

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Михайловна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 24.04.2024 10:49:45

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Методические указания

по выполнению лабораторных работ

по дисциплине «Организация питания в индустрии гостеприимства»

для студентов направления подготовки

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания
туристско-рекреационного кластера

Пятигорск, 2024 г.

Содержание

Предисловие

Наименование и содержание практических работ

Рекомендуемая литература

Предисловие

Организация услуг питания в индустрии гостеприимства как учебная дисциплина даёт представление о процессе функционирования деятельности ресторана.

Цель дисциплины – выявить элементы, которые имеют принципиальное значение для успеха ресторана (а также любого предприятия общественного питания), и раскрыть их взаимосвязи. Менеджер ресторана должен уметь скоординировать взаимодействие трех элементов: посетителей, функциональную деятельность ресторана (предлагаемый набор блюд и напитков, физические параметры и операции заведения) и персонала. Задача ресторанного оператора – управлять этими тремя элементами таким образом, чтобы клиенты были полностью удовлетворены.

Задачи дисциплины заключаются в следующем:

Изучение ключевых факторов, влияющих на рост бизнеса и определяющих успешность заведения и финансовых основ ресторанной индустрии.

Изучение привычек питания разных сегментов потребительского рынка и основных тенденций потребительского поведения, оказывающих влияние на ресторанный бизнес.

Научиться разрабатывать маркетинговый план, позволяющий привлечь один или несколько потребительских сегментов

Анализировать эффективность разных типов рекламы для привлечения клиентов подтвердит, что продвижение остается самым действенным маркетинговым инструментом.

Раскрыть роль меню как особо важного компонента маркетинговых усилий, роль ценообразования и дизайна в разработке меню.

Проанализировать элементы, придающие уникальность впечатлениям клиента от соприкосновения с персоналом ресторана, а также стратегии формирования такого уровня обслуживания, который будет способствовать желаниям клиента еще раз посетить этот ресторан.

Рассмотреть основные физические характеристики ресторана, как дизайн ресторанного зала способен благотворно повлиять на психологическое состояние, потребности и поведение клиента. Изучить дизайн производственных помещений ресторана, определяющий производительность труда и эффективность персонала.

Изучить формирование и последовательное прохождение потока продуктов питания и напитков через все операционные участки ресторана – от поставщиков до конечного потребителя.

Изучить эффективные процедуры закупки, приемки, хранения и отпуска продуктов питания, напитков и прочих продуктов, обеспечивающих функционирование ресторана, а также отмечаются наиболее важные производственные и обслуживающие системы с точки зрения наиболее эффективного контроля затрат.

Сформировать общие представления технологическому кухонному оборудованию и элементам интерьера ресторанного зала, обслуживанию и ремонту технологического кухонного оборудования, а также комплексной программе энергосбережения.

Анализировать важность обеспечения должного санитарно-гигиенического состояния и безопасности питания.

Практическая работа № 1. Основные направления развития услуг питания в индустрии гостеприимства

Цель работы: *формирование представления о классификации предприятий питания и требований к ним*

Питание является одной из основных услуг в технологии туристского обслуживания. Туристская индустрия питания включает в себя рестораны, кафе, бары, столовые, фабрики-кухни, фабрики заготовочные, буфеты, шашлычные и удовлетворяет физиологическую потребность туриста в пище. Данные предприятия могут находиться как в собственности туристских фирм, так и на правах аренды. Большинство из них встроено в туристско-гостиничный блок, и является их частью, реже данные предприятия работают в автономном (самобытном) режиме и являются компонентами огромного комплекса под названием общественное питание.

Общественное питание одной из первых отраслей народного хозяйства встало на рельсы преобразования, приняв груз острейших проблем переходного периода на рыночные отношения. Быстрыми темпами прошла приватизация предприятий, изменилась организационно-правовая форма предприятий общественного питания. Появилось большое количество частных малых предприятий. Многие предприятия общественного питания являются чисто коммерческими, но наряду с этим развивается и социальное питание: столовые при производственных предприятиях, студенческие, школьные столовые. Появляются комбинаты питания, фирмы, которые берут на себя задачи организации социального питания.

Предприятия общественного питания выполняют три взаимосвязанные функции:
производство кулинарной продукции;
реализация кулинарной продукции; организация ее потребления.

Тип предприятия общественного питания определяется характерными особенностями обслуживания, ассортиментом реализуемой кулинарной продукции и номенклатурой предоставляемых потребителям услуг. При определении типа предприятия учитывают следующие факторы:

- ассортимент реализуемой продукции, ее разнообразие и сложность изготовления
- техническую оснащенность (материальную базу, инженерно-техническое оснащение, оборудование, состав помещений, архитектурно-планировочное решение)
- методы обслуживания
- квалификацию персонала
- качество обслуживания
- номенклатуру предоставляемых потребителям услуг

Класс предприятия общественного предприятия питания определяется совокупностью отличительных признаков предприятия определенного типа, характеризующих качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания.

Услуга общественного питания - результат деятельности предприятий и граждан-предпринимателей по удовлетворению потребностей потребителя в питании и проведении досуга. Процесс обслуживания — совокупность операций, выполняемых исполнителем при непосредственном контакте с потребителем услуг при реализации кулинарной продукции и организации досуга.

