

ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»  
Университетский колледж информационных технологий  
Индивидуальный проект  
Тема проекта: **Популярность блюд быстрого приготовления**  
специальность 10.02.03 «Программирование в компьютерных  
системах»

Группа 209

Студенты:

А.А.Полянский

Д.Г.Фетисова

Преподаватель:

Е.А. Переверзева

# Фастфуд

**Фастфуд** (англ. *fast* «быстрый» и *food* «пища») — питание с уменьшенным временем употребления и приготовления пищи, с упрощёнными или упразднёнными столовыми приборами или вне стола. Для общественного быстрого питания предназначены закусочные. Преимуществом этих блюд является быстрота приготовления и употребления, дешевизна (относительно обычных ресторанов с официантами). С одной стороны, это находит отклик у потребителя (особенно в крупных городах с насыщенным ритмом жизни). С другой стороны, такая пища очень технологична, что позволяет сетям фастфуда быстро развиваться. Не последнюю роль играет агрессивная реклама в различных СМИ.

Тема является актуальной, так как в современном мире человек живёт в ускоренном ритме, и без быстрой еды он практически не может обойтись.



# Цели и задачи работы



Для того чтобы понять, что представляет из себя быстрая еда, её плюсы и минусы, были поставлены следующие конкретные задачи: поиск информации в СМИ и литературе (поиск информации в прессе; поиск информации в интернет-изданиях; поиск информации в научных работах) и анализ всей собранной информации (анализ информации, найденной в прессе; анализ информации, найденной в интернет-изданиях; анализ информации, найденной в научных работах)

Для достижения целей, будет использован исследовательский метод с методиками сбора информации, анализа, системного анализа и сравнения.

# Значимость проекта

Практическая значимость данной работы заключается в том, что работа поможет понять людям преимущества и недостатки быстрой и уличной еды, её плюсы и минусы.

На защиту выносятся плюсы и минусы фастфуда и уличной еды.

# История фастфуда и уличной еды



На первый взгляд, фастфуд – явление современное, на самом деле, концепция «готовой к употреблению пищи» была известна еще нашим предкам. В различных культурах были свои способы организации продажи «быстрой еды» .

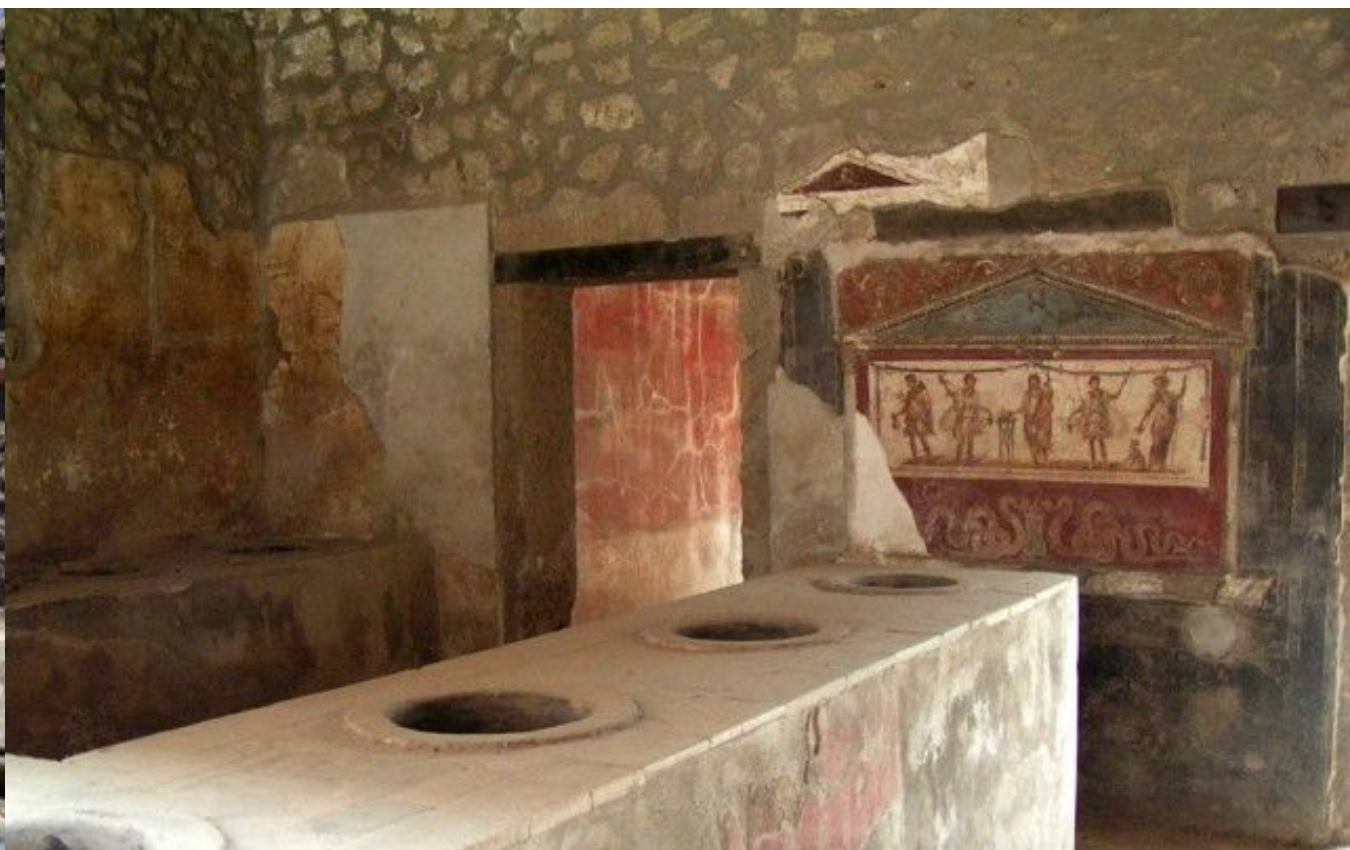
# Зарождение фастфуда.

