

*Тема: Тенденции
развития и научно-
технический прогресс в
общественном питании*

Актуальность данной темы обусловлена тем, что на сегодняшний день индустрия общественного питания представлена огромным количеством предприятий с различным уровнем обслуживания, качеством продукции, разнообразием используемого оборудования.





Общественное питание сейчас является одним из самых перспективных и быстроразвивающихся направлений пищевой отрасли, которая на примере своего развития демонстрирует уровень социально-экономического состояния.

Сектор общественного питания удовлетворяет очень сложный комплекс потребностей — от простого утоления чувства голода и жажды до имиджевых и статусных притязаний. Поэтому характерной чертой нынешнего состояния рынка является его неоднородность и разносторонний охват практически всех целевых аудиторий потребителей: по уровню доходов, по возрасту, полу, по социальному статусу и интересам.

- ▶ *Научно-технический процесс нового времени – это стремительное развитие технологий, начавшееся в 18 веке и продолжающееся до сегодняшнего дня. Важность технологических инноваций сложно переоценить в их влиянии на европейскую цивилизацию. Целью данной работы является изучения НТП (научно-технического прогресс) в общественном питании, тенденция его развития.*



Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании:

Создание и эксплуатация оборудования в процессе его использования на предприятиях общественного питания осуществляется в следующих направлениях:



Первое направление – механизация процессов, применение современного оборудования (механического, теплового, холодильного). При централизованном производстве полуфабрикатов и кулинарных изделий необходимо внедрение механизмов и машин высокой производительности, автоматизации производства; внедрение поточных механизированных линий для обработки овощей, приготовления мясных и рыбных полуфабрикатов. Одновременно необходимо механизировать и малые предприятия, где доля ручного труда очень большая. Сейчас выпускаются много видов оборудования небольшой производительности – настольное механическое оборудование, мапогабаритное тепловое оборудование

Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании:



Вторым важным направлением является разработка прогрессивной технологии производства продукции общественного питания на базе новой техники. Необходимо разрабатывать и осваивать производство всевозможных наименований полуфабрикатов и изделий из картофеля и овощей, из мяса, рыбы, круп и творога. Для обслуживания потребителей в больших рабочих, школьных, студенческих столовых шире применять конвейеры комплектации и отпуска скомплектованных обедов.

Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании:



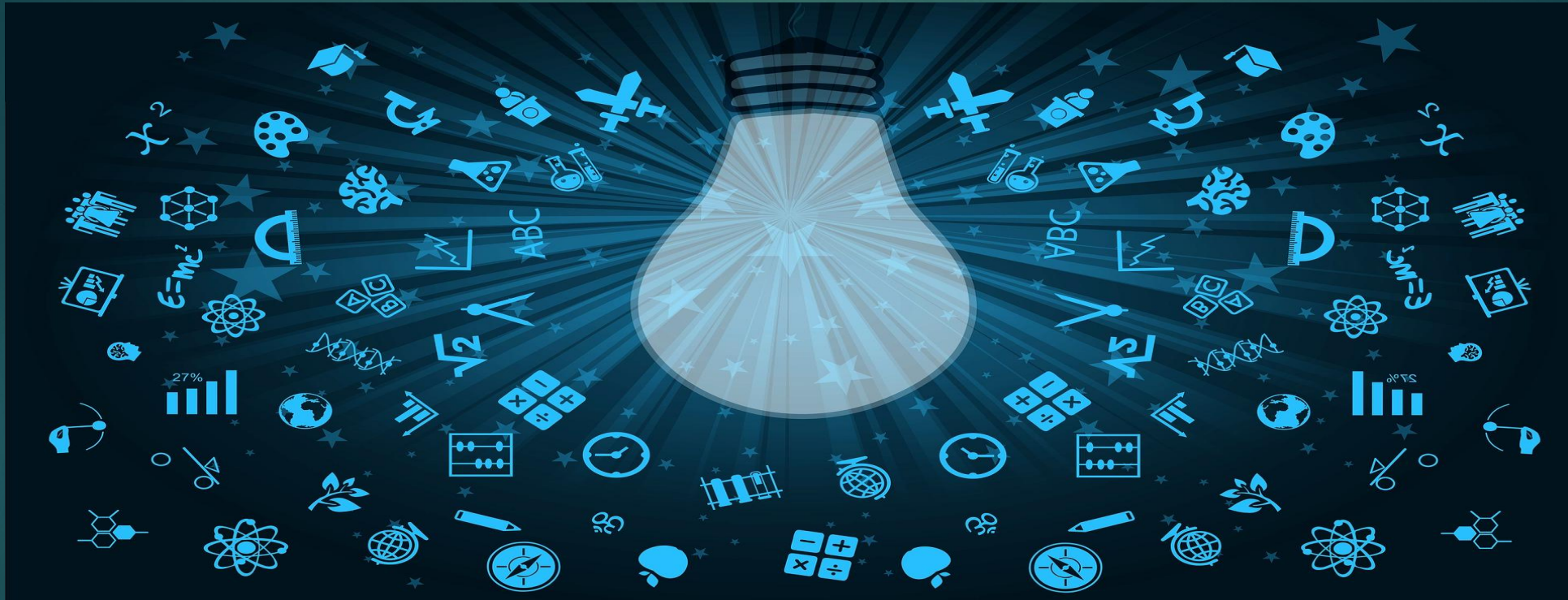
Третье направление предусматривает значительное, увеличение производства важнейших видов контрольно-кассовых машин и весоизмерительных приборов.

Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании:




Четвертое направление - предусматривает механизацию трудоемких работ, выполняемых кухонными работниками, сборщиками посуды, уборщиками производственных неторговых помещений. На крупных предприятиях может быть применен весь комплекс средств механизации, в том числе механизированные моечные отделения, транспортеры для сбора и доставки посуды из зала в моечные отделения; на средних и мелких предприятиях – машины для мытья столовой, и кухонной посуды, приборов.

Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании:



Пятое направление – внедрение научной организации труда, т.е. научно обоснованные изменения в организации производства, норм труда, изучение и применение передового опыта.



Тенденции развития и научно-технический прогресс в общественном питании не стоят на месте, поэтому предлагаю рассмотреть несколько ресторанов, идущих в ногу с прогрессом

При входе в это заведение необходимо снять обувь и помыть **ноги!!!**

В этом уникальном ресторане два этажа заполнены водой на 25 см, в которой плавают сотни забавных рыб прямо под ногами посетителей.

Когда заходишь в зал, то первое впечатление, что полы залиты прозрачной смолой и рыбки просто нарисованы. Но ступив на пол, понимаешь, что все здесь настоящее. Ресторан состоит из 2-х этажей. На первом резвятся дети, рыбки здесь маленькие. Они быстро передвигаются, задевая пятки посетителей. На втором плавают более солидные особи – королевские карпы (акул нет!).





Эти рыбы считаются священными, их не едят. Можно только любоваться их золотистой сверкающей чешуей. Общение с рыбками сводится к тому, что можно опускать в воду руки и чувствовать игривые прикосновения.

Посетителям строго запрещено их кормить и брать в руки. Однако народ не всегда подчиняется правилам. Это заметно по скоплению стайки около какого-нибудь столика – точно, кто-то подбрасывает им крошки. Персонал в таком случае может попросить покинуть зал.

В Amix Coffee приходят не столько за едой, сколько за эмоциями. Туристы, узнав о существовании ресторана-

Говоря о малоизвестных достопримечательностях Финляндии, хочется рассказать вам что-то новое, что-то не из любого путеводителя по стране. Ведь так часто туристу хочется привезти в своей памяти эксклюзивное впечатление.

Кажется ресторан «Kuappi Iisalmi» - то самое место. Он занесен в Книгу Рекордов Гиннеса, а все благодаря своим размерам. В нем есть все необходимое, от мебелировки до барной стойки, туалета, трассы и телевизора. Другое дело, что там всего один стол и два стула.





Киарри Исальми в переводе с финского означает «шкаф». Домик, в котором расположен ресторан, напоминает скорее маленькую избушку. И спрятался он в гавани города Иислами.

Площадь обеденного зала всего 3,6 квадратных метра, а общая площадь ресторана - восемь квадратных метров. Говорят, что в прошлом это списанная будка путевого обходчика у железной дороги.

Согласно статистике 40% продовольственной продукции в мире выбрасывается до того, как она успеет испортиться, Часто из-за таких мелочей, как ошибка на упаковке или просто не совсем товарный внешний вид. Rude Food Malmö - первый кейтеринговый сервис и ресторан в Швеции, который взял на себя миссию по спасению этих вполне пригодных к потреблению продуктов.

Вы можете заказать ланч с собой со среды по пятницу с 11.00 до 15.00, или присоединиться к субботнему бранч-буфету с 12.30 до 15. 00. В ресторане нет постоянного меню, ведь никто с гарантией не может знать, какие ингредиенты будут "спасены" от судьбы оказаться в утиле. Вся прибыль заведения идет на благотворительность.

