

Горенбургов М.А.

Технология и организация услуг питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования/ М.А.Горенбургов, Г. С. Сологубова. — М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 240 с.

Предисловие.....	3
------------------	---

Раздел I

ПОДХОДЫ К КЛАССИФИКАЦИИ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Глава 1. Типы предприятий общественного питания.....	6
1.1. Признаки, определяющие тип предприятия общественного питания ...	6
1.2. Рестораны, кафе, бары.....	13
1.3. Закусочные, столовые, буфеты, кафетерии.....	17
1.4. Магазины кулинарии, комбинаты питания.....	20
Глава 2. Местоположение предприятий общественного питания.....	25
2.1. Место расположения и местоположение объекта питания.....	25
2.2. Факторы местоположения, оказывающие влияние на доходность предприятия питания.....	27
Глава 3. Характеристики предприятий общественного питания.....	32
3.1. Категории предприятий общественного питания.....	32
3.2. Мировая классификация предприятий общественного питания.....	33
Глава 4. Формы обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания.....	41
4.1. Самообслуживание.....	41
4.2. Обслуживание посетителей официантами. Комбинированная форма обслуживания.....	44
4.3. Выбор формы обслуживания.....	46
4.4. Специфика форм обслуживания групп гостей. Банкетное обслуживание.....	56

Раздел II

ОРГАНИЗАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Глава 5. Виды организационной деятельности.....	67
5.1. Организация производственного процесса.....	67
5.2. Организация технологических и трудовых процессов. Качество продукции на предприятиях общественного питания.....	69
Глава 6. Технологические аспекты и санитарные правила производства и реализации продукции общественного питания.....	73
6.1. Стадии технологического процесса приготовления кулинарной продукции.....	73

6.2. Первичная обработка сырья.....	74
6.3. Тепловая обработка продуктов.....	79
6.4. Оформление и отпуск готовых блюд.....	82
Глава 7. Производственно-технологическое оборудование.....	91
7.1. Холодильное оборудование.....	91
7.2. Кухонное оборудование.....	105
7.3. Новые технологические решения для кухни.....	138
Глава 8. Технологическое проектирование предприятий общественного питания.....	142
8.1. Общие положения.....	142
8.2. Инженерные сети, коммуникации, санитарная техника предприятий питания.....	144
8.3. Разрешительные документы для открытия предприятия питания. . . .	155
Глава 9. Меню предприятий общественного питания.....	158
9.1. Требования к приготовлению блюд.....	158
9.2. Виды меню. Требования к составлению меню.....	159
9.3. Использование Сборников рецептур, технологическая карта, калькуляционная карточка. Формирование цен на готовые кулинарные изделия.....	171
9.4. Контроль качества готовых блюд и кулинарных изделий. Бракераж... .	185
Глава 10. Организация трудовых процессов на предприятиях питания.....	195
10.1. Общие требования.....	195
10.2. Организация рабочих мест на предприятиях общественного питания.....	196
10.3. Разделение и кооперация труда на предприятиях общественного питания. Нормирование.....	209
10.4. Заработная плата на предприятиях общественного питания.....	223
Заключение.....	230
Список литературы.....	237