**Мастер - класс «Fabulous world of cocktails»**

**Цель:** Ознакомление обучающихся с лексикой, необходимой при приготовлении коктейлей и закрепление ее посредством приготовления конкретных коктейлей.

**Задачи:**

1) изучить историю возникновения коктейлей;

2) семантизировать профессиональную лексику;

3) рассмотреть различные способы приготовления коктейлей;

4) приготовить коктейли, используя полученные знания.

**Ход мероприятия**

**Организационный момент:**

- Приветствие (how are you, what’s your mood? And so on);

- Фонозарядка - изображение различных картинок на слайде (обучающимся нужно назвать предметы, представленные на сладах на английском, а также пояснить для чего мы их используем, например: shaker – шейкер, to shake various ingredients;

- Подведение к теме.

 После прочтения и перевода всех предметов, обучающимся предлагается назвать тему мероприятия, или предположить о чем мы будем беседовать на занятии. (Обучающиеся говорят, что беседовать будем о коктейлях, их приготовлении, возможно об истории возникновения коктейлей)

Тема: **Fabulous world of cocktails**

**Основная часть:**

**-** Студенты делятся на группы и работают над текстами об истории возникновения коктейлей. Далее студенты выписывают необходимую информацию, исходя из названий предложенных бокалов, изображенных на доске (первый бокал – год возникновения коктейля, второй – название коктейля, третий  - особенности коктейля ), (приложение 1). Затем следует обсуждение.

**-** Интересные факты про коктейли, представленные отдельными словами на слайде. (На слайде изображены фрагменты фактов, например 10-13%, что это может означать, любой алкогольный коктейль содержит только10-13% алкоголя и т.д.)

**-** Составление рецепта молочного коктейля (Приложение 2).

- Видео, ментальная карта (приложение 3).Обучающимся предлагается фрагмент видео о приготовлении коктейля «Манхэттен», затем информацию следует представить в формате ментальной карты <https://xmind-map.ru/>

(Как назывался коктейль, какие ингредиенты необходимы для приготовления, профессиональные глаголы в процессе приготовления и т.д.)

- Далееобучающимся предлагаетсяметодом жеребьевка выбрать коктейль и приготовит его (комментируя свои действия на английском).

**Завершающий этап:**

- После приготовления и презентации коктейлей, обучающимся предлагается пройти блиц опрос по теме мероприятия. (Приложение 5)

- После опроса, подведение итогов мероприятия.

Приложение 1

1. French men also have some variants of the answer: first they consider that the word and the drink cocktail were brought to the Northern America by French officers. So they named mixed drinks prepared on the basis of wines. Secondly, this concept is connected with French pharmacist Peisho. In 1875 he opened a shop in New Orlean where it was possible to taste mixed drinks made from brandy, bitter tinctures and sugar. These drinks were served in big unusual formed glasses which were called cocktail.

2. Сам коктейль, по легенде, появился несколько раньше, в 1770 году. Он был приготовлен в честь молодого лейтенанта, который поймал сбежавшего боевого петуха. Петух был не только лучшим бойцом, но и любимцем своего хозяина — любителя петушиных боев и владельца таверны «Виноградная ветвь» сквайра Аллена. Смешав все свои лучшие напитки – горькую настойку, кентуккийский виски, домашнее вино со льдом – сквайр преподнес полный бокал спасителю. И тогда же был провозглашен тост Cock’s Tail – за «Петушиный хвост».

The cocktail, according to legend, appeared  in 1770. It was prepared in honor of a young lieutenant who caught an escaped fighting cock. The rooster was not only the best fighter, but also the favorite of his master — a lover of cockfighting and the owner of the tavern “Grape Branch” Squire Allen. After mixing all his best drinks– whiskey, homemade wine with ice-the squire presented a full glass to the savior. And then the Cock’s Tail toast was announced – for the “Cock’s Tail”.

3. По версии писателя Джеймса Феннимора Купера, первый коктейль был приготовлен в 70-х годах XVIII века Элизабет Фленеган, маркитанткой войск генерала Вашингтона. Однажды она подала офицерам напиток из рома, ржаного виски и фруктовых соков, украсив бокалы перьями из хвостов бойцовых петухов. Один из офицеров, француз по происхождению, воскликнул «Да здравствует петушиный хвост!», тем самым дав название напитку.

According to the writer James Fenimore Cooper, the first cocktail was prepared in the 70s of the XVIII century by Elizabeth Flanagan, a sutler of General Washington’s troops. One day she served the officers a drink made of rum, rye whiskey and fruit juices, decorating the glasses with feathers from the tails of fighting cocks. One of the officers, a Frenchman by birth, exclaimed “Long live the cock’s tail!”, thereby giving the name to the drink.

4. Слово «коктейль» было впервые опубликовано 13 мая 1806 года в нью-йоркском балансовом отчете складов штата Колумбия. «Кок-тейль» был определен, как «стимулирующий напиток, состоящий из любого крепкого алкогольного напитка, сахара и горьких настоек из трав, воды».

The word “cocktail” was first published on May 13, 1806 in the New York  of the State of Columbia. “Kok-teil” was defined as “a stimulating drink consisting of any strong alcoholic beverage, sugar and bitter infusions of herbs, water.”

5. Некая латиноамериканская принцесса Коктель решила угостить своего гостя-американца необычным смешанным напитком. Гостю напиток понравился, но, перепутав имя принцессы с названием напитка, он стал называть его «коктейлем».

An unknown Latin American princess named Cocktail  decided to treat her American guest with an unusual mixed drink. The guest liked the drink, but, having confused the name of the princess with the name of the drink, he began to call it a “cocktail”.

Приложение 2

**Fill the missing words:**

**Milkshake**

**Ingredients:**

1/3 cup \_\_\_\_\_

- 1-1/2 \_\_\_\_\_ vanilla or chocolate ice cream

- a little chocolate syrup, or peanut butter, or a chopped banana or other \_\_\_\_\_\_\_\_

- a blender

**Way of preparing:**

\_\_\_\_\_all the ingredients into \_\_\_\_\_\_\_\_. It is good to put in your milk first and let your ice cream soften before \_\_\_\_\_\_\_. Blend \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_until it is smooth. Then \_\_\_\_ your milkshake into \_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_ it with berries or syrup and enjoy!

Приложение 3

<https://disk.yandex.ru/i/3FIYNjW6wPwpAA-> видео мастер класса (как приготовить коктейль)

Приложение 4

<https://disk.yandex.ru/d/-r-s_9TvRrc2gg> – презентация внеклассного мероприятия.

Приложение 5

**Blitz survey**

1. It is served before the meal (aperitif)

2. It is used for mixing ingredients (stirrer)

3. Cocktails are rather strong and some contain it (alcohol)

4. This cocktail is named after the famous English queen (Bloody Mary)

5. According to the legend, the word cocktail appeared after poultry (cock)