

**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 »











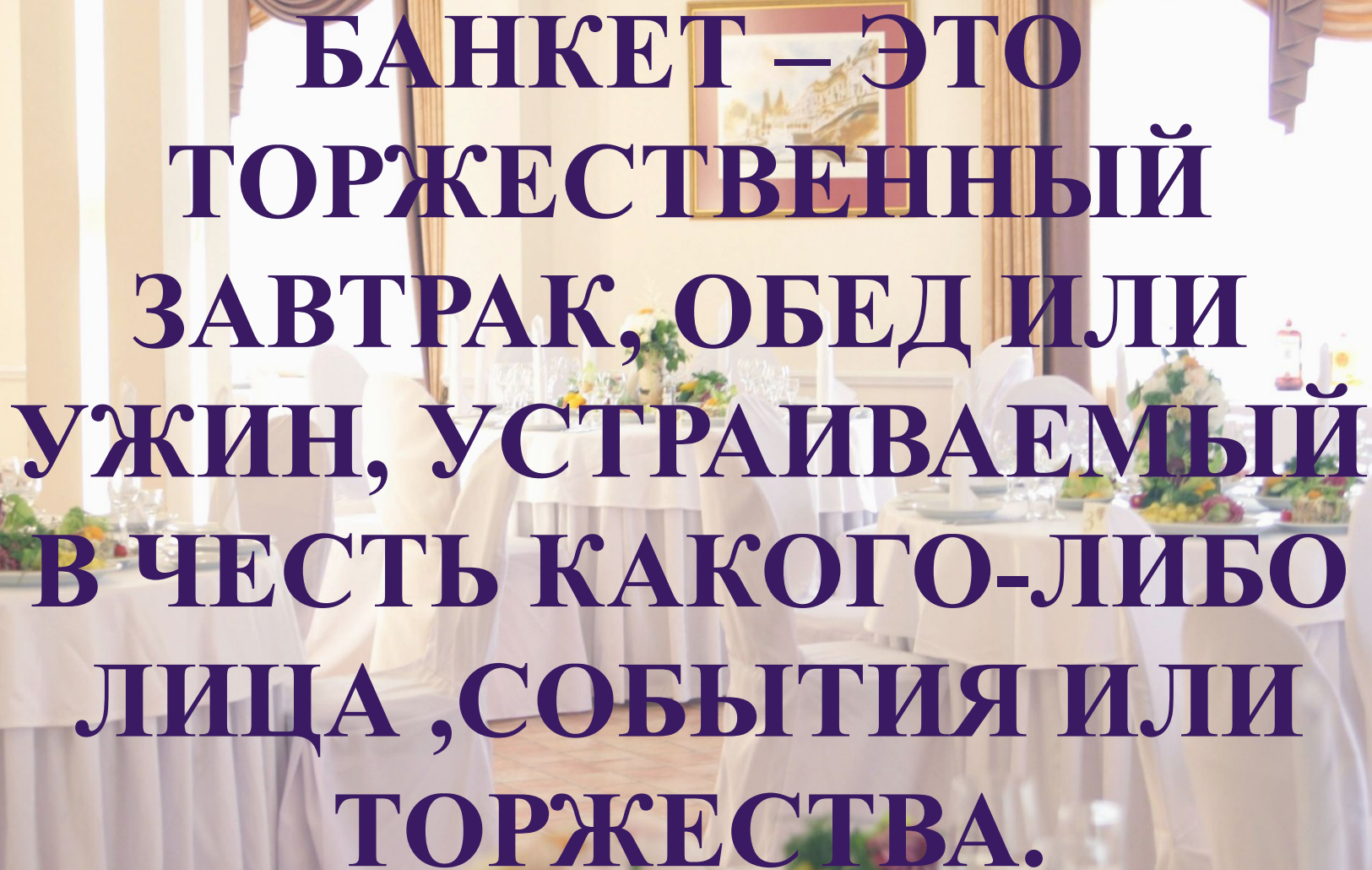
ТЕМА УРОКА:

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



ЦЕЛИ УРОКА:

