*Разработчик: Богатова Т.И.*

*Дисциплина: ВПМ.00 «Организация обслуживания посетителей».*

*Тема: «Типы и классы предприятий общественного питания».*

Прочитайте источник.

**Найдите в тексте и запишите три аргумента в пользу того, чтобы пользоваться услугами предприятий быстрого питания и три аргумента против.**

Не переписывайте фрагменты, содержащие аргумент, дословно.

*Аргументы за:*

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*Аргументы против:*

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Потребительские особенности предприятий**

**быстрого питания в современном обществе**

Появление и развитие быстрого питания вызвано коренными изменениями в занятости и образе жизни населения, которые произошли в развитых странах во второй половине XX века. Эти изменения известны как переход от индустриального общества, когда основная масса населения была занята производством материальных благ, к постиндустриальному обществу, в котором основная масса населения стала все более сосредотачиваться в сфере услуг, информации и т.д., т.е. в нематериальном секторе экономики.

Отличительной чертой происшедших изменений является то, что большинство населения стало работать не в крупных предприятиях, которыми являются многие материальные производства и где, как правило, имелись собственные столовые, а в мелких предприятиях и индивидуально. Это привело к изменению режимов труда и отдыха, свободнее стал использоваться рабочий день, возросла динамичность перемещений населения внутри города и, как следствие, увеличилась потребность в предприятиях быстрого питания во время этих перемещений.

Первенство по количеству ресторанов и кафе быстрого питания у Америки. Фастфуд или быстрое питание - еда, которую обычно можно быстро приготовить и удобно съесть. Это гамбургеры, хот-доги, пицца, лапша быстрого приготовления, картофель фри, шаурма и т.п.

Быстрое питаниезавоевало свои позиции еще в Древнем Риме. Уже тогда в каждом городе существовала масса закусочных, где подавали всевозможные «быстропиты». В Китае на базарах торговали горячей лапшой быстрого приготовления.Первые гамбургеры появились в 1920-е годы, но тогда для местных жителей они были в диковинку.

Если говорить о fastfood, то в первую очередь это заведения типа «Макдональдс», «пошедшие в тираж» с 1940 года. Параллельно стройными рядами следуют шаурма, хот-доги, блины с различными начинками. Сюда же можно отнести сухарики, любые газированные напитки, чипсы и прочие «мелочи», которыми мы обычно перекусываем на бегу.

Ритм жизни современного человека ускоряется икак следствие, домашнюю пищу все больше вытесняют полуфабрикаты иготовая еда. «Время - деньги» - основной принцип занятого человека. А в заведениях с быстрым питанием можно перекусить «на скорую руку» в любое время суток - много ресторанов и кафе работает круглосуточно. Если вы заскочили не в час пик, вас довольно быстро обслужат. Традиционно приятный молодой и шустрый персонал с наклеенными улыбками и стандартными заученными фразами. Не совсем искренне, но вы же не в театр пришли.

Многие средства массовой информации пишут, что fastfoodопасен для нервной системы, нарушает иммунитет человека, увеличивает риск развития диабета и даже может привести к онкологическим заболеваниям. В общем, «страшилок» об этой еде предостаточно. Действительно ли лучше отказаться от любых блюд быстрого приготовления?

Основные компоненты, которые используются в фаст-фуде, в основном имеют большое количество так называемых трансжиров. Такие вредные вещества образуются при жарке во фритюре, особенно если одна порция маргарина или масла используется несколько раз. Попадая в организм, такие молекулы вытесняют полезные жирные кислоты из клеточных мембран, блокируют ферменты, нарушая тем самым полноценное питание клеток и освобождение их от продуктов жизнедеятельности. Результатом этого становится нарушение обменных процессов в клетках, что рано или поздно приведет к различным патологиям:ожирению, диабету, гипертонию, а также к онкологическим заболеваниям. Впрочем, к тем же результатам приводит приготовление блюд во фритюре на собственной кухне. Только дома мы не так часто связываемся с жаркой во фритюре…

«Скушал гамбургер- навредил своему мозгу» - такую взаимосвязь установили ученые из Нью-Йоркского психиатрического института. Исследователи выявили, что богатый сахаром и насыщенными жирами fastfood приводит к повреждению структуры мозга, и определили, какие именно патологии нервной системы вызывает еда из ресторанов быстрого питания. Оказалось, что сытные сэндвичи и картошка фри разрушают нервные ткани и запускают воспалительные процессы.

Кроме того, продукты быстрого питания не насыщают организм необходимыми питательными веществами, они всего-навсего притупляют чувство голода.Например, лапша быстрого приготовления по сравнению с обычной весьма и весьма бедна витаминами группы В и пищевыми волокнами.Поэтому, регулярное употребление продуктов быстрого питания значительно снижает иммунитет.

Вместе с тем, политика крупных сетей быстрого питания в области качества является крайне жесткой - любой продукт, не отвечающий требованиям (например, полуфабрикат с истекшим сроком годности, которые также достаточно жесткие), немедленно уничтожается. Помимо сертификатов ветлабораторий, отношение к которым также очень серьезное, проводится экспресс-анализ продуктов. Другими словами, шанс столкнуться с испорченным продуктом или продуктом, содержащим запрещенные вещества, в серьезных сетях общепита стремится к нулю.

В данный момент в мире насчитывается около 30000ресторанов Макдональдс в 119 странах. Самый большой ресторан находится в Бейжине (Китай), а самый проходимый - в Москве. Отличительной чертой ресторанов быстрого питания является отсутствие в их ассортименте алкогольных и слабоалкогольных напитков, сигарет. Поэтому сюда могут приходить дети, школьники, студенты. Этим данные предприятия не похожи на обычные закусочные и кафе.

*Использован источник:* [*https://infourok.ru/proekt-na-temu-fastfud-za-i-protiv-502320.html*](https://infourok.ru/proekt-na-temu-fastfud-za-i-protiv-502320.html)

Инструмент проверки

*Аргументы в пользу того, чтобы пользоваться услугами предприятий быстрого питания:*

1. можно перекусить в любое время суток.
2. быстрое обслуживание \ можно сэкономить время \ можно поесть быстро.
3. поддерживается уровень качества продуктов в соответствии с нормами \ мало шансов употребить испорченный продукт

*Аргументы противтого, чтобы пользоваться услугами предприятий быстрого питания:*

Испытуемый может привести любые три из следующих аргументов:

1. (для приготовления блюд используются \ блюда содержат) трансжиры (0), которые нарушают обмен веществ в клетке (1) \\ попадание которых в организм нарушает обменные процессы \ обмен веществ (в клетках) (2) \\ которые \ попадание которых в организм приводит \ может привести к ожирению, диабету, гипертонии, онкологическим заболеваниям (3).
2. (употребление fastfood)разрушает нервную систему \ приводит к патологиям нервной системы \ вредно действует на нервную систему \ мозг.
3. fastfood не насыщает, а притупляет чувство голода \ содержит недостаточно \ меньше чем обычная пища питательных веществ
4. fastfood содержит меньше витаминов и микроэлементов, чем обычная пища (1), что снижает иммунитет (при регулярном употреблении) (2).

Аргументы могут следовать в любом порядке.

|  |  |
| --- | --- |
| За каждый аргумент в пользу fastfood | 4 балла |
| За аргументы 2 и 3 против fastfood | 4 балла |
| За каждую составляющую аргумента 1 против fastfood | 1 балл |
| *Максимально* | *4 балла* |
| За каждую составляющую аргумента 4 против fastfood | 2 балла |
| *Максимально* | *4 балла* |
| ***Максимальный балл*** | ***24 балла*** |