

**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.
- воспитательная	- заинтересовать студентов в изучении дисциплины в целях 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) ресторанных хозяйств (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 с.
- 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: [larisalogvina@bk.ru](mailto:larisalogvina@bk.ru) или [https://vk.com/l\\_logvina](https://vk.com/l_logvina)