МДК.05.01. Выполнение работ по профессии бармен, официант

Вид занятия: практическое занятие (4 часа)

Тема занятия: Тепловое и холодильное оборудование для бара

Цели занятия:

- дидактическая - изучение оборудования бара, его характеристику, назначение.

Научиться применять теоретические знания на практике. Воспитать культуру труда; сформировать чувства ответственности специалиста за правильность организации приёмки товаров и её результаты, влияющие на экономические

показатели работы предприятия.

- заинтересовать студентов в изучении дисциплины в целях

воспитательная дальнейшего использования знаний и навыков в учебной и

профессиональной деятельности; воспитание высокой творческой активности и сознательного отношения к будущей

профессиональной деятельности.

Тема 1.3 Эксплуатация оборудования в процессе обслуживания в баре

Практическое занятие № 6-7

Тема занятия: Тепловое и холодильное оборудование для бара.

Цель занятия: изучение оборудования бара, его характеристику, назначение. Научиться применять теоретические знания на практике.

Перечень информационных источников, используемых при выполнении работы:

- Правила работы заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания) в Донецкой Народной Республике № 92/1 от 09 ноября 2015 года.
- ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
- ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
- ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
- Мялковский О. В. Барное дело. Учебник. К.: Кондор-Издательство, $2020.~366~\mathrm{c}.$
- Ахрапоткова Н. Б. Справочник официанта, бармена.: учебн. пособие для нач. проф. образования. 4-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2019. 272 с.

Обеспечение: инструкционные карты; раздаточный материал.

Общие теоретические сведения

Для внедрения инновационных технологий в деятельность бара необходимо учитывать следующие факторы:

- *площадь предприятия:* общая площадь предприятия, площадь торговых помещений, площадь производственных помещений;
 - количество посадочных мест: планируемая проходимость;
- *организация производства предприятия*: работа на сырье (полный цикл обработки), работа на полуфабрикатах (распаковка), работа с максимально готовой продукцией;
- форма обслуживания предприятия: обслуживание официантами, самообслуживание;
- *меню предприятия*: планируемая выработка количества блюд по видам, планируемые фирменные блюда на предприятии;
 - тип энергоносителя предприятия: электричество, газ;
- *ограничения по потребляемым ресурсам*: ограничения по электричеству, по газу, по воде;
- *рабочие критерии оборудования*: многофункциональность; эргономичность, надежность;
- *эксплуатационные параметры*: ремонтопригодность; безопасность, использование инновационных и сберегающих технологий, удобство санитарной обработки, срок службы;
- *санитарные и производственные нормы*: соответствие государственным и международным нормативам и стандартам.

Подбор оборудования для конкретного предприятия осуществляется на основе производственной программы предприятия, главным образом в расчет берется меню, ассортимент блюд, проходимость.

Использование современного технологического оборудования позволяет не только реализовать производственную программу предприятия, но и получить при этом максимальную прибыль, обусловленную:

- экономией материальных и энергетических ресурсов;
- использованием минимального числа производственных работников;
- рациональным использованием производственных площадей.

Этапы выполнения работы:

Задание 1. Сформируйте перечень необходимого теплового оборудования для бара. Оформите в таблице (*не менее 5 видов*).

Таблица 1.

Наименование оборудования	Назначение	Характеристика

Задание 2. Сформируйте перечень необходимого холодильного оборудования для бара. Оформите в таблице (не менее 5 видов).

Таблица 2.

Наименование оборудования	Назначение	Характеристика

Вывод

Контрольные вопросы

- 1. Что такое инновационные технологии для бара? Приведите пример.
- 2. Дайте характеристику трем видам вспомогательного холодильного оборудования.
- 3. Дайте характеристику трем видам вспомогательного теплового оборудования.
 - 4. Перечислите основное холодильное и тепловое оборудование бара?

Преподаватель

Логвина Л. А.

Изучить общие теоретические сведения (устно). Выполнить практические задания, ответить письменно на контрольные вопросы и записать вывод в тетрадь.

Выполненную работу прислать на эл. почту: <u>larisalogvina@bk.ru</u> или https://vk.com.l logvina