Качество услуг должно удовлетворять установленным или предполагаемым потребностям потребителей. Услуги общественного питания должны отвечать требованиям безопасности и экологичности, целевому назначению и предоставляться потребителям в условиях, отвечающих требованиям действующих нормативных документов. В процессе обслуживания потребителей комплекс услуг должен соответствовать типу предприятия. При оказании услуг должно быть учтено требование эргономичности, т.е. соответствие условий обслуживания гигиеническим,

антропометрическим, физиологическим потребностям потребителей. Соблюдение требований эргономичности обеспечивает комфортность обслуживания.

Предоставляемая услуга должна отвечать требованиям эстетичности. Эстетичность характеризуется гармоничностью архитектурно-планировочного решения помещений предприятия, а также условиями обслуживания, в том числе внешним видом обслуживающего персонала, сервировкой стола, оформлением и подачей кулинарной продукции. Потребитель должен получать полное, достоверное и своевременное информирование о предоставляемой услуге.

Основная услуга общественного питания - *услуга питания*. Услуга питания представляет собой услуги по изготовлению кулинарной продукции и созданию условий по ее реализации и потребления в соответствии с типом и классом предприятия, и подразделяются на следующие:

- питание;
- изготовление кулинарной продукции и кондитерских изделий;
- организация потребления и обслуживания;
- реализация кулинарной продукции;
- организация досуга;
- информационно-консультативные;
- организацию и обслуживание торжеств, ритуальных мероприятий;
- организацию питания и обслуживания участников конференций, совещаний, культурно-массовых мероприятий и т.д.;
- доставку кулинарной продукции и кондитерских изделий и обслуживание потребителей в офисах и на дому;
- обслуживание потребителей в пути следования пассажирского транспорта;
- обслуживание в номерах гостиниц;
- организацию рационального комплексного питания и др;

В ресторанах, барах большое внимание уделяется организации услуги досуга.

Услуги по организации досуга включают:

- организацию музыкального обслуживания;
- организацию проведения концертов, программ варьете;
- предоставление газет, журналов, настольных игр, игровых автоматов, бильярда.

Оказываются услуги по организации досуга клиентов предприятий общественного питания (например, проведение концертов, программ варьете ресторана) консультация шеф-поваров по приготовлению оригинальных и изысканных блюд, консультация диетсестры по вопросам меню при различных заболеваниях в диетических отделениях и столовых.

Культура обслуживания - один из основных критериев в оценке деятельности работников общественного питания. К основным факторам, определяющим культуру обслуживания, относятся наличие современной материально-технической базы, виды и характер предоставляемых услуг, ассортимент и качество выпускаемой продукции, внедрение прогрессивных форм обслуживания, уровень рекламно-информационной работы, профессиональное мастерство работников общественного питания. Культура обслуживания на высоком уровне повышает конкурентоспособность предприятия, что очень важно при рыночных отношениях.

Рестораны и бары по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг подразделяют на три класса -люкс, высший, первый, которые должны соответствовать следующим требованиям:

'люкс - изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изделий для ресторанов, широкий выбор заказных и фирменных напитков, коктейлей — для баров;

"высший" - оригинальность интерьера, выбор услуг, комфортность, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий для ресторанов, широкий выбор фирменных и заказных напитков и коктейлей — для баров;

"первый" - гармоничность, комфортность и выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий, напитков сложного приготовления для ресторанов, набор напитков, коктейлей несложного приготовления, в т.ч. заказных и фирменных - для баров.

Классификация предприятий питания в туризме выполняется по многим признакам, которые приведены ниже.

По признаку связанности управления различают предприятия, объединенные в цепи, и работающие самостоятельно. К крупнейшим ресторанным цепям США относят МакДональдс (с числом предприятий 9460), Бургер Кинг.

В зависимости от ассортимента различают предприятия: комплексные, универсальные, специализированные.

Обобщенная классификация предприятий питания в туризме:

По типу предприятия: ресторан, кафе, бар, и т.д. *По виду собственности:* собственные, арендованные

По месту расположения: в составе туристско-гостиничного комплекса. В составе других средств размещения, автономные

По классности: люкс, высший, первый

По режиму обслуживания: завтрак, полу пансион, полный пансион, шведский стол, специальное питание, детское питание

В зависимости от обслуживаемого контингента предприятия могут работать с постоянным контингентом), такое предприятие питания находится при гостинице, санатории), с переменным контингентом (городской ресторан).

В зависимости от метода обслуживания различают предприятия, в которых потребители обслуживаются официантами; предприятия самообслуживания, предприятия смешанного обслуживания. Предприятия питания различаются также *по полноте технологического цикла, объему и характеру услуг, виду питания, режиму работы, времени функционирования и другим признакам.*

По аналогии со средствами размещения туристов предприятия питания классифицируются в зависимости от культуры и качества обслуживания, а также кухни и ассортимента предлагаемых блюд, числа посадочных мест, режима работы, формы обслуживания посетителей.

Большой популярностью у туристов пользуются рестораны. Они подразделяются на 2 большие группы: классические и быстрого обслуживания.

Классические рестораны. Важнейшим признаком первоклассных ресторанов является стремление к индивидуальности. Их неповторимый облик дополняется роскошным внутренним убранством и изысканной кухней.

Рестораны быстрого обслуживания. Получили широкое распространение в наше динамичное время. Родоначальником быстрого способа удовлетворения самых приятных физиологических потребностей человека стали США, где еще в 1634 году в Бостоне открылась одна из первых таверн, предложившая богатый выбор готовых блюд.

