



Уварова Алиса Константиновна – старший преподаватель кафедры рекреационной географии и туризма КазНУ им. аль-Фараби. Окончила географический факультет Московского Государственного университета им. М.В.Ломоносова, владеет английским языком. Автором разработаны циклы лекций для студентов специальности «Туризм» по ряду предметов, в числе которых «Ресторанный бизнес», «Гастрономия народов мира», «Организация питания в туризме», «Food and Beverage Management» на английском языке, «Гостиничное хозяйство» и др. Имеет более 70 научных работ, 6 опубликованных учебно-методических комплексов и 8 учебных пособий.

ISBN 978-601-261-159-9



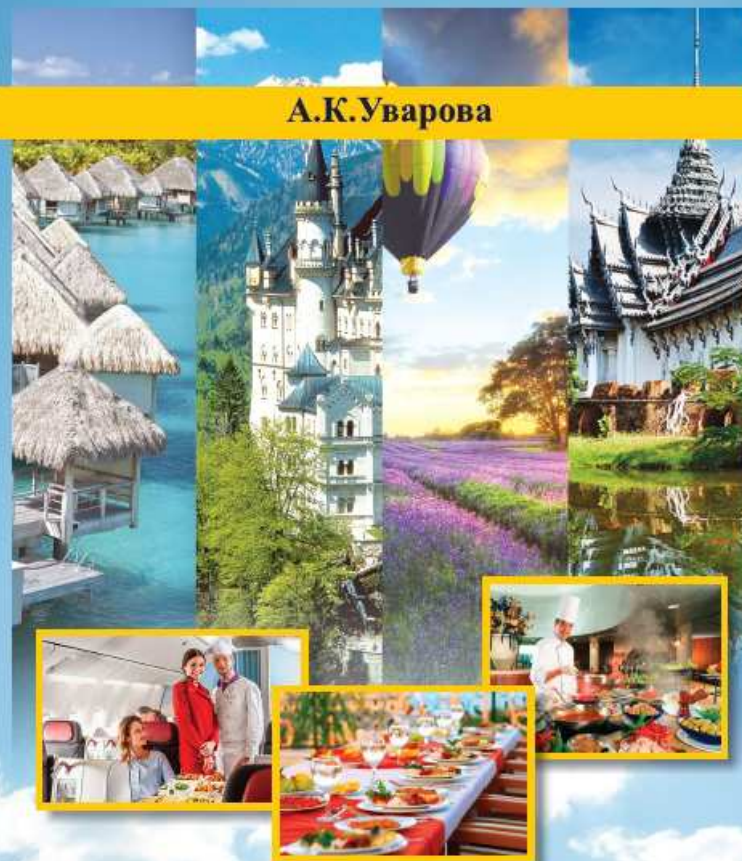
9 786012 611599

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ТУРИЗМЕ

А.К.Уварова



А.К.Уварова



ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ
В ТУРИЗМЕ

УДК 796.51:613.2
ББК 75.8:51.230
У 18

Рекомендовано к изданию Ученым советом
факультета географии и природопользования
Казахского национального университета им. аль-Фараби

Рецензенты:

Нюсупова Г. Н. – д.г.н., профессор, заведующая кафедрой
географии, землеустройства и кадастра КазНУ им. аль-Фараби;
Тусупбекова Г.М. – к.п.н., доцент, КазУМОиМЯ им. Абылай хана;
Актымбаева Б.И. – к.г.н., доцент кафедры туризма КазЭУим. Т.Рыскулова.

Уварова А.К.

**У 18 Организация питания в туризме: учебное пособие. / А.К.Уварова – Алматы:
«Бастау», 2015. – 328 стр.**

ISBN 978-601-281-159-9

В предлагаемом учебном пособии даются основы организации питания и сервиса в туризме, освещаются теоретические и практические аспекты, которые используются в сфере гостеприимства. Особое внимание уделяется производственно-технологическому процессу на предприятиях питания, организации питания во время путешествий, размещения в гостинице, а также связи национальной кухни с историко-этнографическими особенностями культуры, традициями питания разных народов как основы разработки гастрономических туров. Предназначено для студентов высших и средне-специальных учебных заведений, обучающихся по специальности «Туризм», преподавателей вузов, специалистов в области гостеприимства и туризма.

