**МИНИСТЕРСТВО образования ставропольского края**

**государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «курсавский региональный колледж «интеграл»**

**Методическая разработка**

**комбинированного урока п**о теме: **«Организация банкета - фуршета»**

по учебной дисциплине ОП.12. «Организация обслуживания»

с. Курсавка

2018 г.

Методическая разработка комбинированного урока по учебной дисциплине ОП.12. «Организация обслуживания», с обучающимися 3 курса специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания» предназначена преподавателям и мастерам производственного обучения, соответствующего профиля, для применения в учебном процессе.

Организация-разработчик: ГБПОУ КРК «Интеграл»

Разработчик: Поделякина Г. А., преподаватель ГБПОУ КРК «Интеграл»

Рассмотрена, утверждена и рекомендована к применению на заседании Методического совета

Протокол № от « » 2018г.

Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.В. Резниченко

357070, Ставропольский край,

Андроповский район,

с. Курсавка, ул. Титова , 15

Тел.: 8(86556) 5-15-81, 5-12-81

Факс: 5-12-92

Kurs\_integrall@mail.ru

**Содержание**

1.Пояснительная записка 4

2.Методика организации и проведения занятия 6

3.План урока 7

4.Ход урока 9

5. Литература 10

Приложения 11

**Пояснительная записка**

Современный процесс профессионального обучения направлен на то, чтобы обучающиеся не только усваивали определенную сумму знаний, но и овладевали умением самостоятельно ориентироваться в стремительном потоке научной и политической информации. Согласно требованиям Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования для оценки качества подготовки выпускников образовательные организации разрабатывают и применяют объективные механизмы оценивания уровня знаний и умений студентов, компетенций выпускников на основе четких согласованных критериев.

Открытое учебное занятие, как элемент учебного и воспитательного процесса, способствует распространению и пропаганде передового опыта, совершенствованию методической работы преподавателя.

Данная методическая разработка предназначена для проведения теоретического урока по теме: «Организация банкета-фуршета», по учебной дисциплине ОП 12. «Организация обслуживания». При его проведении используются различные продуктивные методы и приемы (рассказ, показ, демонстрация приемов практического выполнения работ, решение проблемных ситуаций, самостоятельная работа, использование похвалы для стимулирования активности обучающихся). В разработке представлен материал по использованию разнообразных видов деятельности во время урока, способствующих активизации творческого мышления, развитию воссоздающего воображения, стимулирующих поисковую деятельность, проявление творческих способностей, формирующих общие и профессиональные компетенции.

**Методика организации и проведения занятия**

Урок проводится с обучающимися 3-го курса специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания» в кабинете «Метрологии и стандартизации, микробиологии, санитарии и гигиены», оборудованном компьютером и проектором.

Форма проведения – урок-лекция, сопровождающийся показом технологических операций, с использованием мультимедийных средств обучения и демонстрацией средств наглядности.

Урок начинается с проверки наличия обучающихся и объявления темы и цели урока. Актуализация опорных знаний состоит из проверочного теста по теме «Банкеты» (Приложение 1) и выполнения практического задания по звеньям (Приложение 2) Далее преподаватель излагает новый учебный материал (Приложении 3) и демонстрирует презентацию «Банкет-фуршет».

Для первичного закрепления изученного материала обучающиеся отвечают на вопросы по теме (Приложение 4) и решают ситуационные задачи (Приложение 5).

В конце урока подводятся итоги и проводится рефлексия учебной деятельности (Приложение 7).

Продолжительность урока 90 минут.

ПЛАН УРОКА

**Тема**: **«Организация обслуживания банкета-фуршета»**

**Цель урока**: дать понятие банкета-фуршета, определить его особенности; изучить организацию банкета и сервировку стола; ознакомиться с новыми технологиями обслуживания

**Задачи:**

***Образовательные:*** формирование знаний в проведения банкета-фуршета, закрепление умений работать с тестовыми и практическими заданиями.

***Развивающие:***развитие коммуникативных навыков при работе в команде, умений принимать управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях.

***Воспитательные:*** воспитание общей культуры, создание условий для реальной самооценки обучающихся, создание благоприятного климата в коллективе при совместной деятельности.

***Методическая:*** совершенствование интерактивных методов обучения.

***Здоровьесберегающие:*** учитывая физиологические и психологические особенности обучающихся, способствование охране их здоровья

***Формируемые компетенции:***

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

***Тип урока****:* урок открытия новых знаний

***Форма:*** урок-лекция, с элементами проблемного обучения

***Методы и приемы***: словесный, изобразительный, решение ситуационных задач, практический;

***Междисциплинарные связи:*** Технология продукции общественного питания, оборудование, организация производства, менеджмент.

***Средства обучения и оборудование:*** тестовые задания, ситуационные задачи, практические задания, презентация, раздаточный материал в виде рисунков и схем, наглядные образцы (посуда, приборы, столовое белье, салфетки), калькуляторы, экран, проектор, ПК.

**ХОД УРОКА**

1.Вводная часть (2мин.)

1.1. Проверка наличия обучающихся

1.2. Объявление темы и цели урока

2. Актуализация опорных знаний (20мин)

3. Формирование ориентировочных основ знаний (43 мин)

4. Первичное закрепление изученного материала(20 мин)

5. Подведение итогов урока. Рефлексия учебной деятельности. (5 мин).

**Литература**

**Основные источники:**

1. Федеральный Закон «О защите прав потребителей (с изменениями)» 2014 г
2. Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания. Утверждены постановлением Совета Министров РФ 18.04.07 №332.