В международной тур практике питание, как правило, связывается с размещением. Его стоимость, наряду с проживанием, входит в гостиничный тариф. Турист может выбрать номер в комплексе с трехразовым, двухразовым или одноразовым питанием. Многие отели работают по европейскому плану. Он представляет собой гостиничный тариф, определяемый на основе стоимости размещения без учета питания, кухню и заказываемые блюда.

Имеют место также различия в форме обслуживания: свободный выбор клиентом блюд из предлагаемого рестораном меню, обслуживание по единому для всех клиентов

меню без права выбора блюд, «Шведский стол» - свободный выбор выставленных на общий стол блюд и самообслуживание.

Для развлечения посетителей комфортабельные предприятия питания приглашают музыкантов, артистов. На балансе предприятия могут числиться: магазины, подсобные хозяйства.

В зависимости от способа обслуживания различают предприятия: обслуживаемые официантами, самообслуживания,

смешанного обслуживания. Система общественного питания образуется ресторанами различной классности, барами, кафе и столовыми, пунктами быстрого питания, удовлетворяющими потребности посетителей туристского центра или региона. Вид питания всегда указывается в составе туристских услуг: завтрак, полу пансион, полный пансион:

полный пансион (fullboard- F/B): 3-разовое питание в день (завтрак, обед и ужин);

полупансион (halfboard- H/B): 2-разовое питание (завтрак + обед или завтрак + ужин);

только завтрак (bedandbreakfast- B/B).

В вариантах дорогого обслуживания может быть предусмотрена возможность питания и напитков (включая спиртные) весь день и даже ночь в любое время и в любом количестве.

Также определяются и градации плотности (по количеству) и часто калорийности предоставляемого питания. Имеются также различия в форме обслуживания:

обслуживание "*а ля карт*", т.е. свободный выбор клиентом блюд из предлагаемого рестораном меню. Используется обычно при обслуживании индивидуальных туристов;

обслуживание "*табльдот*", т.е. по единому для всех клиентов меню без права выбора блюд. В большинстве случаев используется при организации питания тур групп;

"*шведский стол*", т.е. свободный выбор выставленных на общий стол блюд и самообслуживание.

Стоимость питания, включенного в цену пакета, уменьшается от первого к третьему пункту.

В общем случае принято, что турист с утра должен непременно принять легкую пищу, т.е. завтрак. Поэтому обычно большая часть гостиниц имеют пункты питания или рестораны и предоставляет такую услугу, которая считается столь неотъемлемой частью услуг гостеприимства, что часто просто включается в стоимость размещения (bedandbreakfast). Показатель наличия посадочных мест в ресторане при гостинице весьма существен. Лучше всего, если это количество соответствует количеству мест полной загрузки номерного фонда.

В отношении завтрака будет наилучшим, если турист не будет покидать гостиницы, хотя есть средства размещения, где пункты питания не предусматриваются, а туристам рекомендуется питаться в ближайшем ресторане. Но в этом случае стоимость услуг размещения резко понижается.

Пища не просто является потребностью каждого человека, но и рассматривается туристами как развлечение и удовольствие. Питание разных народов и даже местностей имеет своеобразные особенности. Кроме того, хорошо угостить желанного гостя — приятная традиция, свойственная практически всем народам.

Для многих туристов национальная кухня является весьма занимательным элементом тура. Есть и специальные туры для гурманов, основу которых составляет систематизированное посещение различных ресторанов национальной кухни, изучение принципов гастрономии и приготовления особенных блюд, дегустация продуктов, посещение винных, пивоваренных и колбасных заводов и др. В исключительных случаях напряженной экскурсионной программы дневной рацион выдается туристам сухим

пайком. В жарких странах туристам предусматривается значительное количество питьевой воды.

Организация питания должна учитывать и медицинские аспекты. Неправильное питание, плохо приготовленная (без соблюдения правил) пища может привести к отравлениям.

Там, до 60% туристов страдают диареей при посещении Египта и Индии. А особенно опасна питьевая вода и пища с рук на улице у мелких торговцев, а также в низкопробных ресторанах. Следует учитывать и общепринятые ограничения у отдельных групп туристов по региональным признакам (не употребляют свинину, соблюдают пост), особые требования вегетарианцев, детское питание. Эти особенности в требованиях к питанию туристы должны указать при приобретении тура. При невозможности исполнения им следует отказаться от тура.

Территория предприятия общественного питания должна быть не только тщательно убрана, но также снабжена необходимым асфальтовым или декоративным покрытием. Подобные покрытия должны соответствовать оформлению территории туристского комплекса и препятствовать образованию луж, грязи, рытвин. Также существуют и другие требования к внешнему оформлению туристского комплекса. Все помещения должны быть оборудованы указателями (пиктограммами), помогающими посетителям ориентироваться в ТГК. В вестибюле на видном месте должна быть вывешена копия сертификата данного предприятия питания, свидетельствующая о присвоении ему определенного класса. Среди некоторых дополнительных требований можно выделить следующие:

при обслуживании организованных туристских групп по безналичному расчету рекомендуется на завтрак, обед и ужин предлагать скомплектованные рационы питания, составленные с учетом возрастного и национального состава туристской группы, энергетических затрат на маршруте. Повторяемость рациона питания для данной группы допускается не раньше, чем через 10 дней, а блюд, включаемых в рационы, не менее чем через 4 дня. Меню скомплектованных рационов питания должно быть согласовано с руководителем группы; предварительная сервировка столов приборами, столовой посудой с хлебом, холодными закусками и специями может быть использована во всех типах и классах предприятий только при обслуживании организованных групп по безналичному расчету; продукты, используемые для приготовления блюд, должны иметь сертификат, подтверждающий отсутствие вредных для здоровья веществ (нитритов, нитратов и пестицидов), а также радиационных и микробиологических загрязнений, превышающих установленные нормы. В случае отсутствия сертификата проводится лабораторный анализ поступающих продуктов.

