за красиво оформленным столом у гостей поднимается не только настроение, но и блюда, которые вы приготовили станут еще вкуснее и аппетитнее.

А если вы засервируете праздничный стол дома, то вы сделаете сюрприз для своих родных и близких.

Показ сервировки стола для обеда.

Королевой стола является салфетка. В Древней Греции более 3000 лет назад салфетками служили листья фигового дерева которыми рабы вытирали губы господ. Затем у древних римлян появились салфетки из асбеста, которые не стирали а для очистки кидали в огонь. Но позднее они исчезли из обихода и в большинстве Европейских стран салфетки появились в середине XVI века. До этого салфеткой служил ломоть хлеба, на худой конец рукав одежды, а потом, когда появилась скатерть, то и ее край. Еще в XVI веке, в руководстве по этикету рекомендовалось использованную ложку вытереть скатертью. Особой популярностью салфетки пользовались в тех странах, где мужчины носили бороды. В России еще при Петре Первом салфетки были редкостью и распространились только XVIII веке. В начале они предназначались только для избранных почетных гостей.

Показ складывания салфеток различными формами.

Подведение итогов:

По общему количеству набранных баллов сообщается победитель.

Вот он – победитель! Игрок показал отличные знания, находчивость, смекалку в нашей игре. Поздравляем! (награждение).

Огромное спасибо участникам викторины, всем, кто помогал проводить игру, зрителям, активно поддерживающим своих игроков. Викторина была интересной, динамичной.

Заключение

Обучающимся на викторине было интересно, так как использовался метод соревнования – отличный мотиватор активности! Считаем, что цель достигнута – выявлен победитель.

При проведении открытых мероприятий такая форма как конкурс, соревнование является всегда выигрышной, т.к. в ней представлены не только игровые моменты, но и оригинальная подача материала. Обучающиеся задействованы не только в проведении мероприятий через различные формы групповой и индивидуальной деятельности, но и в подготовке к ним.

Задания, которые получают обучающиеся в конкурсах, помогают им жить в атмосфере творческого поиска.

Такие мероприятия дают положительный заряд обучающимся и служат толчком к дальнейшей работе, помогают увлечь интересным делом, повышают интерес к профессии.

Список источников

1. Двудличанская Н. Н. Интерактивные методы обучения как средство формирования ключевых компетентностей //Электронное научно-техническое издание «Наука и образование» – № 4 – 2018 г. [Электронный ресурс] <http://technomag.edu.ru/doc/172651.html>.
2. Кукушин В. С. Теория и методика обучения: учебное пособие. – Ростов-на-Дону : Издательство «Феникс», 2018. – 474 с .
3. Новые педагогические и информационные технологии в системе образования / под ред. Е.С. Полат – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 272 с.
4. Поташник М.М., Левит М.В. Как подготовить и провести открытый урок (современная технология) – М.: Педагогическое общество России, 2019. – 112с.
5. Учебно-методическое пособие по дисциплине «Практикум «Официант-бармен» / сост. Л. В. Горбенко. – Тольятти: Изд-во ПВГУС, 2018. – 60с.
6. <http://svoya-igra.org>

Эталоны ответов

1 тур

Категория «История» за 10

«Первопроходец» профессии бармена, человек, который популяризировал и создал большое количество коктейлей. Считается «отцом» миксологии. Писатель, создавший первую книгу о смешивании напитков "Руководство Бармена". Его часто называют «Профессор»

Ответ: Джерри Томас

Категория «История» за 20

Аптекарь французского происхождения по имени Антуан Амедей Пейшо в 1838 году в Новом Орлеане выпустил в продажу биттер на основе горечавки под названием Пейшо (Peuchaud's). У местных жителей вошло в привычку добавлять несколько капель этого биттера в коньяк. Позже, в 1859 году, луизианские импортеры коньяка открыли в Новом Орлеане кафе. Они подавали там коктейль, состоящий из коньяка и небольшого количества биттера Peuchaud's. В 1870 году алкогольная компания и кафе были проданы. В рецепт коктейля был добавлен абсент, а коньяк исчез. Его заменили ржаным виски. О каком коктейле речь?