3.Барановский В.А. организация обслуживания на предприятиях общественного питания . – Ростов н/Д: «Феникс», 2015. – 352с.

4.Кучер Л. С., Шкуратова Л.М. Официант: начальный уровень: учеб.пособие: – М.: Издательский центр “Академия”, 2015.

5.Кучер Л. С., Шкуратова Л.М Официант: базовый уровень: учеб.пособие: – М.: Издательский центр “Академия”, 2016.

6.Кучер Л. С., Шкуратова Л.М. Официант: повышенный уровень: учеб.пособие: – М.: Издательский центр “Академия”, 2015.

7.Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: Феникс, 2016.

8. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для нач. проф. образования – М. :

Издательский центр «Академия», 2015. – 432с.

9.ГОСТ 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».

10.ГОСТ 50647-95 «Общественное питание. Термины и определения».

11.ГОСТ 50764-95 «Услуги общественного питания. Требования к обслуживающему персоналу».

**Дополнительные источники:**

1.Захарченко М.Н., Кучер JI.C. «Обслуживание на предприятиях общественного питания». -М.: Экономика, 2015 г. – 128с.

2.Усов В.В. «Организация обслуживания в ресторанах». - М.: Высшая школа, 2016 г. – 280с.

3.Красильников Н.А., Надежин Н.А. «Современный ресторан и культура обслуживания». - М.: Экономика, 2015 г. – 140с.

4. Коршунов Н.В. «Организация обслуживания в ресторане». – М.: Высшая школа, 2015 г. 110с.

5. Палли М. Справочник совершенного хозяина ресторана: 100 идей для достижения превосходства в конкурентной борьбе. – М.: Современные ресторанные и розничные технологии, 2007.

6.Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, 1996.

7.Селезнева И.Б. Приглашение к столу. – М.: Воскресенье, 2015.

8.Справочник руководителя предприятия общественного питания. – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2008.

9.Ю.Инга Вольф. Современный этикет. – М.: Издательский дом “Кристииз”. 2015.

Приложение 1

**Актуализация опорных знаний**

Тест для проверки знаний по теме «Банкеты»

**1.Званый завтрак, обед или ужин, устраиваемый в честь какого-либо лица, события или торжества**

а) прием;

б) праздник;

в) банкет.

**2.Сколько видов банкета вы знаете?**

а) 6;

б) 7;

в) 8.

**3.Кто принимает заказы на обслуживание банкетов?**

а) директор;

б) администратор;

в) технолог;

г) официант.

**4.Какова особенность банкета за столом с полным обслуживанием?**

а) размещение гостей за столом произвольное;

б) подача всех блюд, напитков официантами;

в) все блюда и закуски ставят на столы заранее.

**5.Какой характер носит банкет с частичным обслуживанием?**

а) неофициальный;

б) официальный.

**6.Какое количество официантов обслуживает одного гостя на банкете с частичным обслуживанием?**

а) 3-4

б) 6-8

в) 9-12

**7.С каких предметов начинают сервировку стола?**

а) стеклянная посуда;

б) тарелки;

в) столовые приборы.

**8.Продолжительность банкета с полным обслуживанием составляет:**

а) 50-60 минут;

б) 1-1,5 часа;

в) 1,5-2 часа.

**9.Укажите правильно порядок подачи блюд и закусок:**

а) горячая закуска;

б) холодная закуска;

в) десерт;

г) второе горячее блюдо.

**10.Какой документ оформляется при приеме заказа на проведение банкета?**

а) план-меню;

б) накладная;

в) заказ-счет.

**Ответы на тест:**

1-в; 2-б; 3-б; 4-б; 5-a; 6-в; 7-б; 8-a; 9-б,a,г,в; 10-в.

Приложение 2.

**Практические задания**

**1 вариант:** Зарисовать и наглядно продемонстрировать предварительную сервировку стола на завтрак.

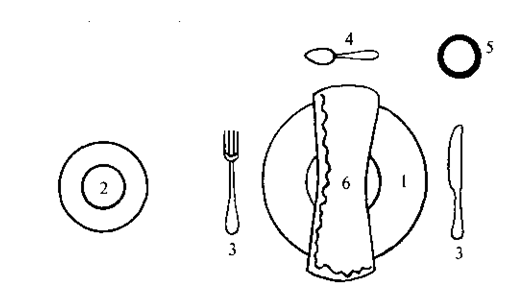
**2 вариант:** Зарисовать и наглядно продемонстрировать предварительную сервировку стола на обед;

**3 вариант:** Зарисовать и наглядно продемонстрировать предварительную сервировку стола на ужин;

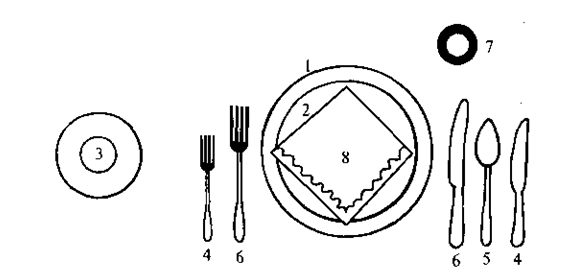
**4 вариант:** Зарисовать и наглядно продемонстрировать исполнительную сервировку стола на банкет;

Образец выполнения:

