


***ОРГАНИЗАЦИЯ  
ОБСЛУЖИВАНИЯ  
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ  
ОБЩЕСТВЕННОГО  
ПИТАНИЯ***







- 
- ✓ *рыбный прибор*
  - ✓ *порционная сковорода*
  - ✓ *кокотница*
  - ✓ *кокильница*
  - ✓ *лоток*
  - ✓ *менажница*
  - ✓ *фарфоровое круглое блюдо*
  - ✓ *чашка бульонная*





- 
- Поставить тарелки* → 1
- Поставить бокалы* → 2
- Застелить стол скатертью* → 3
- Разложить приборы* → 4
- Поставить сложенные салфетки* → 5
- Украсить стол* → 6
- Поставить судочки со специями* → 7



# ***РЕЗУЛЬТАТЫ***

***7 правильных ответов***

***оценка « 5 »***

***6 – 5 правильных ответов***

***оценка « 4 »***

***4-3 правильных ответов***

***оценка « 3 »***

















***ТЕМА УРОКА:***

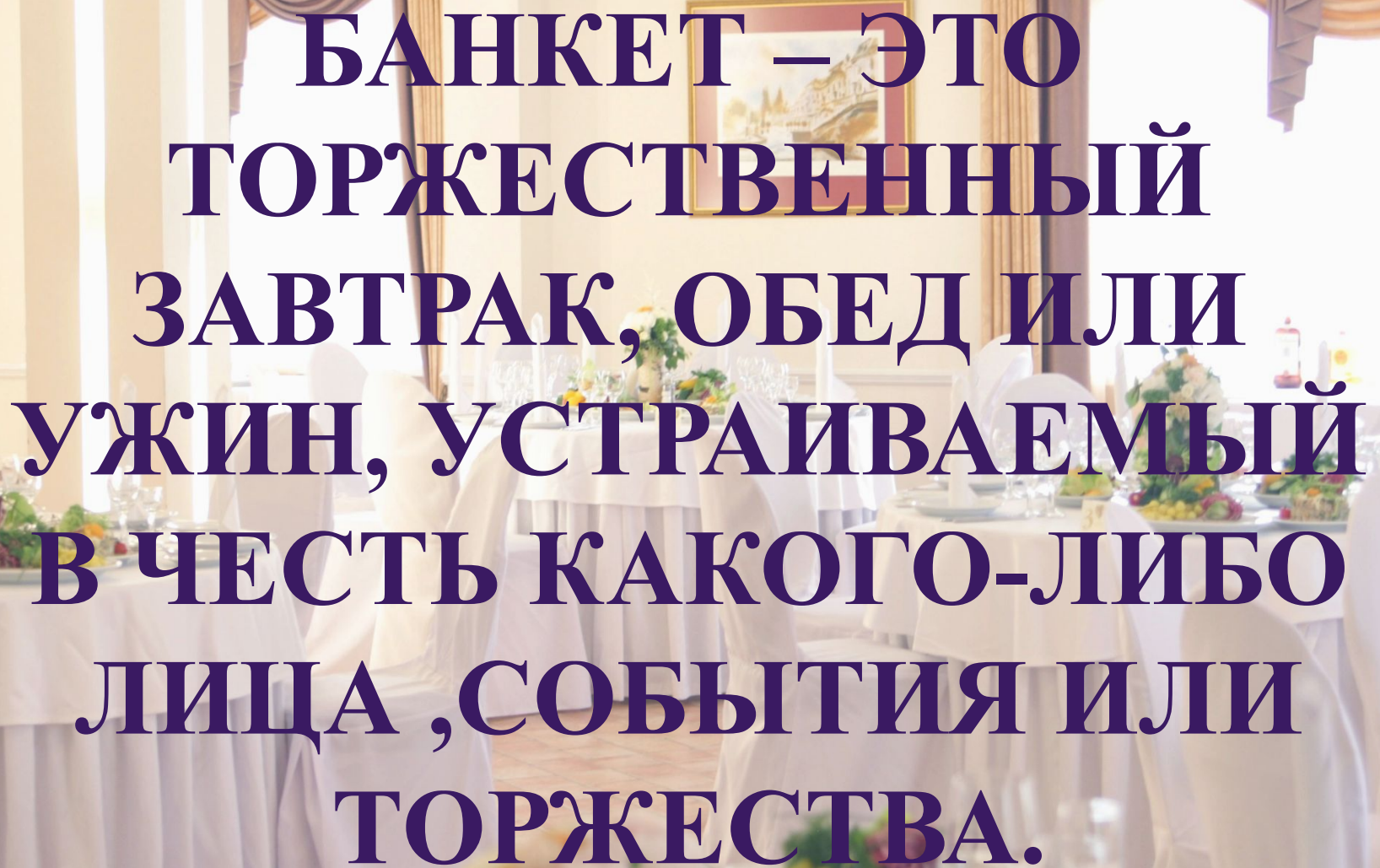
***«ВИДЫ БАНКЕТОВ И  
ИХ  
ХАРАКТЕРИСТИКА»***