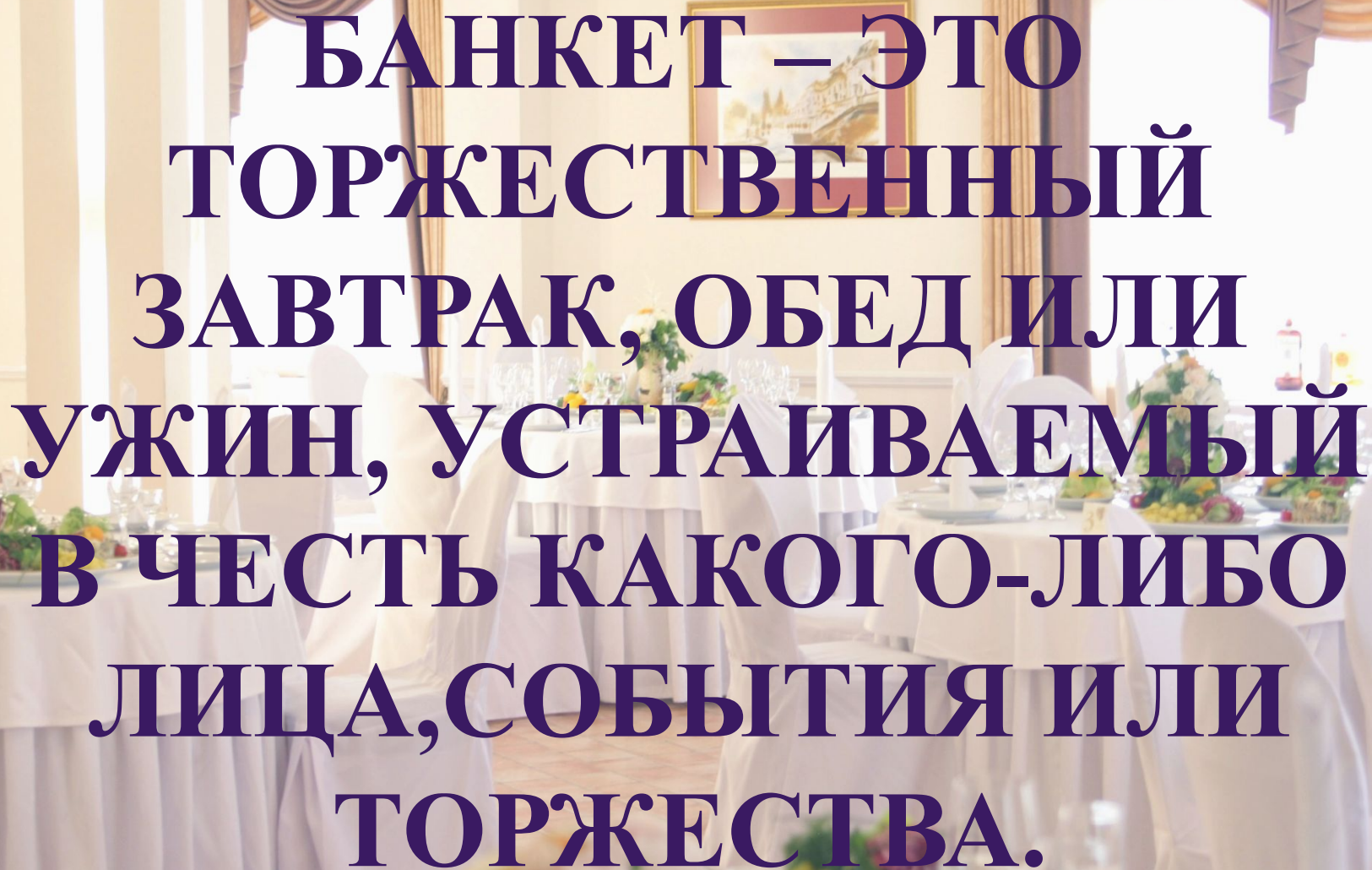
- 1. ИЗУЧИТЬ ВИДЫ БАНКЕТОВ.**
- 2. ОПРЕДЕЛИТЬ ИХ ХАРАКТЕРНЫЕ ОСОБЕННОСТИ.**
- 3. ПРИМЕНИТЬ ПОЛУЧЕННЫЕ ЗНАНИЯ В ТВОРЧЕСКОЙ РАБОТЕ**



