

Джум Т. А., Ольшанская С. А.

Организация и технология питания туристов: учеб. пособие /
Т. А. Джум, С. А. Ольшанская. — М. : Магистр : ИНФРА-М,
2011. - 320 с.

Оглавление

Предисловие 9

ГЛАВА

1

Специфика общественного питания в индустрии гостеприимства. Основные функции и особенности отрасли.11
1.1. Общественное питание — социально-экономическая система, действующая в условиях рыночных отношений.11
1.2. Особенности функционирования предприятий общественного питания.15
1.3. Индустриализация общественного питания.17
<i>Контрольные вопросы.</i>	.22

ГЛАВА

2

Классификация предприятий общественного питания. Требования к предприятиям.24
2.1. Классификация предприятий. Характеристика основных типов и классов предприятий отрасли24
2.2. Требования к предприятиям общественного питания.30
2.3. Помещения для потребителей на предприятиях общественного питания.37
<i>Контрольные вопросы.</i>	.43

ГЛАВА

3

Этапы технологического цикла производства продукции общественного питания.44
3.1. Понятие качества продукции общественного питания.44
3.2. Этапы технологического цикла производства продукции на предприятиях общественного питания.45
3.3. Технологические принципы производства кулинарной продукции.50

3.4. Оперативно-производственное планирование и регулирование производства на предприятиях общественного питания.	53
<i>Контрольные вопросы.</i>	56

ГЛАВА

4

Продукция общественного питания. Меню как основной документ, отражающий ассортиментную политику предприятия питания.	57
4.1. Классификация продукции общественного питания.	57
4.2. Виды производственной программы предприятий общественного питания.	59
4.3. Меню и его виды.	62
4.4. Инжиниринг меню.	65
4.5. Карты напитков.	71
<i>Контрольные вопросы.</i>	78

ГЛАВА

5

Услуги общественного питания. Методы, формы и прогрессивные технологии обслуживания.	80
5.1. Классификация услуг общественного питания и требования к ним	80
5.2. Методы и формы обслуживания.	83
5.3. Банкетные формы обслуживания.	88
5.4. Прогрессивные технологии обслуживания.	106
5.5. Показатели культуры обслуживания.	115
<i>Контрольные вопросы.</i>	118

ГЛАВА

6

Специальные формы обслуживания. Особенности службы питания и напитков в туристско-гостиничном комплексе и ее маркетинговая деятельность.	119
6.1. Ускоренные формы обслуживания.	119
6.2. Обслуживание на транспорте.	123
6.3. Особенности службы питания и напитков в туристско-гостиничном комплексе.	133

6.4. Мерчандайзинг как деятельность предприятия по стимулированию сбыта продукции и услуг	137
<i>Контрольные вопросы.</i>	у . 144

ГЛАВА

7

Организация обслуживания иностранных туристов.	145
7.1. Требования к предприятиям питания для обслуживания туристов.	145
7.2. Договоры, путевки и ваучеры на обслуживание иностранных туристов.	148
7.3. Обслуживание групп туристов и индивидуалов в ресторанах и кафе	150
7.4. Услуги питания туристов в пути следования.	153
7.5. Особенности питания иностранных туристов.	154
<i>Контрольные вопросы.</i>	200

ГЛАВА

8

Специфика лечебного питания в санаторно-курортных комплексах.	201
8.1. Основы организации лечебного питания на курортах	201
8.2. Режим питания в санаторно-курортных комплексах	203
8.3. Характеристика диет, применяемых в санаторно-курортных комплексах.	208
8.4. Контроль и система заказа питания.	226
8.5. Порядок оформления лечебного питания.	227
8.6. Персонал и организационная структура пищеблока санатория.	229
8.7. Обслуживание отдыхающих в обеденном зале санатория	232
<i>Контрольные вопросы.</i>	235

ГЛАВА

9

Основы рационального питания туристов в походах как одного из активных видов отдыха.	236
9.1. Основы рационального питания.	236
9.2. Курортные ландшафты и их использование при организации походов.	248

9.3. Питание в одно-, двух- и многодневных простых походах.	255
9.4. Питание в сложных походах.	258
9.5. Организация дневного питания туристов.	265
9.6. Организация горячего питания туристов.	266
9.7. Питьевой режим в походах.	270
9.8. Питание в экстремальных условиях.	272
<i>Контрольные вопросы.</i>	275
Учебно-методический комплекс курса «Организация и технология питания туристов».	279
Тесты.	287
Ответы на тесты.	301
Словарь основных терминов.	305
Литература.	308
<i>Приложение.</i> Правила этикета и нормы поведения за столом	313