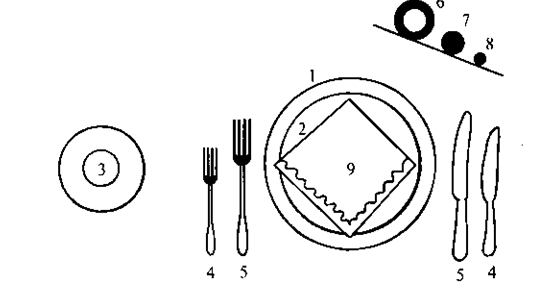
**1 вариант.** 1 — закусочная тарелка; 2 — пирожковая тарелка; 3 — закусочные приборы; 4 — чайная ложка; 5 — фужер; 6 — салфетка



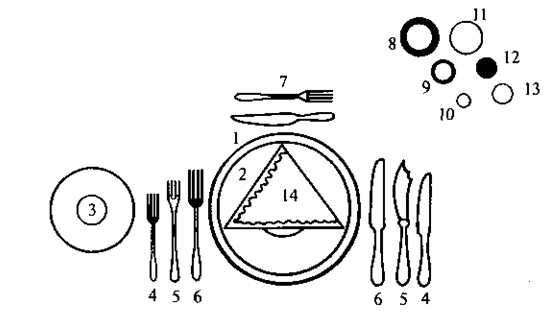
**2 вариант.** 1 — столовая тарелка; 2 — закусочная тарелка; 3 — пирожковая тарелка; 4 — закусочные приборы; 5 — столовая ложка; 6 — столовые приборы; 7 — фужер; 8 — салфетка



**3 вариант.** 1 — столовая тарелка; 2 — закусочная тарелка; 3 — пирожковая тарелка; 4 — закусочные приборы (нож, вилка); 5 — столовые приборы; 6 - фужер; 7 - рюмка для вина; 8 — рюмка для водки; 9 – салфетка



**4 вариант.** 1 — столовая тарелка; 2 — закусочная тарелка; 3 — пирожковая тарелка; 4 — закусочные приборы (нож, вилка); 5 — рыбные приборы (нож, вилка); 6 — столовые приборы (нож, вилка); 7 — десертные приборы (нож, вилка); 8 — фужер; 9 — лафетная рюмка; 10 — водочная рюмка; 11 — бокал для шампанского; 12 — рейнвейная рюмка; 13 — мадерная рюмка; 14 – салфетка



Приложение 3.

Конспект урока по теме: «Организация банкета-фуршета»

***Назначение банкета*:**

В последнее время все чаще устраиваются приемы-банкеты, где гости едят и пьют стоя. Называются они по-французски «а ля фуршет», что означает «на вилку».

Поводом для проведения банкета-фуршета, который обычно носит официальный характер, бывают деловые переговоры, подписания торговых соглашений. Но банкет-фуршет организуют и при проведении различных юбилеев, семейных торжеств и других праздничных мероприятий.

Банкет-фуршет можно организовать для обслуживания завтрака или ужина. По типу фуршета можно организовать десертный стол и прием на свежем воздухе.

***Достоинствами являются*:**

- возможность на небольшой площади зала обслужить значительное количество приглашенных;

- свободный выбор участниками банкета мест в зале; возможность подойти для беседы к любому гостю;

- стоимость банкета в расчете на 1 гостя значительно ниже, чем при организации банкета за столом.

***Особенности*:**

- Во время проведения банкета-фуршета гости едят и пьют, стоя у столов, к которым не ставят стулья.

- На банкете гостям предоставляется свободный выбор места в зале. Гости сами выбирают блюда и напитки, расставленные на столе.

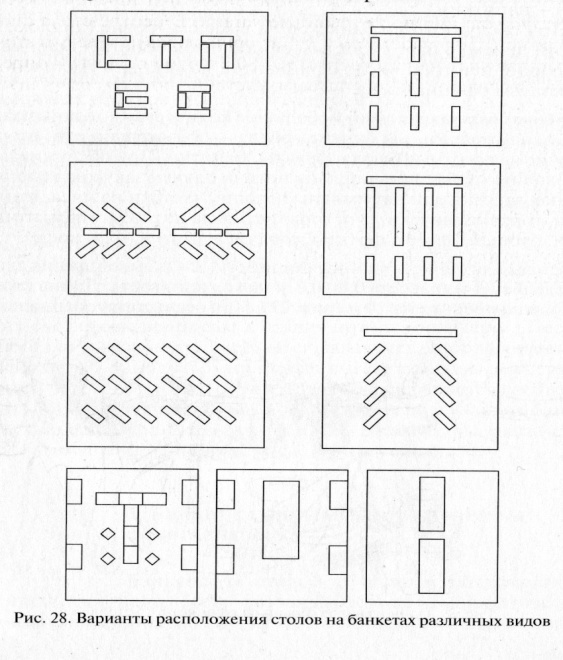
- В любое время они могут уйти с банкета, не дожидаясь его окончания.

- Расходы в расчете на одного гостя значительно ниже по сравнению с обычным банкетом за столом.

- Как правило продолжительность банкета 1-1,5 ч.

- На таком банкете 1 официант обслуживает 15...20 гостей.

***Организация банкета*:**

Используют столы высотой 0,9-1м. Длина стола определяется из расчета 1 м на 6-8 гостей при двустороннем ис­пользовании столов или 15-20 см на одного гостя. Ширина стола должна быть 1,2-1,5 метра. В зависимости от площади и конфигурации зала столы устанавливают в одну линию, несколькими рядами, елочкой или в виде букв П, Т, Ш. При небольшом количестве участников банкета используют круглые или овальные столы. Один из столов в зале отводят для почетных гостей. Его располагают перпендикулярно к остальным столам.

Расстояние между столами и от столов до стен должно быть не менее 1,5 м для удобства передвижения гостей. В углах зала располагают небольшие столы, накрытые скатертями, на которые ставят пепельницы, свечи, кладут спички или зажигалки. На них гости ставят использованную посуду. В зале устанавливают сервант для работы официантов.

