Задание подготовлено в рамках проекта АНО «Лаборатория модернизации образовательных ресурсов» «Кадровый и учебно-методический ресурс формирования общих компетенций обучающихся по программам СПО», который реализуется с использованием гранта Президента Российской Федерации на развитие гражданского общества, предоставленного Фондом президентских грантов.

**Разработчики**

Абдрахманова Гельнур Джавидовна, **ГБПОУ СО «Тольяттинский политехнический колледж»**

Гаврилова Мария Ивановна, **ГБПОУ СО «Тольяттинский политехнический колледж»**

Романова Мария Владимировна, **ГБПОУ СО «Тольяттинский политехнический колледж»**

Севостьянова Ольга Викторовна, ГБПОУ СО «Самарский социально-педагогический колледж»

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ОП 04. Организации обслуживания

Тема: Культура обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями

Внимательно прочитайте статью и дискуссию, развернувшуюся в комментариях.

**Определите, в каких аспектах обсуждается вопрос о том, где лучше питаться: в предприятиях общественного питания эконом-класса или дома.**

**Запишите выделенные вами аспекты дискуссии. Подчеркните те аспекты, в которых сторонники домашнего питания не привели контраргументов в ответ на аргументацию сторонников питания в кафе. Запишите аргументы, которые никто из участников не опровергал с помощью контраргументов.**

Аспекты дискуссии:

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
3. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
4. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
5. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
6. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
7. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Аргументы в пользу питания в организациях общественного питания, к которым не было приведено контраргументов:

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

*Леонид Комиссаров, leopold1984*

**Есть дома VS есть в ресторане**

Слегка не понимаю вполне современных состоятельных людей, которые много достигли и… которые не ходят по ресторанам. Они ходят по магазинам и забивают свои большие холодильники продуктами и готовят, готовят, готовят...

Питаться в ресторане дешевле. Я не говорю про дорогие рестораны. Я говорю про рестораны демократичного сегмента возле дома. И я не говорю про многодетные семьи с бабушкой в штате, которая целый день готовит. Я говорю про современные небольшие семьи на 2-4 человека.

Давайте посчитаем. Фудкост Лайт Кафе 25 %. 25% означают, что если я вам продал что-то за 100 рублей, то продуктов у меня на это ушло 25 рублей. Но это в среднем. Давайте с примерами:

Кофе стоит 100 рублей, себестоимость 10 рублей.

Морс стоит 50 рублей, себестоимость 3 рубля.

Чай стоит 140 рублей, себестоимость 10 рублей.

Шаверма стоит 290 рублей при себестоимости в 90 рублей.

Стейк Тибон стоит 800 рублей при себестоимости в 550 рублей.

Бефстроганоф стоит 350 рублей при себестоимости в 150 рублей.

Обратите внимание, сверхприбыли у меня получаются на напитках, на еде все гораздо хуже. Половина горячих блюд в меню имеет фудкост 50% или даже выше. Давайте для чистоты эксперимента предположим, что средний фудкост по кухне 30%. То есть блюдо, которое продается за 100 рублей, мне обходится в 30 рублей.

Наценка гипермаркетов 30% в среднем. Это если брать, скажем, те же большие упаковки, что покупаю я для ресторана. Сахар мешками, сыр брусками по 3 кг, мясо тоннами и так далее. Давайте попробуем купить ингредиентов для бефстроганова. Нам понадобятся:

1. Говядина - 400 руб. за кг. (300 руб.)

2. Шампиньоны - 250 руб. за кг. (180 руб.)

3. Лук репчатый - 30 руб. за кг. (9 руб.)

4. Сливки - 80 руб. за 0,5 л. (60 руб.)

5. Картофель - 30 руб. за кг. (7 руб.)

Про специи, масло, муку я молчу. Предположим, что это есть. В скобках стоит цена, по которой покупаю я. Если превратить это в себестоимость одной порции, то я приготовлю бефстроганов за 150 руб. Вы - за 220 руб.