УДК 796.51:613.2
ББК 75.8:51.230
ISBN 978-601-281-159-9

© Уварова А.К., 2015
© «Бастау», 2015

СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие

ВВЕДЕНИЕ

ГЛАВА 1. СФЕРА ПИТАНИЯ В ТУРИЗМЕ

- 1.1. Исторические аспекты развития и эволюции предприятий питания
- 1.2. Развитие предприятий общественного питания в Казахстане
- 1.3. Классификации предприятий питания в туризме и их краткая характеристика
 - 1.3.1. Мировая классификация предприятий питания
 - 1.3.2. Классификация предприятий питания в Казахстане

ГЛАВА 2. МЕНЕДЖМЕНТ ПИТАНИЯ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ В ТУРИЗМЕ

- 2.1. Организационная структура предприятий питания
- 2.2. Требования к туристским предприятиям питания и обслуживающему персоналу
- 2.3. Виды сервиса в организации питания туристов. Формы, методы и стиль обслуживания
- 2.4. Специальные формы обслуживания

ГЛАВА 3. СТИМУЛИРОВАНИЕ СБЫТА И ПРОДВИЖЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ НА РЫНКЕ ТУРИЗМА

- 3.1. Меню - визитная карточка предприятия питания
- 3.2. Оборудование и оформление предприятия питания
- 3.3. Мерчандайзинг как креативная форма стимулирования сбыта
- 3.4. Организация приемов в туризме

ГЛАВА 4. ОСНОВЫ РАЦИОНАЛЬНОГО И СБАЛАНСИРОВАННОГО ПИТАНИЯ

- 4.1. Основные группы пищевых продуктов
- 4.2. Методы приготовления пищи и кулинарная характеристика блюд
- 4.3. Напитки, их классификация и краткая характеристика. Правила подачи напитков в ресторанах.

ГЛАВА 5. ПРОИЗВОДСТВЕННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ

- 5.1. Эволюция систем общественного питания и организации кухонного производства
- 5.2. Классическая и современная организация кухонного производства
- 5.3. Технологический процесс на предприятиях питания
- 5.4. Особенности системы безопасности и контроля на предприятиях общественного питания. Автоматизация предприятий питания

ГЛАВА 6 ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ТУРИСТОВ ВО ВРЕМЯ ПУТЕШЕСТВИЙ

- 6.1. Организация питания туристов в гостинице и основные системы гостиничных тарифов, связанные с услугой питания
- 6.2. Примерная структура управления предприятий питания при гостинице. Обслуживание номеров и организация работы банкетной службы
- 6.3. Организация питания туристов во время путешествий на транспорте

ГЛАВА 7. НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ И КУЛЬТУРА

- 7.1. Влияние природных и культурно-исторических условий на питание населения
- 7.2. Историко-этнографический подход к питанию. Типология стран по рациону питания.
- 7.3. Национальная кухня, культура и вкусовые предпочтения туристов

ГЛАВА 8. ТРАДИЦИИ ПИТАНИЯ РАЗНЫХ НАРОДОВ КАК ОСНОВА РАЗРАБОТКИ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ТУРОВ

- 8.1. Национальная кухня как фактор привлечения иностранных туристов
- 8.2. Концепция гастрономических туров или туров для гурманов
- 8.3. Гастрономия и кухня народов мира – стимул в организации туров

Предлагаемые темы для практических занятий и семинаров

Предлагаемые темы для самостоятельной работы студентов (СРС)

Словарь кулинарных терминов (Глоссарий)

Литература

Анекдотичные ситуации

Приложения