Фуршетные столы накрывают скатертями-юбками. Вначале столешницу застилают скатертью, соответствующей ее длине, так чтобы она спускалась со всех сторон на 15... 20 см, по периметру стола прикрепляют липкую ленту. «Юбку» крепят к скатерти, покрывающей столешницу, липкими лентами и пластмассовыми замками. Спуск скатерти должен быть на всех столах одинаковым — 5... 10 см от пола.

***Сервировка фуршетного стола:***

Сервировка стола начинается со стеклянной посудой в зависимости от ассортимента заказанных алкогольных и безалкогольных напитков. На стол не ставят бокалы для шампанского, коньячные и ликерные рюмки. На 1 участника банкета при сервировке стола подбирают стеклянную и фарфоровую посуду, столовые приборы в следующем количестве, шт.:

Фужер (бокал) — 1;

рюмки всех видов — 2... 2,5;

стакан для сока — 0,5;

закусочная тарелка — 2...2,5;

пирожковая тарелка (для фруктов, пирожных) — 0,5...0,75;

вилка закусочная — 2...2,5;

нож закусочный — 0,5...0,75.

***Варианты сервировки фуршетных столов***:

- двусторонняя (в два ряда)

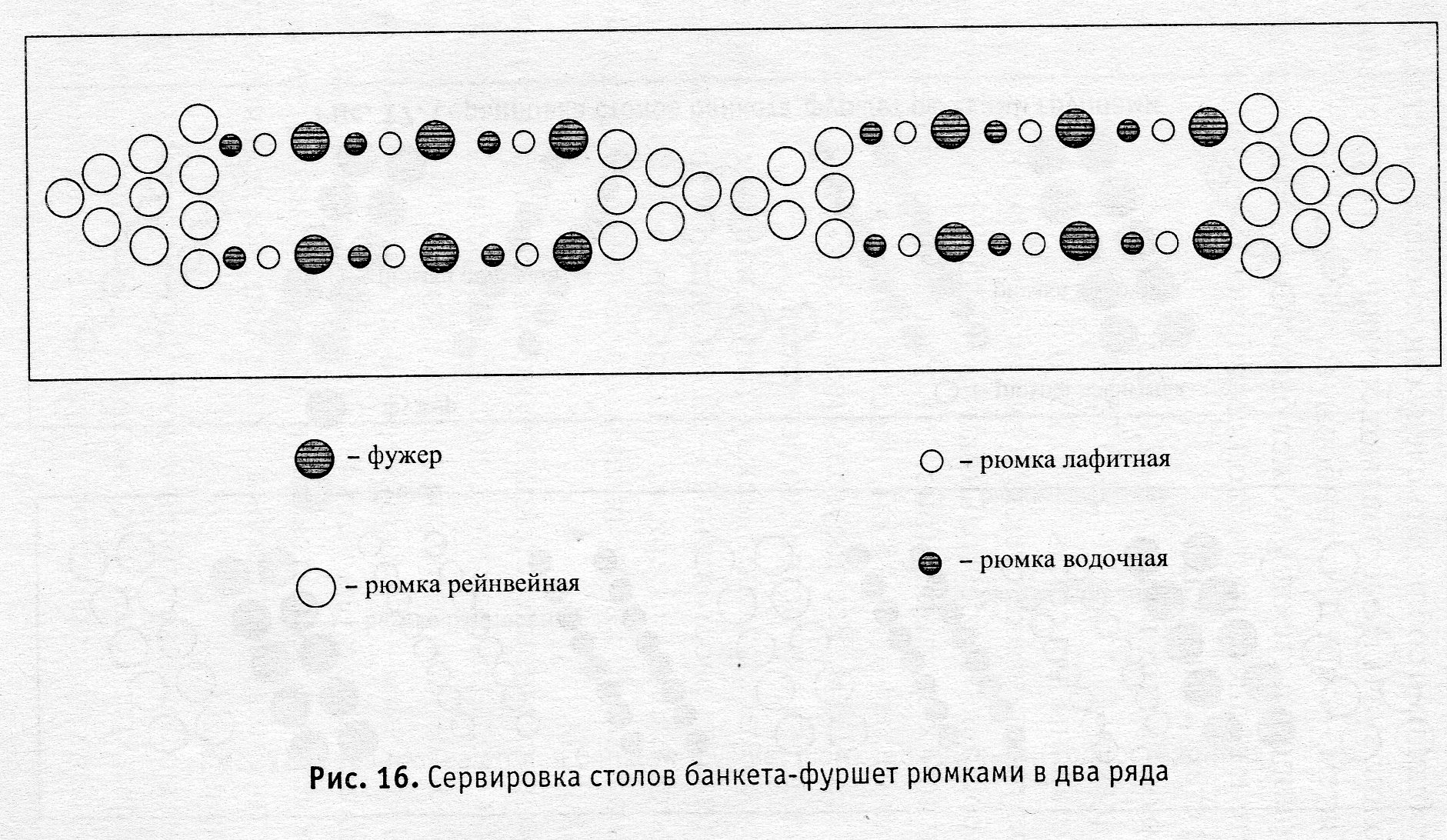
- группами

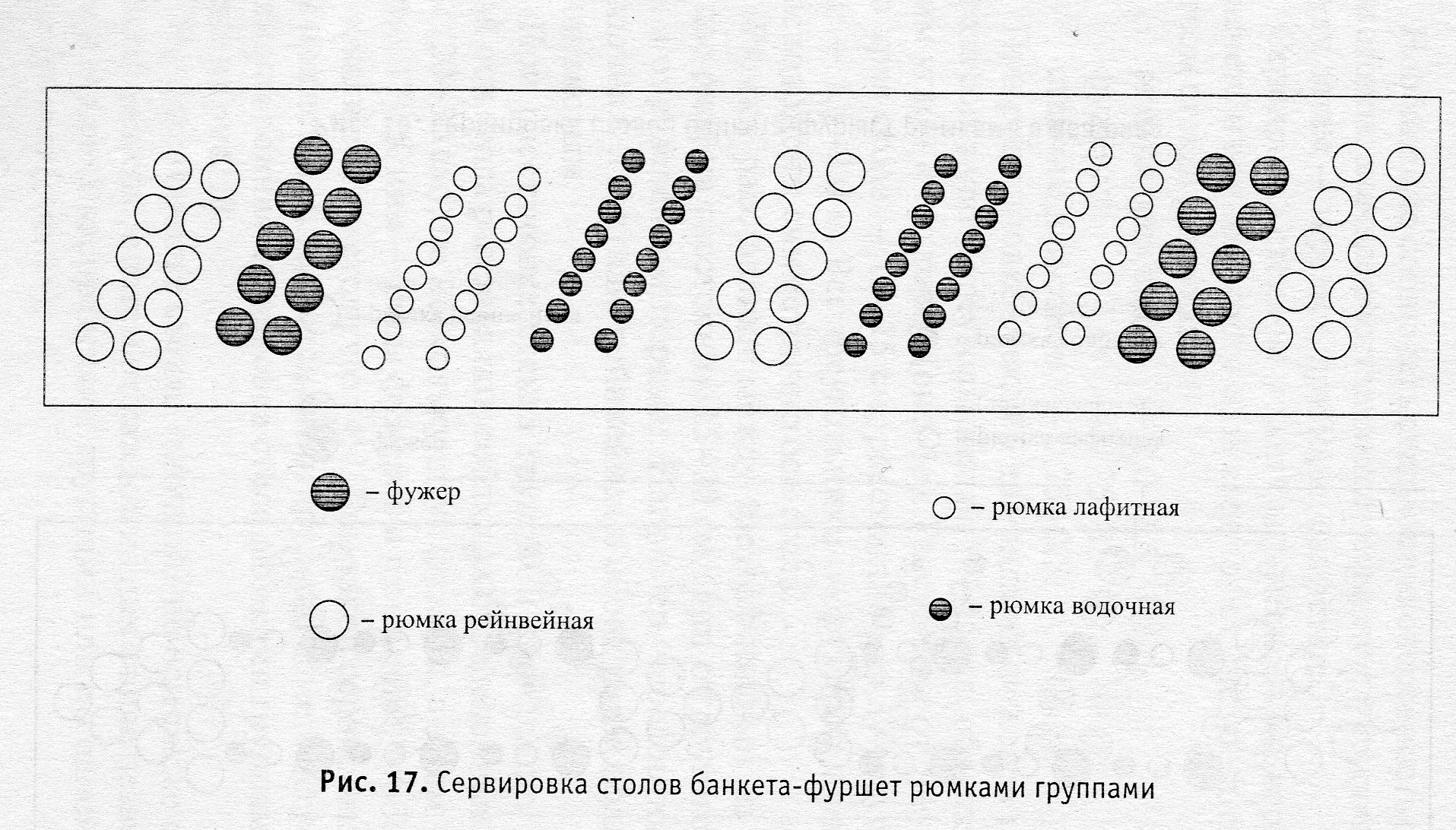
- елочкой

- односторонняя

- посольская

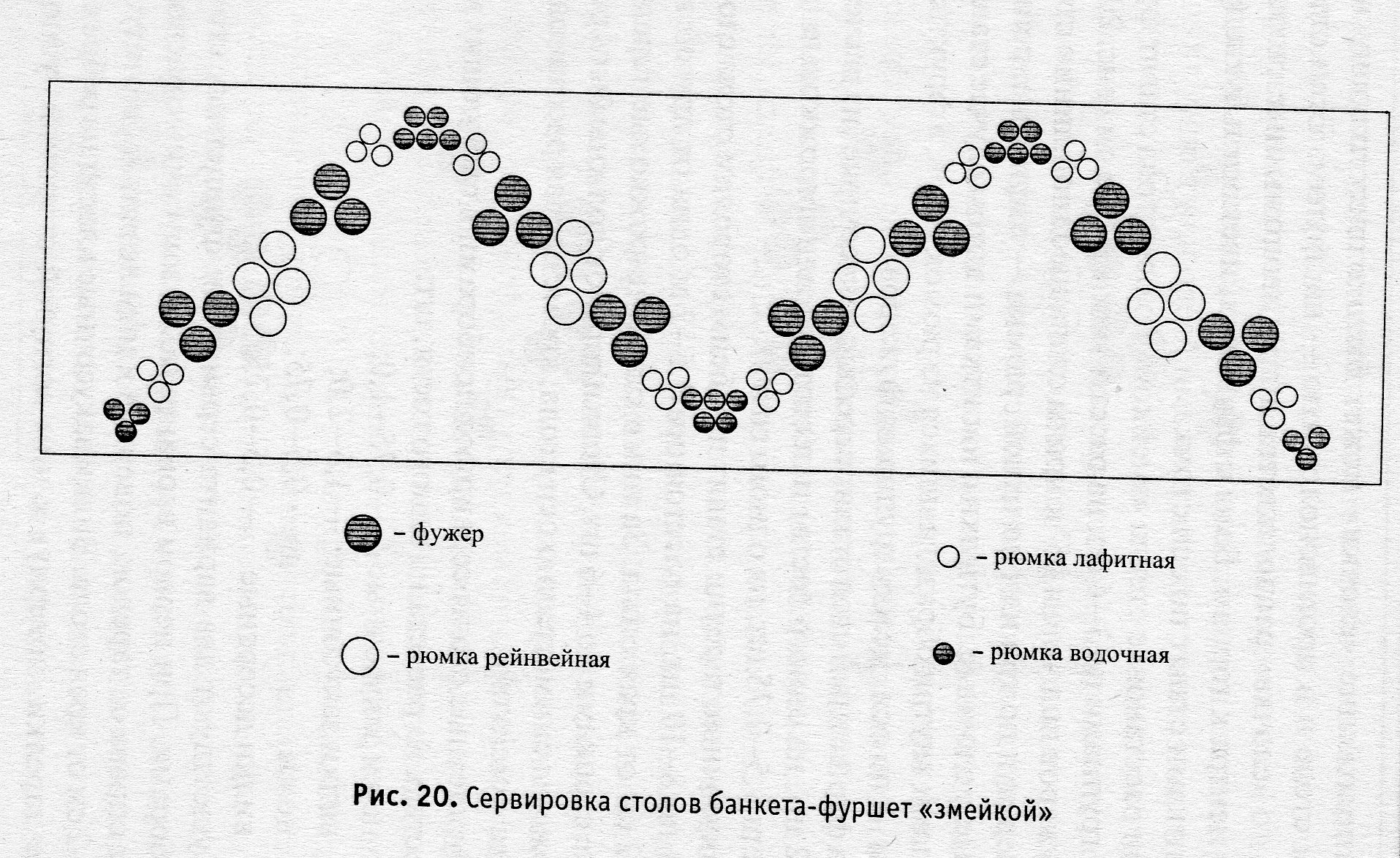
**Двусторонняя сервировка стола стеклянной посудой.** Сервировку фуршетного стола начинают с расстановки стеклянной посуды. Она может быть двусто­ронней или односторонней (для почетных гостей). Двусторонняя сервировка стола бывает в две линии, группами, посольская и «елочкой».

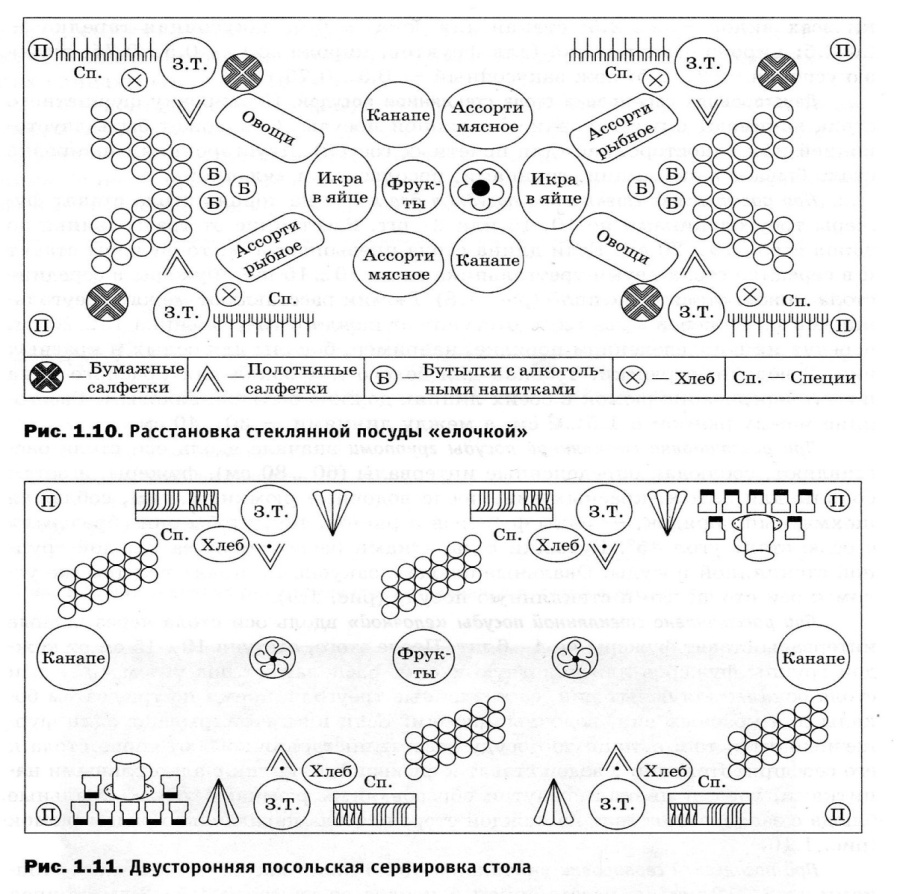
**При расстановке стеклянной посуды в две линии** на торцах стола ставят фу­жеры треугольниками по 10, 15 или 21 шт. Расстояние от треугольника до торца стола 15... 20 см. Если длина стола превышает 7 м, то фужеры ставят и в середине стола двумя треугольниками по 10... 15 шт. Фужеры в середине стола можно ставить группой (рис.). Рюмки расставляют между треуголь­никами из фужеров в два ряда, отступив от каждого треугольника 15... 20 см, чередуя их в определенном порядке, например, бокалы для белых и красных вин, 2 водочные рюмки, 1 бокал для белого и 1 бокал для красного вина и т. д., чередование рюмок в обеих линиях должно быть одинаковым. Рассто­яние между рюмками 1,5...2 см, а между линиями — 30...40 см.