## **ЦЕЛИ УРОКА:**

- 1. ИЗУЧИТЬ ВИДЫ БАНКЕТОВ.**
- 2. ОПРЕДЕЛИТЬ ИХ ХАРАКТЕРНЫЕ ОСОБЕННОСТИ.**
- 3. ПРИМЕНИТЬ ПОЛУЧЕННЫЕ ЗНАНИЯ В ТВОРЧЕСКОЙ РАБОТЕ**



**БАНКЕТ – ЭТО  
ТОРЖЕСТВЕННЫЙ  
ЗАВТРАК, ОБЕД ИЛИ  
УЖИН, УСТРАИВАЕМЫЙ  
В ЧЕСТЬ КАКОГО-ЛИБО  
ЛИЦА, СОБЫТИЯ ИЛИ  
ТОРЖЕСТВА.**



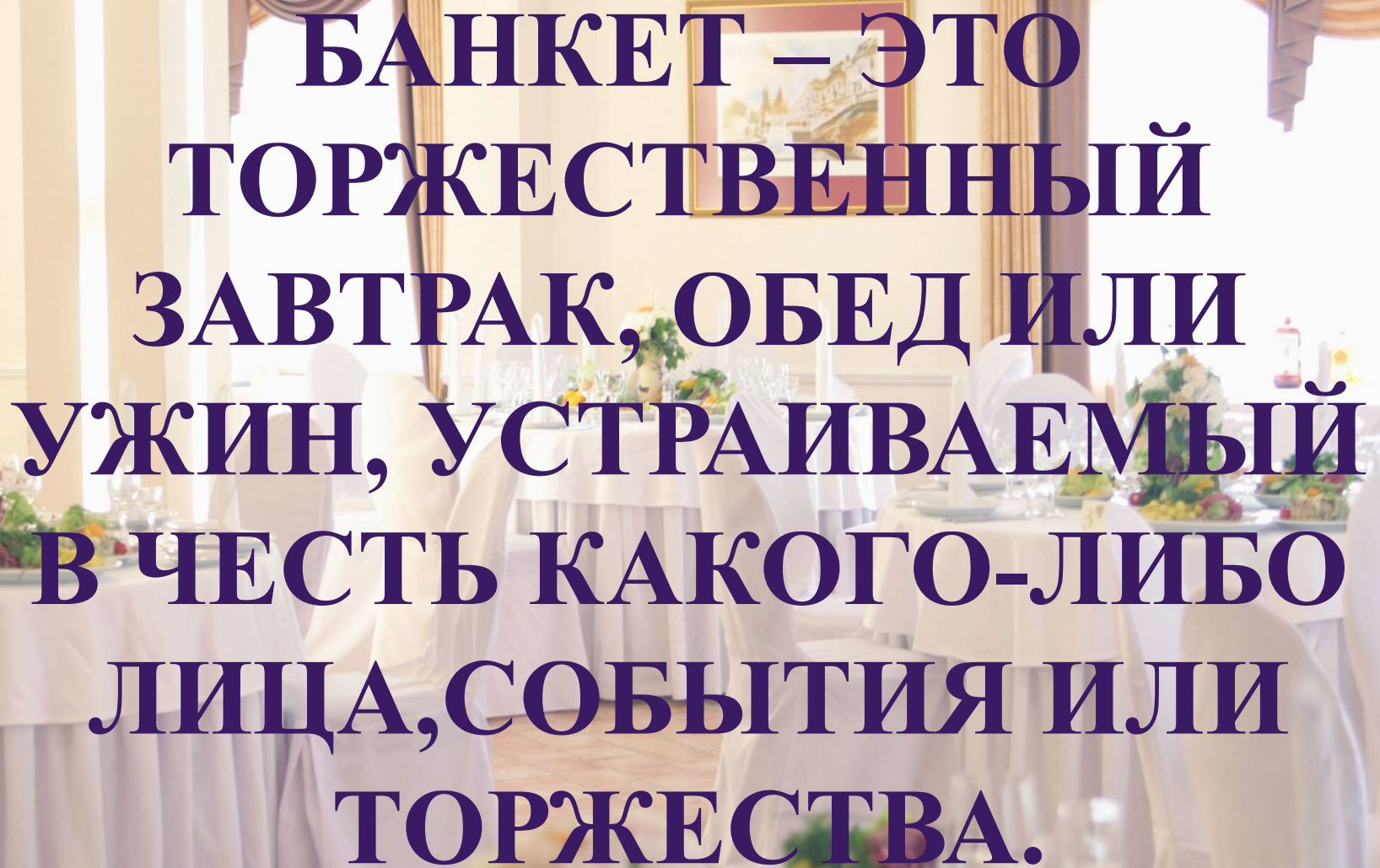


**Банкет – это торжественный**

**-----,----- ИЛИ-----,**

**устраиваемый в -----,**

**ИЛИ-----.**

A photograph of a restaurant interior, likely a banquet hall, with several round tables covered in white tablecloths. Each table is set with white plates, glassware, and a centerpiece of flowers. The room has large windows with brown curtains and a framed picture on the wall. The text is overlaid in the center of the image.

**БАНКЕТ – ЭТО  
ТОРЖЕСТВЕННЫЙ  
ЗАВТРАК, ОБЕД ИЛИ  
УЖИН, УСТРАИВАЕМЫЙ  
В ЧЕСТЬ КАКОГО-ЛИБО  
ЛИЦА, СОБЫТИЯ ИЛИ  
ТОРЖЕСТВА.**



# БАНКЕТЫ

## Официальные

Поводом для официального банкета может быть прием главы правительства, дипломатических представителей.

## Неофициальные

Поводом для неофициального может быть семейный праздник, товарищеская встреча, традиционный праздник .

# ПО СПОСОБУ ОБСЛУЖИВАНИЯ БАНКЕТЫ БЫВАЮТ:

- 1. Банкет с полным обслуживанием официантами.*
- 2. Банкет с частичным обслуживанием официантами.*
- 3. Банкет фуршет.*
- 4. Банкет коктейль.*
- 5. Банкет чай.*