Контрольные вопросы:

1. Классификация предприятий питания в туризме
2. Что представляет собой услуга питания?
3. Уровни обслуживания туристов предприятиями питания
4. Функции предприятий общественного питания
5. Требования к туристским предприятиям питания
6. Культура обслуживания

Практическая работа № 2 Влияние природных и культурно-исторических условий на питание населения

Цель работы: *формирование представления о влиянии различных факторов на питание населения*

Испокон веков страны имеющие различия в природно-климатических условиях имели, и различия и в традициях вкушения пищи, что имеет свое рациональное объяснение

– продукты, имеющиеся в наличии в тропиках совершенно недоступны в арктической зоне и наоборот.

Пища – основа жизни человека. От того, как человек питается, зависит его здоровье, настроение, трудоспособность. Следовательно, питание человека – это не только его личное, но и общественное дело. При нынешнем уровне социализации, т.е. вовлеченности каждого человека в общественную жизнь, современный индивидуум пытается быть в курсе всего происходящего, и даже в вопросах сугубо частных как питание старается ориентироваться на сложившиеся тенденции и процессы. Вопросы питания в туристической индустрии стало занимать и затрагивать сегодня все большее количество людей, поскольку популярность и динамика развития туризма растет быстрыми темпами.

Кроме обычной и неотъемлемой потребности, питание в туризме рассматривается и как важный элемент развлечения и познания местной культуры. Национальная кухня является важным элементом культуры народа, несет четкие отличительные черты, представляет элемент познания и способ получения удовольствия.

Для того чтобы объективно взглянуть на проблемы питания в рамках туризма, необходимо рассмотреть существующие на сегодняшний день тенденции питания, влияние природных, социально-экономических, культурных, идеологических и других факторов на формы и виды питания разных народов.

Современная политическая карта мира представляет собой пеструю смесь из множества стран, с проживающими в них многочисленными народностями и нациями, каждая из которых уникальна по своим культурно-историческим, социально-экономическим, религиозно-философским характеристикам. А если попытаться карту под названием «Национальные кухни народов мира», то она наверняка будет в сто раз ярче и красочней, поскольку кухня каждого народа настолько неповторима и уникальна в своем роде, что каждая требует отдельного изучения и своеобразного подхода.

Для того чтобы определить, какая страна наиболее перспективна и притягательна для развития в ней кулинарного или гастрономического туризма, необходимо изучить природные, социально-экономические, культурные факторы или условия, влияющие на традиции питания. Питание и туризм, казалось бы, два этих понятия достаточно далеки друг от друга, хотя в действительности они тесно взаимосвязаны между собой населением и определяющие самобытность национальной кухни этого народа.

Рассматривая систему питания разных народов по территориальным признакам, а именно учитывая природные условия тех или иных стран, можно выявить следующую картину на мировой арене питания.

Если рассматривать регионы, определяя тип и систему питания согласно географическому положению на планете, то можно выделить следующие типы стран:

- страны с континентальным типом питания;
- страны, питающиеся дарами моря;
- страны «вегетарианцы»;
- страны «мясоеды»;
- страны, где определяющим фактором типа питания населения служат, возвращаемые в них сельскохозяйственные культуры;
- определение системы питания, учитывая религию и верования народов в них проживающих;
- определение системы питания населения при помощи учета характера оседлости населения (система питания кочевников и оседлых народов);
- определение системы питания по степени урбанизации населения.

Приведенная выше классификация является лишь условной и не исключает включения в нее возможных вариантов определения системы питания и по другим параметрам, учитывая при этом многочисленные хозяйственные, культурные, идеологические и др. особенности различных наций и народностей, населяющих земной шар.

Страны с континентальным типом питания: это те страны, которые не имеют выхода к морям и океанам, и население которых питается в основном животными и выращиваемыми на территории данной страны растительностью. Но нельзя утверждать, что население таких стран совершенно не употребляет в пищу дары моря, при современном уровне развития транспортировки и хранения пищевых продуктов это было бы абсурдным заявлением, к тому же если в стране развита густая гидрографическая сеть, то думается, на столе у людей частенько появляются форель и другая рыбка. К таким странам можно отнести Казахстан, Узбекистан, Туркмению, Чехию, Австрию, Венгрию, Швейцарию, Нигер, Чад, Судан, Боливию, Парагвай и многих других. Рацион питания населения этих стран нельзя назвать идентичными, поскольку единственное, что их объединяет это то, что все они не имеют выхода к морю, а природные условия в них отличаются в соответствии с географической зональностью, рельефом территории и сложившимися культурно-историческими особенностями.