**При расстановке стеклянной посуды группами** вначале вдоль оси стола рас­ставляют, соблюдая определенные интервалы (60... 80 см), фужеры, а затем бокалы для белых, красных вин, после водочные рюмки. К ним, соблюдая шахматный порядок, — ряды фужеров и рюмок, так, чтобы они образовали с осью стола угол 45°.

**При расстановке стеклянной посуды «елочкой»** вдоль оси стола через равные интервалы ставят фужеры по 4...6 шт. После этого, отступя 10... 15 см от каж­дой группы фужеров или вплотную к ним, располагают под углом 45° к оси стола бокалы для белых вин, составленные треугольниками по три, затем бо­калы для красных вин, водочные рюмки. Если в зале накрывают один фуршетный стол, то стеклянную посуду расставляют «елочкой» от торца стола к его середине.

**Односторонняя сервировка** стола стеклянной посудой. Вначале по оси стола с обеих сторон на расстоянии 15... 20 см от торца ставят фужеры треуголь­никами по 10, 15 или 20 шт. С этой целью первый фужер ставят по оси, второй и третий ставят так, чтобы первый находился между ними. Так же устанавливают остальные фужеры. Отступив 15...20 см от фужеров, ставят рюмки в одну линию на расстоянии 70 см от края стола, чередуя их по 1 — 2 каждого вида, например, рюмки для белого и красного вина, водочные рюмки и т.д. Расстояние между рюмками 1,5... 2 см.

**При расстановке стеклянной посуды «змейкой»** по оси стола расставляют фужеры группами на расстоянии 1м одна от другой. К фужерам под углом 45° к краям стола ставят, чередуя, рюмки по 3-6 шт. Напитки в бутылках при такой сервировке ставят внутри образованных рюмками углов, а тарелки и приборы – с внешней стороны.

**При посольской сервировке** вначале на стол ставят закусочные тарелки стопками по 8... 12 шт. на расстоянии 1,5 м одна от другой и 1,5...2 см от края стола симметрично с обеих сторон. Справа от стопки тарелок располагают закусочные приборы: ножи веером, а вилки на ребро (рис.). Отступив 5...6 см от приборов и 15...20 см от края стола, ставят стеклянную посуду группами под углом 30° к нему или параллельно. Вначале ставят водочные рюмки, за ними по возрастающей — рюмки для вина (лафитные, рейнвейные), а затем фужеры. За фужерами или правее располагают бутылки с напитками.

После расстановки стеклянной посуды, на стол ставят тарелки закусочные по 8-10 штук стопками, а за ними десертные или пирожковые по 4-6 штук. Если в зале устанавливают отдельный стол для десерта, то пирожковые тарелки на основной стол не ставят.

За тарелками кладут полотняные салфетки из расчета 30% от количества гостей (по 3-5 шт.). Цветные и белые бумажные салфетки складывают в виде «космоса», паруса, лесенкой и располагают слева от закусочных тарелок или кладут на стол вее­ром в удобном месте для гостей.

Рядом с тарелками с правой стороны выкладывают вилки закусочные и ножи. Цветы и фрукты устанавливают после сервировки стола посудой и приборами.

Бутылки с на­питками размещают в зависимости от способа расстановки посуды. Этикетки бутылок должны быть направлены в сторону гостей. Напитки можно разлить заранее по рюмкам, бокалам и фужерам. Блюда, с закусками чередуя, ставят на стол не ранее чем за 1-1,5 часа до начала банкета. Овальные блюда ставят под углом 30-45 градусов, в высокой посуде ближе к центру стола, в низкой посуде – ближе к краю (но не ближе, чем на 15-20 см). На каждое блюдо кладут приборы для раскладки. Край стола должен быть свободным.

В зале могут быть установлены раздельные столы с напитками и закусками. Для напитков можно организовать барную стойку так, как и на банкете-коктейле.

***Организация бара*:**

Для обслуживания участников приема практикуется на банкетах-фуршетах. Для этого используют барные стойки или обычные столы, покрытые толстой тканью и скатертью, спущенной до пола со стороны зала. На столе с учетом ассортимента расставляют рюмки, бокалы, стаканы для соков. В центр стола ставят бутылки с напитками, за ними (со стороны бармена) на подносе кувшины с соками и термосы с пищевым льдом, рядом кладут щипцы для льда, ручник. Справа по направлению к торцу стола ставят рядами рюмки для вина, стаканы для соков, фужеры для воды, а слева — бокалы для шампанского. Справа от бармена должен стоять подсобный столик для бутылок с приспособлениями для открывания бутылок. Все напитки до начала приема доводят до температуры подачи. Бар должен быть подготовлен за 20—30 минут до начала банкета, а за 10—20 минут до прихода гостей бармен заполняет напитками (до одной четверти) все выставленные бокалы.

***В меню банкета-фуршета*** включают холодные закуски (12... 16 наиме­нований) из расчета 1/3—1/4 порции на 1 человека. Это бутерброды, канапе с рыбными, мясными или овощными продуктами, с сыром, икра зернистая или кетовая в волованах, в яйце, рыба малосольная, фаршированная или приготовленная в целом виде, рулет из поросенка, корзиночки с паштетом, волованы с ветчинным муссом, корзиночки с крабами, салатами, ассорти из натуральных и маринованных овощей на шпажке, оливки, маслины, лимон, миндаль жареный.