Ответ: Сазерак

Категория «История» за 30

Этот коктейль придумал Джеймс Бонд! Именно в книге Яна Флеминга «Казино Рояль» (после – и в ее экранизации) Бонд в диалоге с барменом просит его смешать коктейль, состоящий из «трех частей Гордона, одной части водки и половины части «Кена Лиллет», хорошенько встряхнуть и добавить много льда». Название коктейля также принадлежит Бонду. Таким образом, Флеминг придумал не только новый коктейль, но и название для него, а также несколько вариаций.

Ответ: Веспер

Категория «История» за 40

Автором коктейля считается бельгийский бармен Густав Топс. В 1949 году он приготовил этот напиток в брюссельском отеле «Метрополь» для гостей вечеринки, устроенной светской львицей и послом США в Люксембурге Пёрл Места. Название выбрано неслучайно, оно символизировало начало «холодной войны» между СССР и США.

Ответ: Черный русский

Категория «История» за 50

«Интересное обслуживание». Демонстрация видео приготовления коктейля «Олд фешн».

Категория «Посуда и инвентарь» за 10

Инвентарь для создания красты на посуде.

Ответ: риммер

Категория «Посуда и инвентарь» за 20

Его также называют «ураган» или «слинг». Он предназначен для приготовления как алкогольных, так и безалкогольных коктейлей. В основном в нем подают сладкие тропические напитки, в состав которых непременно входят фруктовые соки. Стандартный объем стакана составляет от 300 до 400 мл.

Ответ: харрикейн

Категория «Посуда и инвентарь» за 30

Ручная соковыжималка для цитрусовых.

Ответ: сквизер

Категория «Посуда и инвентарь» за 40

Этот бокал, благодаря своей форме, позволяет в полной мере ощутить аромат и вкус напитка.

Ответ: снифтер

Категория «Посуда и инвентарь» за 50

Название бокала и коктейля, который в нем подают – совпадают.

Ответ: Маргарита

Категория «Дистилляты» за 10

Крепкий спиртной напиток, изготавливаемый путём сбраживания и перегонки из побочных продуктов сахарно-тростникового производства, таких, как патока и тростниковый сироп.

Ответ: ром

Категория «Дистилляты» за 20

Крепкий перегонный алкогольный напиток, изготавливаемый главным образом на западе мексиканского штата Халиско, в 65 км к северо-западу от Гвадалахары.

Ответ: текила

Категория «Дистилляты» за 30

Крепкий ароматный алкогольный напиток, получаемый из различных видов зерна с использованием процессов соложения, перегонки и длительного выдерживания в дубовых бочках.

Ответ: виски

Категория «Дистилляты» за 40

Крепкий алкогольный напиток крепостью не менее 37,5 %. Изготавливается путём перегонки зернового спирта с добавлением растительных пряностей, обычно это можжевёловая ягода, кориандр, ангелика, фиалковый корень, миндаль и другие, которые придают ему характерный вкус.

Ответ: джин

Категория «Дистилляты» за 50

Самый древний французский дистиллят. Французы не стали дарить его миру – оставили себе.

Ответ: арманьяк

Категория «Техника работы» за 10

Приготовление коктейлей с использованием элементов жонглирования.

Ответ: флейринг

Категория «Техника работы» за 20

Каким способом бармен готовит коктейли, содержащие фрукты, мороженое, лед?

Ответ: бленд

Категория «Техника работы» за 30

Способ подачи крепкоалкогольных напитков со льдом.

Ответ: on the rocks

Категория «Техника работы» за 40

«Интересное обслуживание». Демонстрация видео приготовления коктейля «Хиросима».

Категория «Техника работы» за 50

В этом способе приготовления коктейлей используется инвентарь, имеющий отношение к двум континентам.

Ответ: shake

2 тур

Категория «Аперитивы» за 60

«Кот в мешке» – лонгдринки

Какой лонгдринк может быть серебряным, золотым и бриллиантовым?

Ответ: физз

Категория «Аперитивы» за 70

В баре отеля The Ritz-Carlton Tokyo 5* гости могут заказать бокал этого коктейля стоимостью \$16 000 с бриллиантом Bulgari на дне. О каком коктейле идет речь?