Rude Food расположен в зоне фудкорта дизайнерского торгового центра Mitt Möllan.



- ▶ **Очень трудно не чувствовать себя неловко, когда ты отправился поужинать в ресторан или кафе в полном одиночестве. В Амстердаме существует кафе для одиноких людей под названием "Eenmaal" (Один раз, Однажды)**



Этот ресторан перевернул всю концепцию общественного питания, где не приветствуется само "общество"

Если в этом ресторане за трапезой вы вдруг решите развлечь себя при помощи смартфона или планшета, то вам настоятельно порекомендуют на время отложить свою мобильную технику, заменив её книгой или журналом



В ресторане также нет четкого расположения столов, вы можете передвинуть свой столик и сесть там, где вы хотите, и это делает этот ресторан ещё более уникальным

Dans Le Noir?: светлая история самого темного ресторана

Попробуйте пересмотреть привычное восприятие вкуса и аромата. По-настоящему освободиться от предубеждений позволит темнота. Не приглушенный свет, а крошечная, непроницаемая завеса тьмы, сквозь которую острее проступают чувства: обоняние, осязание и, конечно, вкус. В ресторане Dans Le Noir? можно получить опыт так называемой слепой дегустации, которая принята

*в
от*



Эстетика высокой кухни

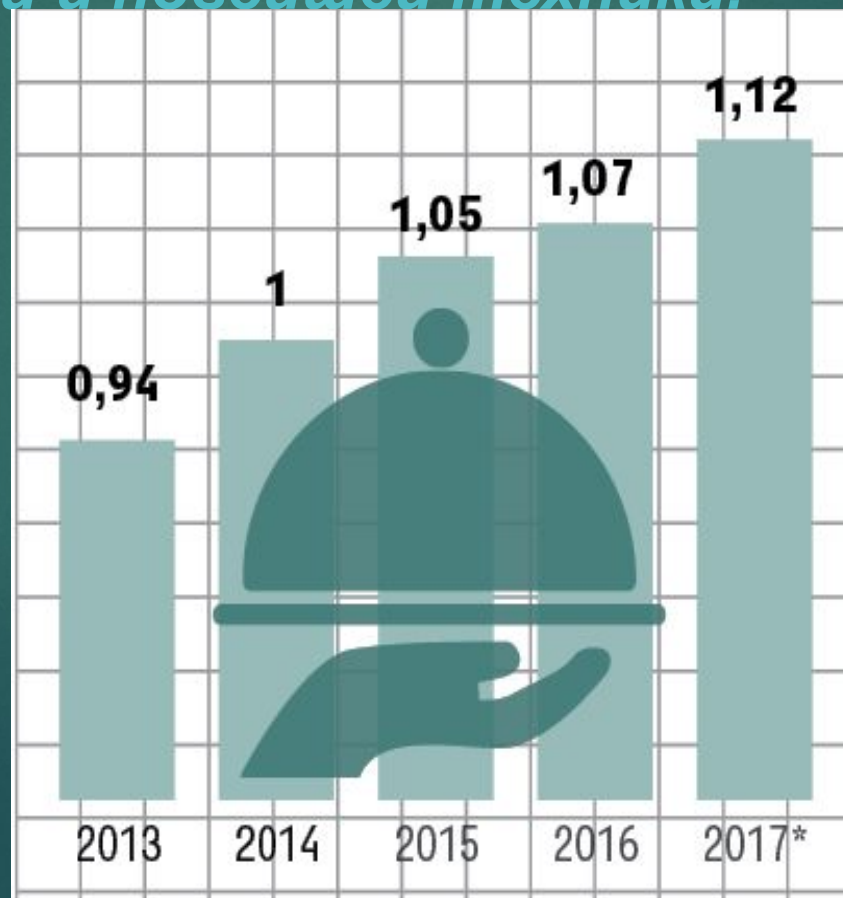
В ресторане есть четыре вида меню. «Красное» — для любителей мяса, «Синее» — для тех, кто предпочитает морепродукты, «Зеленое» — для вегетарианцев и «Белое» — меню-сюрприз для тех, кто готов довериться выбору шеф-повара.

Какие блюда входят в сет, держится в секрете до конца ужина. Только выйдя из ресторана и устроившись в уютных креслах лобби, гости могут узнать, что именно подавали им незрячие официанты. И сравнить свои догадки с реальностью.



Заключение

Можно сделать следующие выводы: Научно-технический прогресс в системе общественного питания предполагает максимальную интенсификацию процессов приготовления и раздачи пищи на базе передовой технологии и новейшей техники.



Спасибо

за

ВНИМАНИЕ!