Но есть ньюансы. Вы не сможете купить именно то количество картофеля, которое вам необходимо. У вас останется куча всего. Большая часть выкинется. Или покрошится куда-нибудь не потому, что надо, а потому что «чтоб не пропало».

*Маруся:*

Складно написано. Дешевле, да… Если я буду есть бефстроганов. А если у меня есть х рублей до зарплаты? Я-то себе блюда изобрету, и продукты не пропадут, и калорийность выдержу. И никакое кафе у дома под мою ситуацию подстраиваться не будет: они готовят на средний кошелек и средние запросы.

[*Светлана Рожина*](https://touch.otvet.mail.ru/profile/id72825349/)*:*

Однозначно - домашняя еда. Конечно, есть моменты, когда приходится посещать кафе, но постоянно там питаться нет ни возможности (финансовой), ни желания.

[*Татьяна Яковлева*](https://touch.otvet.mail.ru/profile/id120298/)*:*

Я предпочитаю домашнюю пищу, приношу на работу и разогреваю то, что приготовила дома. И дело не в деньгах, которые бы я потратила на обед в столовой, а в моей уверенности в качестве домашней еды.

*Монархиня:*

Работала в разных ресторанах и парочке кафе. С тех пор в общепите не ем. Дома чище, лучше и безопасней питаться. А еще, кстати, дешевле. Да, и посуда... Проще помыть посуду, чем потом промывать желудок. Я в кафе как-то отравилась салатом с сырыми шампиньонами, на всю жизнь хватило впечатлений: и расстройство, и глюки, и многое другое. Уже сомневаюсь, что это были шампиньоны…

*leopold1984:*

Меньше риска отравится? Ох уж эти самоуверенные домохозяйки, которые считают свою кухню стерильной! Нарушение товарного соседства, незнание технологий хранения и приготовления, использование одной и той же посуды для рыбы/мяса/овощей и т.д., и т.п. Ни одна бытовая кухня не пройдет даже самую купленную проверку СЭС. Антисанитария, грязь, микробы… Чего только нет на ваших очень чистых кухнях! Призываю холодильник забить вином и сыром, а плиту использовать только для чайника.

[*Александр Холод*](https://touch.otvet.mail.ru/profile/id268930478/)*:*

Кому как. Я дома готовлю и кушаю, благо время и обстоятельства мне это позволяют)))

[*Сэр Бамбук*](https://touch.otvet.mail.ru/profile/id102927264/)*:*

Кафе, конечно. Там вкусно. Проблема только в деньгах, их надо иметь. Не люблю домашнюю еду!

*Монархия (Ответ Сер Бамбук):*

Вы меня озадачили. Вы так плохо готовите что стряпня кафешек для вас шедевр? Вам вкуснее котлета из чёрт знает чего нежели домашняя котлета из мяса? Дома кусок мяса не так жарят как в кафе? Ну смешно же!

*leopold1984:*

Иногда, обычный человек может приготовить вкусно. У многих есть даже свои фирменные блюда. Но невозможно вкусно готовить постоянно. Готовить - это адский труд. И в итоге желание питаться дома скатывается к пельменям. Так что, вы конечно можете очень вкусно варить пельмени. Поверьте, профессиональный повар готовит лучше и вкуснее, чем вы. И даже ваша жена/бабушка/теща. Я вот иногда, конечно, могу сам колесо домкратом поменять, в крайних случаях, но чаще как-то в шиномонтаж...

[*lsgОракул*](https://touch.otvet.mail.ru/profile/id10885838/)*:*

Из несвоей еды я мог есть только пирожки от несостоявшейся тещи. А так я не зарабатываю настолько много денег, что бы ходить в рестораны, где умеют готовить на моем уровне. Да, не хочу есть в эконом-кафешках с невкусной едой… Но это мое, личное.