Страны, питающиеся дарами моря – это огромное количество стран на карте мира, которые имеют выход в океан, а также страны, имеющие внутренние моря и озера, приравненные к ним. Такие страны целесообразно выделять бассейнами морей и океанов, как в нижеследующем списке:

страны Северной Атлантики: Северное и Норвежское моря (Норвегия, Швеция, Дания, Великобритания, Ирландия, Исландия) – в рацион питания населения данных стран обязательно включены рыба и разнообразные морепродукты, как в свежем виде, так и в любой другой кулинарно-термической обработке. Хотя меню в питании населения этих стран абсолютно разное, например, Англия всегда держалась «особнячком» и даже в таком деле как питание выказывала свою чопорность и строгую приверженность к традициям;

страны Средиземноморья – кухня стран данного региона довольно похожа друг на друга, и блюда кухни одной страны нередко можно встретить на обеденном столе соседней страны. Это такие страны как: Греция, Турция, Кипр, Италия, Франция и др.;

Следующие страны имеют выход сразу к нескольким морям и океанам, поэтому их выделяют не по бассейну моря или океана, как было сделано выше, а по отдельности;

США и Канада (бассейны Атлантического, Тихого и Северного Ледовитого океанов) *страны Латинской Америки* (бассейны Тихого и Атлантического океанов);

страны Африки, имеющие выход в Атлантический и Индийский океаны;

страны Персидского залива;

страны бассейна Индийского океана;

страны Юго-Восточной Азии;

Россия;

страны Балтики;

страны Тихоокеанского бассейна.

Подробно описывать режим и рацион питания населения каждой из этих стран не является возможным в рамках работы такого масштаба, и поэтому целесообразно лишь перечислить их вышеприведенном порядке.

В силу сложившихся в стране культурно-исторических, религиозных и прочих особенностей тип питания в стране может быть вегетарианского типа: есть страны, где часть населения совершенно отказывается от мяса, такие как Индия и Непал. Существуют также страны, где в меню населения входит огромное количество растительной пищи (в основном страны, расположенные в субтропиках и тропиках, а также благоприятных районах для земледелия умеренного климата) – Бразилия, Индонезия, Греция, Венесуэла, Гайана и др.

Страны мясоеды – это те страны, где традиционным видом хозяйствования населения является молочное и мясное животноводство, типичными представителями которых служат: Казахстан, Монголия, Аргентина, Бразилия, Австралия, Германия и др.

Страны, где определяющим фактором типа питания населения являются возвращаемые здесь сельскохозяйственные культуры:

рисовые страны – это страны Южной, Юго-Восточной и Восточной Азии, где основным продуктом питания людей является рис, в разнообразных вариациях термической обработки и в различном сопровождении;

банановые страны – страны, расположенные в тропическом, субтропическом, экваториальном, субэкваториальном поясах, и жители которых очень широко употребляют в пищу бананы: Бразилия, Эквадор, Мексика, Судан, Чад и другие;

шоколадные страны – страны, где выращивается шоколадное дерево;

кофейные страны;

картофельные страны.

Страны, где определяющими факторами рацион питания населения являются религиозные верования населения, а именно: страны с *мусульманским кошерным, христианским и буддистским* типами питания. Следует отметить, что турист-мусульманин ни за что не будет, есть свинину, а еврей будет требовать полагающуюся ему кошерную трапезу, к чему менеджер, составляющий тур пакет, должен быть готов заранее.

Определение системы питания, учитывая степень урбанизации стран:

- *страны с городским типом питания:* популярность системы «фастфуд», обилие ресторанов, кафе и закусочных. Население данных стран предпочитает питаться вне дома, а при приготовлении ее в домашних условиях затрачивается минимум усилий;

- *страны с деревенским типом питания* – люди питаются в домашней обстановке, все стадии кулинарно-термической обработки продуктов ведется вручную, без особого использования современных средств кухонного оборудования;

- *Определение системы питания населения страны по степени оседлости населения:*

- *система питания оседлых народов* – трудно дать определение данной системе питания, стоит лишь сказать, что она характерна большинству стран с различными вариациями в меню, ассортименте блюд;

- *система питания кочевых народов* – традиции питания бедуинов, монголов-скотоводов и тех немногих народов, которые ведут кочевой образ жизни. Специфика кухни таких народов состоит в том, что блюда традиционного меню легко приспособляемы к походным условиям.

Резюмируя вышесказанное, необходимо отметить что, страна не может обладать лишь единственным из приведенных типов рациона в питании населения, а сочетает многие черты и в итоге прорисовывается основной профиль системы питания того или иного народа.

Контрольные вопросы:

1. Страны с континентальным типом питания.
2. Страны, питающиеся дарами моря.
3. Страны «вегетарианцы».
4. Страны «мясоеды».
5. Страны, где определяющим фактором типа питания населения служат, возвращаемые в них сельскохозяйственные культуры.
6. Определение системы питания, учитывая религию и верования народов в них проживающих.
7. Определение системы питания населения при помощи учета характера оседлости населения (система питания кочевников и оседлых народов).
8. Определение системы питания по степени урбанизации населения.

Практическая работа № 3. Организация питания в гостиницах

Цель работы: *формирование представления об организации питания в гостиницах*

При гостиницах организуются предприятия общественного питания для обслуживания проживающих в них гостей.

В городских гостиницах работают рестораны, бары, буфеты, а в гостиницах при аэропортах, железнодорожных, морских, речвокзалах - кафе, закусочные, буфеты.

Строительными нормами и правилами предусмотрено, что в гостиницах количество мест в ресторане, кафе должно соответствовать вместимости гостиницы, а число мест в буфетах составлять не менее 10% вместимости гостиницы.

