

У5.8

Б18

Т.В. Бай
О.В. Котлярова

ТЕОРИЯ И МЕТОДИКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ТУРИСТСКОЙ ИНДУСТРИИ

Учебное пособие

Т.В. Бай, О.В. Котлярова

ТЕОРИЯ И МЕТОДИКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ТУРИСТСКОЙ ИНДУСТРИИ

Учебное пособие

ВНЕСЕНО
В КОМПЬЮТЕР

RU
science
RU-SCIENCE.COM

Москва
2017

УДК 338(075.8)
ББК 65.432я73
Б12

Н. Ф.



Бай, Татьяна Владимировна.

Б12

Теория и методика организации питания в туристской индустрии : учебное пособие / Т.В. Бай, О.В. Котлярова. — Москва : РУСАЙНС, 2017. — 104 с.

ISBN 978-5-4365-2238-8

Успешное развитие индустрии питания во многом зависит от уровня организации производства кулинарной продукции. Рациональные формы организации производственного процесса являются основой для роста производительности труда, внедрения новой техники, прогрессивной технологии, научной организации труда, автоматизированной системы управления и т.д.

В настоящее время технология и организация общественного питания позволяют решать задачи по созданию сегмента питания в индустрии туризма, гостиничном хозяйстве, в том числе на предприятиях санаторно-курортной отрасли, так называемого лечебного и диетического питания, что немаловажно в условиях развития туристской отрасли.

Пособие предназначено для студентов направлений подготовки «Туризм», «Сервис», «Гостиничное дело».

УДК 338(075.8)
ББК 65.432я73

ISBN 978-5-4365-2238-8

© Бай Т.В., Котлярова О.В., 2017
© ООО «РУСАЙНС», 2017

Оглавление

Глава 1. Общая характеристика процесса обслуживания на предприятиях питания в индустрии туризма и гостеприимства.....	4
1.1. Классификация и характеристика предприятий общественного питания.....	4
1.2. Характеристика методов и форм обслуживания потребителя.....	10
1.3. Характеристика торговых залов, производственных и подсобных помещений предприятий общественного питания.....	14
1.4. Классификация и требования к посуде, приборам, столовому белью.....	17
1.5. Информационное обеспечение процесса обслуживания потребителя на предприятиях общественного питания.....	21
Глава 2. Особенности организации питания в гостиницах и иных средствах размещения.....	27
2.1. Услуги по организации питания в гостиницах.....	27
2.2. Организация форм ускоренного обслуживания для туристских групп.....	29
2.3. Особенности лечебного питания на предприятиях санаторно-курортной отрасли.....	30
2.4. Характеристика узкоспециализированных диет в санаторно-курортном питании.....	51
2.5. Лечебное питание, как метод реализации оздоровительных технологий на предприятиях санаторно-курортной отрасли.....	56
2.6. Безопасность и качество пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.....	64
Заключение.....	76
Библиография.....	78
Приложения.....	80
Примерный итоговый тест по предмету.....	84