[*Татьяна Ивановна*](https://touch.otvet.mail.ru/profile/id17796357/)*:*

Лучше конечно все готовить самим, но иногда и в кафе неплохо можно посидеть.

[*Динко Матьвашу*](https://touch.otvet.mail.ru/profile/id55713561/)*:*

По-моему, на этот вопрос нет однозначного ответа. Все люди разные. Кто-то из-за проблем со здоровьем, аллергией или диетой должен очень тщательно следить за питанием, и готовит сам во избежание проблем. Кто-то очень брезгливый и не может есть еду, неизвестно кем и как приготовленную. У кого-то нет времени на готовку, и поэтому он ест в кафешках и доставки домой заказывает. Кто-то живёт один и не умеет готовить и поэтому питается полуфабрикатами и в общепите. Я совмещаю - при желании могу сходить в кафе/ресторан, заказать домой доставку, обедаю на работе в столовой почти всегда, но завтрак и ужин чаще домашние

*leopold1984:*

Дома вы не контролируете размер порции и съедаете гораздо больше. Отсюда проблемы с лишним весом. Питаясь дома и покупая продукты в гипермаркете, вы поддерживаете крупный бизнес и расслоение общества на богатых и бедных. Покушал в ресторане - поддержал малый бизнес. А малый бизнес – основа экономики. Питаясь дома, ваша семья тратит слишком много времени на покупку, хранение и готовку. Самый невосполнимый ресурс - это время. Питаться дома - тратить 30 минут в день на мытье посуды. Есть вещи на порядок выше… Питаться дома, к тому же не романтично.

[*Татьяна Ивановна*](https://touch.otvet.mail.ru/profile/id17796357/)*:*

Не романтично? Отнюдь… Как все оформить. К тому же уютно и спокойно. Не надо заботится о том, как кто на тебя посмотрел. Так вкусно, что хочется облизать тарелку – оближи! Мы и та весь день на глазах у чужих людей. Помнится, есть целые культуры, в которых процесс принятия пищи - это интимный процесс, не для чужих глаз. Так что, если и ходить в кафешки, то «себя показать, на других посмотреть», пообщаться, но уж никак не поесть!

*[Елена Николаевна](https://touch.otvet.mail.ru/profile/id235337630/):*

Дешевле и безопаснее дома, но так питаться могут только неработающие… Нужно много времени убить, сначала по магазинам, потом готовить, потом гору посуды мыть.

*Использованы материалы источников:*

[*https://leopold1984.livejournal.com/48302.html*](https://leopold1984.livejournal.com/48302.html)*;* [*https://touch.otvet.mail.ru/question/214438569*](https://touch.otvet.mail.ru/question/214438569)

Инструмент проверки

Аспекты\* дискуссии:

1. Стоимость \ где дешевле \ где выгоднее.
2. (Без)опасность для здоровья \ Мера риска отравиться или заразиться.
3. Вкусовые качества пищи.
4. Временные затраты.
5. Преимущества \ недостатки обстановки для принятия пищи.
6. Возможности для здорового \ диетического питания.
7. Последствия для экономики

Аргументы\* в пользу питания в организациях общественного питания, к которым не было приведено контраргументов:

1. Питание в кафе поддерживает малый бизнес (который является основой экономики).
2. Питание в кафе позволяет сэкономить время \ освобождает время для других \ важных дел \\ Питание дома требует больших затрат времени.

*\*Аспекты дискуссии и аргументы могут быть приведены в произвольном порядке.*

|  |  |
| --- | --- |
| За каждый верно названный аспект  | 1 балл |
| *Максимально* | *7 баллов* |
| За каждый верно подчеркнутый аспект  | 1 балл |
| *Максимально* | *2 балла* |
| За каждый верно сформулированный аргумент  | 2 балла |
| *Максимально* | *4 балла* |
| ***Максимальный балл*** | ***13 баллов*** |