Предприятия общественного питания при гостиницах должны открываться не позднее 8 ч, чтобы проживающие в ней могли получить завтрак. В каждом конкретном случае решается вопрос о необходимости открытия в утренние часы ресторана полностью или частично (одного зала или нескольких столиков). Если в гостинице несколько буфетов, то часы работы их устанавливают индивидуально, а перерывы не должны совпадать.

В ресторанах при гостинице в утренние часы, как правило, предлагают неширокий ассортимент блюд несложного приготовления, можно также организовать обслуживание комплексными завтраками. На завтрак предлагают кисломолочную продукцию, яйца, масло, колбасу, сыр и другую гастрономическую продукцию, салаты, соки, блюда из яиц, каши, сосиски, горячие напитки. Если в меню имеются скомплектованные завтраки, то блюда, входящие в их состав, не должны повторяться в течение недели.

Порядок обслуживания в ресторанах при гостинице такой же, как и в других ресторанах.

Поэтажные буфеты, как правило, начинают работу с 7 ч утра и заканчивают в 22-23 ч с перерывом. Для каждого поэтажного буфета устанавливают ассортимент блюд и напитков. Он не должен быть широким, но быть разнообразным по дням недели.

Каждый буфет состоит из зала, подсобного помещения и моечной столовой посуды. Поэтажные буфеты оборудуются прилавком, пристенной витриной для выкладки товаров, охлаждаемой витриной, для приготовления кофе - экспресс-кофеваркой. В торговом зале устанавливают несколько столиков со стульями или высокие столы. Подсобное помещение оборудуется электроплитой, электрокипятильником, холодильным шкафом. В штат работников входит буфетчик, уборщица (она же моет посуду), а в некоторых случаях - повар. Работает буфет по методу самообслуживания.

Обслуживание в номерах ведется по заказам проживающих в гостиницах за дополнительную оплату.

Прием заказов на обслуживание в номерах может производиться:

в поэтажных буфетах, где устанавливается телефон или оборудуется сигнализация для вызова в номер дежурного официанта;

непосредственно в ресторанах через дежурного администратора или метрдотеля (по телефону или лично);

в специальных диспетчерских пунктах по обслуживанию в номерах.

Выбор формы приема заказа зависит от местных условий (вместимость гостиницы, расположение номеров, связь с этажами).

Участников съездов, форумов, совещаний, проживающих в гостинице, обеспечивают трехразовым питанием - завтраком, обедом, ужином. Обеды и ужины могут быть организованы в других ресторанах. Для своевременной организации питания администрация ресторана должна быть заранее уведомлена о сроках и режиме работы съезда (конференции и др.), численности участников. Определяется время посещения ресторана, стоимость дневного рациона и порядок расчета. Меню для участников таких мероприятий составляется заранее и согласовывается с заказчиком, могут быть предложены варианты комплексных завтраков, обедов, ужинов.

Необходимость одновременного обслуживания большого количества людей, располагающих небольшим отрезком времени, требует быстроты и четкости работы официантов. С этой целью уточняется график выхода на работу официантов, с тем чтобы обеспечить максимальное присутствие большинства работников в период завтрака, обеда. Численность обслуживающего персонала рассчитывают исходя из нормы обслуживания: один официант может обслужить одновременно не более восьми потребителей. Для сбора посуды выделяют подсобных работников, предоставив возможность официантам заниматься только подачей блюд и расчетом с гостями.

Для ускорения обслуживания столы сервируют заранее. К завтраку, например, в соответствии с меню, ставят чашки для чая или кофе, подставки для яиц, розетки с джемом, сахар, молочнокислые продукты. Для ускорения обслуживания на стол можно подавать чай в чайниках, кофе в кофейниках, чтобы гости могли налить напитки сами. Хлеб также нарезают заранее и укладывают на тарелки или в хлебницы, ставят на столы и накрывают салфетками.

Контрольные вопросы:

1. Виды завтраков для потребителей в гостиницах
2. Нормы потребления для различных групп туристов
3. Обслуживание в номерах гостиниц
4. Обслуживание участников съездов, конгрессов, совещаний
5. Организация диетического питания в туристских предприятиях
6. Питание туристов при разных видах походов
7. Особенности составления меню для туристов
8. Особенности составления рациона питания в разных видах туризма
9. Питание детей и подростков на турбазах
10. Питание туристов в походах
11. Питание туристов в экстремальных условиях
12. Пищевые продукты, используемые в питании туристов
13. Использование рекомендуемых норм потребления для туристов
14. Потребности в пищевых веществах и энергии при интенсивной мышечной работе
15. Режим питания туристов
16. Расчет пищевой, биологической и энергетической ценности рационов и блюд

Практическая работа № 4. Питание туристов в походах. Составление рационов питания при разных видах туризма.

Цель работы: *формирование представления о питании различных групп туристов*

Рациональное питание невозможно без организации правильного режима питания, который предусматривает соблюдение времени приема пищи, рациональное распределение ее по весу, объему и калорийности. Известно многообразное действие на организм человека режима питания. Он оказывает существенное влияние как на отдельные показатели обмена веществ и функциональное состояние органов и систем, так и на показатели, характеризующие общее состояние организма. Показана взаимосвязь между режимом питания (кратностью приема пищи), состоянием сердечно-сосудистой системы и высшей нервной деятельностью.