## Банкеты

## Характерные особенности банкетов

*1. Банкет с полным обслуживанием официантами .*

*2. Банкет с частичным обслуживанием официантами*

*3. Банкет фуршет.*

*4. Банкет коктейль.*

*5. Банкет чай*

*1. На стол не ставят никаких закусок, блюд и напитков.*

*Официанты подают блюда в обнос.*

*Проводят по поводу семейных торжеств.*

*Стол сервируют по меню.*

*Обслуживается частично официантами, частично- участниками банкета.*

*Гости сами выбирают блюда и напитки. Едят и пьют стоя*

*Стол не ставят. Обслуживают с подносов.*

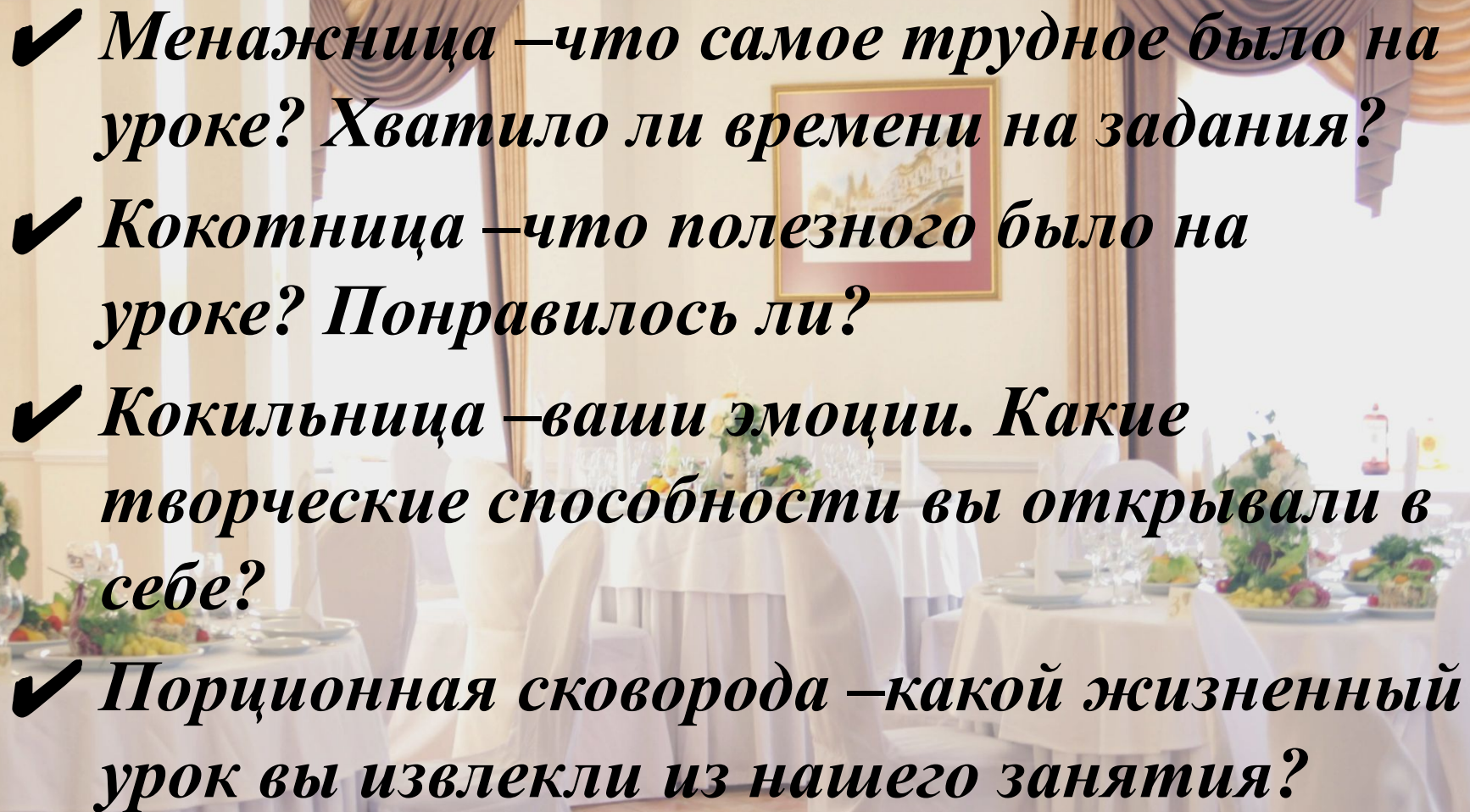
*Организуют по поводу дней рождений.*

*Продолжительность не более 2 часов*

# Сервировка банкета





- 
- ✓ *Менажница – что самое трудное было на уроке? Хватило ли времени на задания?*
  - ✓ *Кокотница – что полезного было на уроке? Понравилось ли?*
  - ✓ *Кокильница – ваши эмоции. Какие творческие способности вы открывали в себе?*
  - ✓ *Порционная сковорода – какой жизненный урок вы извлекли из нашего занятия?*



## **ЦЕЛИ УРОКА:**

- 1. Расширить представление о разных видах банкетов.***
- 2. Познакомиться с характеристикой различных банкетов.***
- 3. Применить полученные знания в творческой работе***



# **ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ:**

- **Найти в интернете картины известных художников, где изображены разнообразные застолья и оценить их с точки зрения работы официанта.**

