

Приложение 17

ПРИМЕРНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ О ПРОВЕДЕНИИ МАСТЕР–КЛАССА «ИСТОРИЯ КОКТЕЙЛЕЙ»

Цель: Познакомить участников мастер-класса с технологией приготовления коктейлей.

Задачи:

- Расширить знания, кругозор участников в приготовлении коктейлей.
- Дополнить основные знания и умения в приготовлении и оформлении коктейлей к новогоднему празднованию.

Форма проведения: мастер-класс.

Форма обучения: практическая.

Методы проведения:

- информационно-побуждающие;
- словесные;
- проблемные;
- практические.

Материально-техническое оснащение:

- оформленный стол для коктейлей;
- презентация;
- рисунки, шары;
- рабочие столы участвующих;
- инвентарь (блендер, шейкер, стаканы (фужеры), графины, ножницы, перчатки, салфетки, соломинки);
- сырье (ананасовый сок, водка, томатный сок, соус табаско, соль, перец, мороженое, ликёр, апельсиновый сок, молоко, сироп вишнёвый, крем, кокосовая стружка, сахарная пудра, сливки, маслины, сыр, зелень, вишня консервированная, лимон, яблоко, апельсин, киви, виноград, сахар, кондитерская посыпка).

Место проведения: библиотека

Время проведения: 19 декабря 2015 год.