Неопытные туристы, к сожалению, не придают должного значения режиму питания: едят нерегулярно и преимущественно всухомятку, подчас не обращая внимания на подбор и качество продуктов. Этим они не только снижают пользу туристских походов, но часто приносят большой вред здоровью.

Наиболее благоприятное влияние на организм оказывает четырехразовое питание, так как при этом устраняются нежелательные изменения в крови концентрации необходимых веществ. Завтрак должен составлять примерно 20%, обед – 30, полдник – 30, ужин – 20% общей калорийности дневного рациона.

Немаловажное значение для работоспособности человека имеет утренний прием пищи.

Наиболее благоприятный интервал между отдельными приемами пищи соответствует 4–5 ч.

О режиме питания туристов в походах разной сложности сказано в последующих главах книги.

Совокупность всех изложенных принципов составляет основу рационального (сбалансированного по всем основным пищевым и биологически активным веществам) питания человека.

Интересно отметить, что цели и задачи науки о правильном питании и такого активного отдыха, как туризм, совпадают полностью: они одинаково способствуют сохранению здоровья и работоспособности человека в течение многих лет жизни.

Однодневным туристским походом может быть поездка на экскурсию в другой город, выезд в лес, к реке или на соревнование

Питание в одно-двухдневных и многодневных простых походах по спортивному ориентированию. Естественно, что готовить еду на костре в условиях однодневного похода нет никакой необходимости. Во время экскурсии в другой город бывает возможность поесть в столовой или кафе. Если же обстоятельства складываются иначе, то о питании нужно позаботиться заранее.

В однодневный туристский поход нужно брать продукты, которые могут сохраняться доброкачественными одни-двое суток. Обычно в таких походах приходится устраивать одно-двухразовый прием пищи. Однако, когда выезд слишком ранний, а приезд намечается поздний, целесообразно поделить еду на три раза.

Продукты для однодневного похода необходимо подготовить в домашних условиях. В отдельных случаях можно даже приготовить дома первое блюдо и взять его с собой в термосе. Надо исходить прежде всего из фактического числа участников похода и количеств приемов пищи. В этом случае удобно заранее составить меню, которым руководствуются при подготовке к походу.

Обычно в таких случаях принято брать с собой бутерброды, сваренные вкрутую яйца, сыр, колбасу, различные напитки (чай, кофе, компоты и т. п.). При этом надо учесть, что колбаса должна быть только копченая, вареная колбаса быстро портится.

Для разнообразия в походы выходного дня рекомендуется брать с собой сырые овощи и фрукты, холодное отварное мясо, пасты, сливочное масло, печенье, вафли, домашние пироги.

Овощи перед походом необходимо тщательно промыть, обдать кипятком, затем сполоснуть холодной водой и обсушить, после чего положить в полиэтиленовый мешочек. Хлеб либо предварительно нарезанные батоны также положить в отдельный полиэтиленовый мешочек. Сливочное масло лучше брать с собой в специально предназначенной для этой цели упаковке, посуде. Первые блюда (горячие и холодные) можно брать с собой только в термосе. Во избежание порчи первое блюдо надо наливать в заранее помытый термос горячим, свежеприготовленным (если наливают холодное блюдо, термос надо предварительно охладить).

Хранить горячую пищу в термосах следует не более 24 ч. За это время температура налитой в термос вместимостью 1 л жидкости в соответствии с требованиями технических условий ТУ 21 РСФСР-529–73 должна снизиться с +95 до +60°C. Для термосов меньшей вместимости время снижения температуры уменьшается. Эти показатели справедливы для температуры внешней среды +18°C.

Вот несколько способов приготовления бутербродов, рекомендуемых для походов выходного дня на группу из шести человек.

Нормы продуктов даны из расчета на 2 батона пшеничного хлеба и 200–250 г сливочного масла.

Батоны (лучше всего вчерашней выпечки) нарезать поперек ломтиками толщиной 1–2 см (примерно 48 шт.). Ломтики намазать маслом и разрезать на 4 части (по 12 шт.). На каждый

второй ломтик из каждой части положить один из нижеследующих видов продуктов, прикрыть другим ломтиком хлеба, слегка прижать и выровнять. Каждые три бутерброда из каждой части обернуть старательно пергаментной бумагой или алюминиевой фольгой, а затем обычной бумагой. Сохранять бутерброды до употребления в холодном месте, тщательно охраняя от солнечного тепла.

Виды продуктов, из которых для бутербродов следует выбрать четыре:

100 г ветчины или корейки, 100 г соленого огурца, нарезанного кусочками;

150 г мясного или печеночного паштета;

150 г швейцарского или другого твердого сыра;

150 г отварного мяса;

200 г творога, редиса, нарезанного кружочками (1–2 пучка);

яйца, сваренные вкрутую, нарезанные кружочками;

1 банка сардин (крупные можно разделить пополам), 100 г помидоров, нарезанных кружочками, соль, перец;

200 г помидоров, нарезанных кружочками, соль, перец;

селечная паста, приготовленная следующим образом: одну соленую сельдь (примерно 150 г) вымочить, очистить, отделить филе и вместе с одним вареным желтком и 100 г творога пропустить через мясорубку. Измельченную массу тщательно растереть с 50 г сливочного масла;

острая паста из брынзы, приготовленная следующим образом: 30 г репчатого лука очистить, мелко нарубить, так же мелко нарубить 50 г соленых огурцов и тщательно растереть со 150 г брынзы и 1 ст. ложкой сметаны, посолить по вкусу.

