

**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

<b>Специфика общественного питания в индустрии гостеприимства. Основные функции и особенности отрасли. . . . .</b>	<b>.11</b>
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>	<b>.22</b>

## ГЛАВА

### 2

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

## ГЛАВА

### 3

<b>Этапы технологического цикла производства продукции общественного питания. . . . .</b>	<b>.44</b>
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**

<b>Продукция общественного питания. Меню как основной документ, отражающий ассортиментную политику предприятия питания.</b> . . . . .	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**

<b>Услуги общественного питания. Методы, формы и прогрессивные технологии обслуживания.</b> . . . . .	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**

<b>Специальные формы обслуживания. Особенности службы питания и напитков в туристско-гостиничном комплексе и ее маркетинговая деятельность.</b> . . . . .	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

<b>Организация обслуживания иностранных туристов.</b> . . . . .	<b>145</b>
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

<b>Специфика лечебного питания в санаторно-курортных комплексах.</b> . . . . .	<b>201</b>
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

<b>Основы рационального питания туристов в походах как одного из активных видов отдыха.</b> . . . . .	<b>236</b>
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. Правила этикета и нормы поведения за столом</i> . . . . .	313