**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

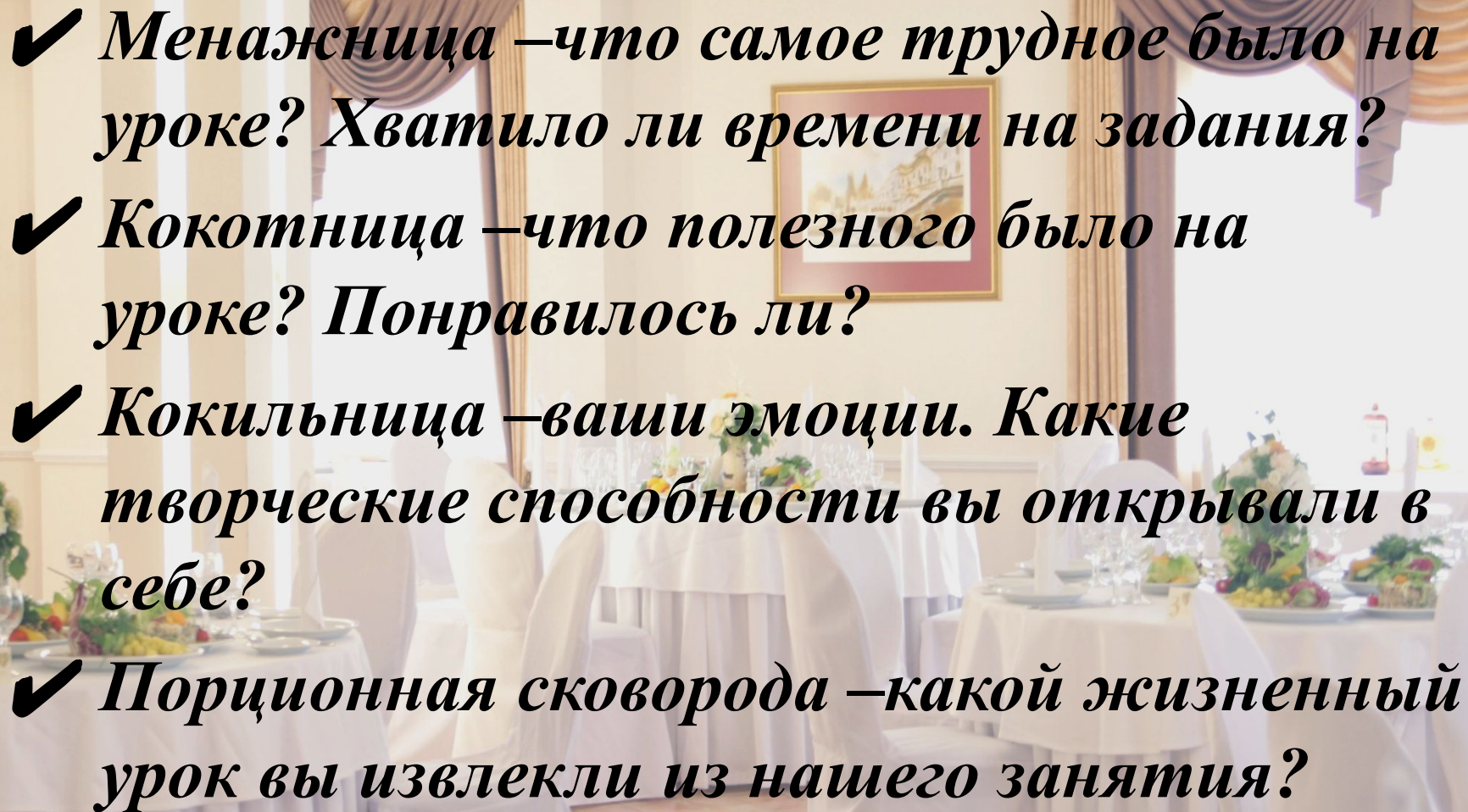
Солов не ставят. Обслуживают с подносов.

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.

