



Уварова Анна Константиновна –
Ту-Финляндия аймагында Казань университетинин туризмге жана туризм инфраструктурасын өнөр жайына, М.В. Ломоносов атындагы Москва Мамлекеттик университетинин туризмге факультетинин төрагасы.
Ош «Туризм» мамлекеттик сунуштарын аркылуу буюмдар, аристар, калыптанып кеткен, ошондой эле «Ресторан бизнеси», «Туризм калыптанып кеткен инфраструктурасы», «Туризмге таандык аймактардын үйлөндүрүшү», «Азыктануу» сыяктуу «Food and Beverage Management», «Жаңыртуу» жана башка да китептерди берген. Ошондой эле анын калыптанып кеткен, келерки кылымдагы аймактын жана өнөр жайына карата кызыктуу китеби.

А.К.Уварова



ТУРИЗМДЕ ТАМАҚТАНДЫРУДУ ҮҮЙМДАСТЫРУ

А.К.Уварова ТУРИЗМДЕ ТАМАҚТАНДЫРУДУ ҮҮЙМДАСТЫРУ



ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ
БІЛІМ ЖӘНЕ ҒЫЛЫМ МИНИСТІРЛІГІ

А.К.УВАРОВА

ТУРИЗМДЕ ТАМАҚТАНДЫРУДЫ ҰЙЫМДАСТЫРУ

Алматы, 2015

ӘОЖ 64.044(075.8)

КБЖ 36.99я73

У 19

*Әл-Фараби атындағы Қазақ Ұлттық университеті
География және табиғатты пайдалану факультетінің
Оқу кеңесі оқу құралы ретінде ұсынған*

Пікір білдірушілер:

- Нүсіпова Г.Н.** – география ғылымдарының докторы, Әл-Фараби атындағы ҚазҰУ География, жер құрылысы және кадастрі кафедрасының меңгерушісі
- Түсіпбекова Г.М.** – педагогика ғылымдарының кандидаты, Абылай хан атындағы Қазақ халықаралық қатынастар және әлемдік тілдер университетінің доценті
- Ақтымбаева Б.И.** – география ғылымдарының кандидаты, Т.Рысқұлов атындағы ҚазҰУ Туризм кафедрасының доценті

Уварова А.К.

- У 19 Туризмде тамақтандыруды ұйымдастыру: оқу құралы / А.К.Уварова – Алматы, «Бастау», 2015. – 336 бет.

ISBN 978-601-281-180-3

Ұсынылып отырған оқу құралында туризм саласында тамақтандыру және қызметтер көрсетуді ұйымдастыру негіздері беріледі, қонақжайлылық танытудың теориялық және іс жүзіндегі қырлары баяндалады. Тамақтандыру кәсіпорындарындағы өндірістік-технологиялық үдеріске, санхаттау барысында тамақтандыруды ұйымдастыруға, қонақүйлерге орналастыру мәселелеріне, сондай-ақ гастрономия турларын дамытудың негіздері ретінде ұлттық асхананың мәдени, тарихи-этнографиялық ерекшеліктеріне, әртүрлі халықтардың тамақтану дәстүрлерімен байланысына ерекше назар аударылады.

Бұл оқу құралы жоғары және арнаулы орта оқу орындарының «Туризм» мамандығы бойынша білім алатын студенттеріне, ЖОО оқытушыларына, туризм саласындағы мамандарға арналған.

ӘОЖ 64.044(075.8)

КБЖ 36.99я73

ISBN 978-601-281-180-3

© Уварова А.К., 2015

© «Бастау», 2015

МАЗМҰНЫ

Алғы сөз	6
КІРІСПЕ	9
I ТАРАУ. ТУРИЗМДЕГІ ТАМАҚТАНДЫРУ САЛАСЫ	11
1.1. Тамақтандыру кәсіпорындарының дамуы және бірте-бірте өркендеуінің тарихи кырлары	12
1.2. Қазақстанда қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының дамуы	28
1.3. Туризмде тамақтандыру кәсіпорындарын жіктеу және олардың қысқаша сипаттамасы	37
1.3.1. Тамақтандыру кәсіпорындарының дүниежүзілік жіктелуі	49
1.3.2. Қазақстанда тамақтандыру кәсіпорындарының жіктелуі	54
II ТАРАУ. ТУРИЗМДЕГІ ТАМАҚТАНДЫРУ МЕНЕДЖМЕНТІ ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТТЕР КӨРСЕТУ	58
2.1. Тамақтандыру кәсіпорындарының ұйымдық құрылымы	59
2.2. Туристік тамақтандыру кәсіпорындарына және қызмет көрсетуші қызметкерлерге қойылатын талаптар	72
2.3. Туристерді тамақтандыруды ұйымдастыру ісіндегі көрсетілетін қызметтер түрлері. Қызметтер көрсетудің тұрпаттары, әдістері мен стилі	84
2.4. Қызмет көрсетудің арнаулы түрлері	92
III ТАРАУ. ТУРИЗМ НАРЫҒЫНДА ТАМАҚТАНДЫРУ КӘСІПОРЫНДАРЫНЫҢ САТЫЛУЫН ЖӘНЕ АЛҒА ІЛГЕРІЛЕУІН ҒЫНАЛАНДЫРУ	99
3.1. Меню ¹ – тамақтандыру кәсіпорнын таныту (көрсету) мүмкіндігі	100
3.2. Тамақтандыру кәсіпорнының жабдықталуы және жасақталуы	116

¹ Аударма барысында халықаралық саналатын сазалық: меню, ресторан, кафе, бар, кулинария, фуршет, гастрономия, гарнир, десерт, рацион, ассортимент, бутерброд және тағы басқа терминдердің қазақшаланбай пайдаланылатынын, ал кейбір терминдерге түсіндірмелер аудармашы тарапынан берілетінін ескерткім келеді. – Аудармашы.