Ответ: Мартини

Категория «Аперитивы» за 80

Формула этого аперитива выглядит так: $(a+9c)+L$, где a – кусочек тростникового сахара; c – база; L – ароматический модификатор (в классическом варианте – Ангостура). Название коктейля дается по названию базы.

Ответ: олд фешн

Категория «Аперитивы» за 90

Популярный коктейль, появившийся в конце 19 века в США, затем распространившийся в Европе, главным образом в Англии. Состоит из сладкого красного вермута и бурбона. Смешивают со льдом в смешительном стакане или в шейкере. Подают безо льда в коктейльной рюмке.

Ответ: Манхэттен

Категория «Аперитивы» за 100

Этот напиток родился в Лондоне в 50-х годах. Представляет одни из первых коктейлей на базе вина, используемого как аперитив. Его название происходит от имени бога-синонима красоты, в первую очередь характеризующей этот напиток. Знаком барменам всего мира, был записан в первом сборнике рецептов IBA и исчез из последующих каталогов

Ответ: Адонис

Категория «Диджестивы» за 60

Диджестивы какой группы называют «мужскими»?

Ответ: кникебайн

Категория «Диджестивы» за 70

«Кот в мешке» – IBA

В ответ на какой коктейль IBA в 50-х годах прошлого века советские бармены придумали коктейль «Хиросима»?

Ответ: В-52

Категория «Диджестивы» за 80

На какие группы делятся коктейли-диджестивы?

- Ответ: 1. Классическая группа
2. Подслащенная группа
3. Сладкая группа Сау
4. Эмульгаторная

Категория «Диджестивы» за 90

По легенде он появился в одном из шотландских баров, в один из тех деньков, когда в Шотландии лежит туман и льет как из ведра. Один англичанин решил погреться в шотландском баре, что уже сулило веселую ситуацию. Он попросил бармена смешать виски и драмбуи, только ко всему прочему он еще и палочку у бармена попросил, чтобы заказанный напиток перемешать. Бармен проявил всю свою находчивость и великую любовь к Англии, указав своему гостю на торчащий из стойки ...

Ответ: Ржавый гвоздь

Категория «Диджестивы» за 100

В каком коктейле-диджестиве нужно заменить коньяк на скотч, чтобы получить коктейль Крестный отец, а для коктейля Крестная мать взять вместо коньяка водку?

Ответ: Французский связной

Категория «Лонгдринки» за 60

Как называется узкая длинная полоска из кожуры лимона, свернутая в спираль – украшение лонгдринков?

Ответ: твист

Категория «Лонгдринки» за 70

К какой группе лонгдринков относится Мохито?

Ответ: Джулеп

Категория «Лонгдринки» за 80

Этот лонгдринк приготавливают методом shake. Его основные компоненты – яйцо, сахар или сахарный сироп, сливки или молоко и алкоголь. О каком коктейле идет речь?

Ответ: Эгг-ног

Категория «Лонгдринки» за 90

«Кот в мешке» – аперитивы

Назначение аперитива.

Ответ: возбуждение аппетита, выделение желудочного сока

Категория «Лонгдринки» за 100

В каком лонгдринке основу составляют четыре вида дистиллятов?

Ответ: Long island iced tea

Категория «IBA» за 60

Какое количество коктейлей относится к официальным коктейлям IBA?

Ответ: 75

Категория «IBA» за 70

На какие три группы делятся официальные коктейли IBA?

Ответ: Незабываемые (The Unforgettables)

Современная классика (Contemporary Classics)

Напитки новой эры (New Era Drinks)

Категория «IWA» за 80

«Кот в мешке» – диджестивы

К какой группе диджестивов относится коктейль «Белый русский»?

Ответ: эмульгаторная

Категория «IWA» за 90

Какой официальный коктейль IWA имеет наибольшее количество производных?

Ответ: Мартини

Категория «IWA» за 100

Какой писатель внес неоценимый вклад в пополнение списка официальных коктейлей IWA?

Ответ: Ян Флеминг

Протокол жюри

1 тур

Участники	Вопросы																				Итого
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
Команда 1																					
Команда 2																					

2 тур

Участники	Вопросы																				Итого
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	