История фастфуда берет свое начало с древних времен. Подобие современного фастфуда зародилось еще в Древнем Риме. В те времена и термин для его определения использовался особый - "термополия". Фастфуд по-древнеримски - это масса закусовых базаров, где предприимчивые торговцы продавали различные кушанья. На подобных базарах продали еду преимущественно недорогую и пользующуюся популярностью: горячий хлеб, мясо, горошек, различные виды выпечки. Кроме того, в Древнем Риме делали даже блюдо, очень похожее на современный гамбургер. Немалой популярностью пользовались лепешки из дрожжевого теста, смазанные оливковым маслом. Подобные лепёшки являлись предшественниками современной пиццы.

Останки заведений, торгующих в Древнем Риме фастфудом, сохранились до наших дней. Например, в Помпеях.

Римляне же ввели в обиход и такой вид услуг, как доставка еды на дом.

# Примеры термополий



# Распространение в современном мире

В настоящее время фастфуд получил колоссальное распространение. По данным статистики, самыми крупными сетями ресторанов быстрого питания являются McDonald's куда входит 35.000 ресторанов в 119 странах (из которых 19.000 находится за пределами США), KFC, имеющая 18.900 заведений в 118 странах, и Subway, владеющий приблизительно 42.300 ресторанами в 107 странах мира.





# Плюсы и минусы

Плюсы и минусы фастфуда.

**Плюсы:**

- + Быстрота принятия пищи (в среднем 15-25 минут)
- + Качественное обслуживание
- + Приемлемая стоимость
- + Использование в меню качественных продуктов

**Минусы:**

- Повышенная калорийность
- Огромное количество животных жиров
- Избыток соли и сахара и прочих специй в подобной пище
- Огромные порции



Плюсы и минусы уличной еды.

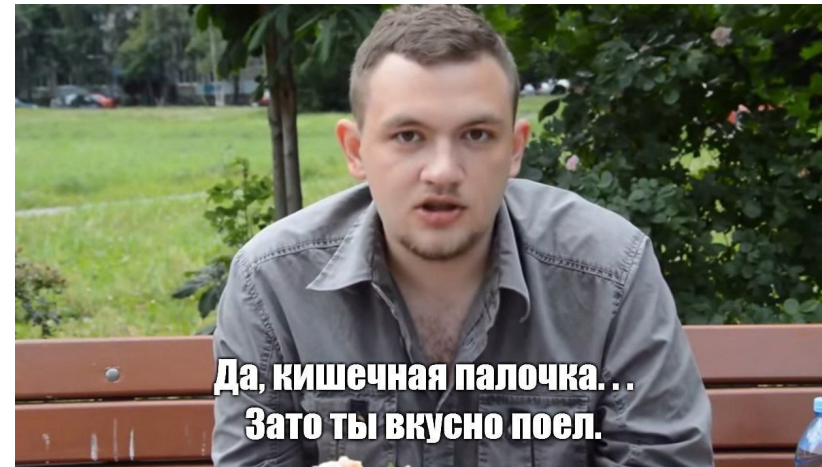
*На примере шаурмы*

**Плюсы:**

- + Сытность
- + Приемлемая стоимость
- + Быстрота приготовления
- + Сбалансированность (сочетание мяса и овощей)

**Минусы:**

- Повышенная калорийность
- Риск потребления некачественного продукта



Да, кишечная палочка...  
Зато ты вкусно поел.

# Соотношение цена/сытнoсть

# Шаурма

**Шаурма** (также шаварма, шуарма, шаорма, араб. شاورمة ، شاورما, арм. Շարմի խորոված-Карси хоровац, ивр. שׂוּאוּרְמָה, от тур. çevirme), в некоторых странах называемое дёнер-кебаб, донер-кебаб (тур. döner kebab) — ближневосточное блюдо арабского происхождения из питы или лаваша, начинённого приготовленным на гриле, а затем рубленным мясом (баранина, курятина, реже телятина, индюшати́на) с добавлением специй, соусов и салата из свежих овощей. В немусульманских странах может встречаться и свинина. Употребляется без приборов.



# Рецепт идеальной шаурмы



Благодарим за внимание