3.3. Мерчандайзинг – сатуды ынталандырудың ұтқыр түрі	131
3.4. Туризмде кабылдауларды ұйымдастыру	136

IV ТАРАУ. ТИІМДІ ЖӘНЕ ТЕҢГЕРІМДІ ТАМАҚТАНУ

НЕГІЗДЕРІ	148
4.1. Тамақ өнімдерінің негізгі топтары	149
4.2. Тамақ әзірлеу әдістері және тағамдардың кулинарлық сипаттамасы	158
4.3. Сусындар, олардың жіктелуі және қысқаша сипаттамасы. Ресторандарда сусындар ұсыну ережелері	165

V ТАРАУ. ТАМАҚТАНДЫРУ КӘСІПОРЫНДАРЫНДАҒЫ ӨНДІРІСТІК-ТЕХНОЛОГИЯЛЫҚ ҮДЕРІС

5.1. Қоғамдық тамақтандыру жүйелерінің дамуы	181
5.2. Асхана өндірісінің классикалық және қазіргі заманға сай ұйымдастырылуы	188
5.3. Тамақтандыру кәсіпорындарындағы технологиялық үдеріс	192
5.4. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарындағы қауіпсіздік, бақылау және автоматтандыру жүйесінің ерекшеліктері	196

VI ТАРАУ. САЯХАТТАР БАРЫСЫНДА ТУРИСТЕРДІ

ТАМАҚТАНДЫРУДЫ ҰЙЫМДАСТЫРУ	208
6.1. Туристерді қонақүйде тамақтандыруды ұйымдастыру және тамақтандыру қызметтеріне байланысты қонақүй тарифтерінің негізгі жүйелері	209
6.2. Қонақүй жанындағы тамақтандыру кәсіпорындарын басқарудың үлгі құрылымы. Нөмір/бөлмелерде қызмет көрсету және банкет қызметі жұмысын ұйымдастыру	220
6.3. Туристерді көлікпен саяхаттау барысында тамақтандыруды ұйымдастыру	227

VII ТАРАУ. ҰЛТТЫҚ АСХАНА ЖӘНЕ МӘДЕНИЕТ

7.1. Халықтың тамақтануына табиғаттың және мәдени-тарихи жағдайлардың әсері	235
7.2. Тамақтануға тарихи-этнографиялық көзқарас. Елдердің тамақтану мөлшері бойынша жіктелуі	241
7.3. Ұлттық асхана мен мәдениет және туристердің тағамдарға талғамы	251

VIII ТАРАУ. ӨРТҮРЛІ ХАЛЫҚТАРДЫҢ ТАМАҚТАНУ ДӘСТҮРЛЕРІ ГАСТРОНОМИЯ ТУРЛАРЫН ӨЗІРЛЕУДІҢ НЕГІЗІ РЕТІНДЕ	254
8.1. Шетелдік туристерді тарту факторы ретіндегі ұлттық асхана	255
8.2. Гастрономия турларының немесе тамақ талғағыштарға арналған турлардың тұжырымдамасы	261
8.3. Өлем халықтарының гастрономиясы мен асханасы – саяхаттар ұйымдастырудың серпіні	265
Тәжірибелік сабақтар мен семинарлар үшін ұсынылатын тақырыптар	288
Студенттердің өз бетінше орындайтын жұмыстары үшін ұсынылатын тақырыптар	289
Кулинария терминдерінің сөздігі (гlossарий)	290
Өзіл-оспақ оқиғалары	298
Пайдаланылған әдебиет	301
Қосымшалар	304

Алиса Константиновна Уварова

ТУРИЗМДЕ ТАМАҚТАНДЫРУДЫ ҰЙЫМДАСТЫРУ

Қазақ тіліне аударған – Омарова Сәуле Сыдықбекқызы
Компьютерде беттеген және дизайнін жасаған – Любовницкая Ольга

ISBN 978-601-281-180-3

Басуға 2015 жылы қол қойылды.
Форматы 60x84 1/16. Көлемі 21 баспа табақ.
Times гарнитурасы. Офсеттік баспалық.
Тапсырыс № 261. Тиражы – 1000 дана.

«Бастау» баспасы
Мемлекеттік лицензия – № 0000036
ҚР Білім және ғылым министрлігі.
ҚР Ұлттық мемлекеттік кітап палатасының
халықаралық қол беру туралы №155 –
978-601-281 сертификаты.
Қазақстан Республикасы Ұлттық бизнес-рейтингінің
«Лидер отрасли – 2015» ұлттық сертификаты.
Алматы қаласы, Сейфуллин даңғылы, 458/460-95.
Тел.: 279 49 53, 279 97 32.

«Полиграфсервис» баспаханасында басылды (тел.: 233 32 53).
Алматы қаласы, 050050, Зеленая көшесі, 13-а.