В меню включают горячую закуску, приготовленную в кокотнице или кокильнице, а также до 3 наименований горячих блюд, каждое из которых приготовлено маленькими порциями (шашлык из осетрины, рыба орли, шашлык из баранины, люля-кебаб, котлеты пожарские) или 1 блюдо, приготовленное целиком (осетр припущенный, баранья нога жареная цели­ком, индейка, утка, гусь, поросенок).

На десерт предлагают мороженое или кремы с орехами, фрукты, фруктовое ассорти на шпажке и фруктовые салаты, приготовленные в кожуре апельсина.

Из горячих напитков в меню банкета-фуршета включают чай с сахаром, лимоном, кофе черный, к ним подают маленькие пирожные.

В карту вин включают алкогольные напитки: водку из расчета 50... 100 мл на 1 человека, а вина столовые белые и красные по 100... 150 мл, шампан­ское по 80... 100 мл. Из прохладительных напитков предусматривают воду минеральную и фруктовые соки 100... 150 мл на 1 человека.

***Подготовка к банкету-фуршету:***

За 10... 15 мин до начала банкета официанты открывают бутылки с про­хладительными напитками, вынимают пробки из бутылок с алкогольными напитками. За несколько минут до приглашения гостей официанты встают у закрепленных за ними столов и ожидают гостей, которых у входа в бан­кетный зал встречает менеджер и приглашает к фуршетным столам.

***Обслуживание банкета:***

Если предусмотрен аперитив, то официанты в аванзале предлагают гостям с подносов: разлитые в стаканы прохладительные напитки (соки — апельсиновый, томатный, вишневый, грейпфрутовый); разлитые в рюмки алкогольные напитки (водка), а также джин-тоник, виски, содовую. К аперитиву подают жареные орешки в креманках, маслины, оливки, крекеры.

Затем участников банкета приглашают в банкетный зал к фуршетным столам. У столов их гостеприимно встречают официанты.

Учитывая, что не все гости могут подойти к столам сразу и часть их будет стоять в стороне или у дополнительных столиков, официанты предла­гают этим гостям напитки и закуски в обнос. Если гости разместились не у стола, а в стороне от него или у дополнительных столиков, официант, по­ставив на поднос 1 — 2 закуски, соус, чистые тарелки, закусочные приборы, обносит гостей и предлагает им положить себе на тарелку закуску.

На освободившийся поднос официант собирает использованную посуду и уносит в подсобное помещение. В течение всего банкета официанты убирают использованную посуду, пополняют запас тарелок, приборов, добавляют хлеб, салфетки и по мере необходимости открывают напитки, заменяют пепельницы. При большом количестве участников банкета для этой работы назначают отдельных официантов.

После ухода гостей официанты убирают банкетные столы в такой последовательности: бутылки, вазы фруктовые и с цветами, полотняные салфетки, посуда из фарфора, приборы, посуда из стекла. При уборке посуды ее сортируют по видам. Это ускоряет уборку и последующее мытье, способствует сокращению боя. Затем со скатерти сметают щеткой (или салфеткой) крошки на тарелку и снимают скатерть, подметают пол и проветривают помещение.

***Новые технологии обслуживания:***

Для встречи и приема гостей применяются новые технологии обслуживания – «Леди-фуршет» (живой стол).

Приложение 4

**Первичное закрепление изученного материала**

Вопросы:

1.Какой характер носит банкет-фуршет?

2.Какие достоинства можно выделить при обслуживании банкета-фуршета?

3.Назовите особенности банкета-фуршета?

4.Как долго длится банкет-фуршет?

5.Какое количество гостей может обслужить 1 официант?

6.Как определить длину фуршетного стола?

7.С чего начинают сервировку фуршетного стола?

8.Какие варианты сервировки стола стеклянной посудой существуют?

9.Что включают в меню банкета-фуршета?

10.Как рассчитывают количество холодных закусок на банкет-фуршет?

Приложение 5.

**Ситуационные задачи**

По заданному меню рассчитать количество посуды и приборов индивидуального пользования; рассчитать количество официантов для обслуживания; указать стеклянную посуду, необходимую для сервировки.

|  |  |
| --- | --- |
| **Вариант 1** | |
| Холодные закуски | Икра зернистая в волованах, осетрина заливная, ассорти мясное, огурцы свежие, колбаса «Московская» |
| Горячие закуски | Котлеты пожарские |
| Сладкие блюда | Пирожные в ассортименте |
| Горячие напитки | Кофе по-восточному |
| Вино-водочные и безалкогольные напитки | Водка, вино красное, вино белое, коньяк, вода минеральная |
| *Примечание*: расстановка стеклянной посуды в два ряда, количество гостей 36 человек | |
| **Вариант 2** | |
| Холодные закуски | Салат из крабов, салат «Столичный», язык отварной с хреном, говядина заливная, помидоры свежие, яйцо под майонезом, масло сливочное |
| Горячие закуски | Котлеты куриные |
| Сладкие блюда | Фрукты, пирожные |
| Горячие напитки | Чай с лимоном |
| Вино-водочные и безалкогольные напитки | Водка, вино портвейн, вино сухое белое, ликер, вода минеральная |
| *Примечание*: расстановка стеклянной посуды «ёлочкой», количество гостей 54 человека | |

Приложение 6

Рефлексия:

-Что понравилось на уроке?

- Что не понравилось при проведении урока?

- Что нового вы узнали сегодня?

- Что бы вы добавили на уроке?

- Какую тему изучали? Какова цель урока? Достигли ли мы цели? Почему?

- Столкнулись ли вы с какими-либо затруднениями при выполнении работы?