Двухдневные походы выходного дня при пятидневной рабочей неделе стали обычным явлением. Довольно часто туристы отправляются в трехдневный и несколько большей продолжительности поход. Подготовка к этим походам имеет много общего с подготовкой к однодневному походу, но здесь есть и свои особенности.

Дело в том, что в такой поход надо брать продукты и полуфабрикаты, которые могут храниться длительное время в обычных условиях. В походе придется готовить пищу на костре. Поэтому надо взять с собой посуду и костровые принадлежности, поскольку поход выходного дня обычно проходит в пригородной зоне, где использование даров природы должно быть строго ограничено.

Для организации рационального и разнообразного питания надо составить меню на все дни похода. В соответствии с разработанным меню приобретают продукты, причем их надо взять с собой немного больше расчетного количества на случай непредвиденных задержек с возвращением домой.

В кратковременных походах общая масса снаряжения, включая продукты питания, относительно невелика, поэтому не стоит себя чрезмерно ограничивать, экономя вес.

Короче говоря, меню трехдневного похода мало отличается от обычной пищи, приготовленной в домашних условиях.

Ввиду непродолжительности похода многие продукты можно взять с собой в фабричной упаковке. Однако надо подумать о влагостойкости упаковки для соли, сахара. Очень удобна для походов выходного дня специальная продуктовая коробка, сделанная из жести или картона. Размеры коробки могут быть различными в зависимости от того, на сколько человек она рассчитана.

Простые многодневные путешествия – это, как правило, походы небольшой продолжительности, зачастую по населенной местности. В этих условиях питание мало отличается от питания в двухдневных походах выходного дня. Всегда имеется возможность через 3–4 дня пополнить запас продуктов, при этом масса их не играет существенной роли, так как с собой берутся продукты не на весь поход.

В несложных походах, где масса рюкзака и время приготовления пищи существенного значения не имеют, не следует увлекаться всевозможными концентратами, предпочитая их свежим овощам, фруктам, молоку, творогу, сметане, яйцам и т. п. Распорядок дня обычно

предусматривает трехразовое горячее питание. Завтракают и ужинают туристы обычно на месте ночлега, обед и послеобеденный час проводят на большом привале. Пищу рекомендуется распределять так: на завтрак – 35%, на обед – 40%, на ужин – 25% дневного рациона.

Пример составления меню и определения необходимого количества продуктов на группу из 8 человек, отправляющихся в трехдневный поход, приведен в табл. 9. В этой таблице масса свежих овощей, фруктов, грибов, мяса, рыбы дана в очищенном виде (нетто) и, кроме того, в ней не учтен хлеб. Зная суточную потребность в продуктах, можно подсчитать общую потребность на весь поход.

В зависимости от количества участников похода, наличия продуктов в продаже, сезона проведения похода меню может быть самое различное. Хорошим дополнением к походному столу могут быть грибы, рыба, ягоды.

При подготовке туристского похода необходимо прежде всего выбрать определенный маршрут с учетом классификационных требований и степени подготовленности группы. Особое внимание следует обратить на разработку режима похода, выбор подходящих пунктов для привалов, необходимого снаряжения, инвентаря, запасов пищи.

При выборе маршрута желательно заранее учесть его безопасность в эпидемиологическом отношении.

Большое значение имеет комплектование группы, в основу которого надо положить примерно одинаковую степень подготовленности ее членов к маршруту соответствующей категории сложности.

Не ранее чем за месяц до начала похода все участники проходят медицинский осмотр и получают разрешение на участие в походе. В составе группы обязательно должен быть хотя бы один человек, умеющий оказывать первую помощь при травмах и заболеваниях.

Каждый туристский поход независимо от категории сложности маршрута нужно организовать так, чтобы он содействовал укреплению здоровья. В этом отношении существенную роль играет режим похода, а также правильная организация питания. Необходимо позаботиться о постепенном увеличении нагрузки, о том, чтобы рационально чередовались работа и отдых.

В сложных походах при многодневных переходах и значительных физических нагрузках питание прежде всего направлено на восстановление сил. По калорийности оно должно удовлетворять потребностям в энергии, т. е. соответствовать суточному расходу энергии, а в качественном отношении – отвечать физиологическим нормам питания.

Поэтому при подготовке к походу необходимо произвести расчет среднесуточного расхода энергии в зависимости от вида туризма и степени его сложности. Сделать это можно с помощью табл. 10.

Располагая этими данными и зная время, затрачиваемое в течение суток на все виды деятельности, включая сон, приемы пищи и отдых, можно, суммируя энерготраты за отдельные периоды работы и покоя, подсчитать примерный общий расход энергии за сутки. Ввиду неточности метода рекомендуется вычисленный таким образом расход энергии увеличивать на 10-15% в счет энергозатрат по неучтенным и произвольным движениям. Необходимо учитывать, что приведенные в таблице величины энергозатрат следует рассматривать как средние, так как расход энергии может колебаться в одном и том же виде деятельности в зависимости от степени тренированности человека, предшествующей работы, внешних условий и т. д.

После расчета среднесуточных энергозатрат, пользуясь табл. 11 и 12, определяют потребность в основных компонентах пищи – белках, жирах, углеводах, витаминах.

Данные приведенных таблиц используются в дальнейшем для определения суточного набора пищевых продуктов и продуктового обеспечения на период похода. При этом рекомендуется исходить из наличия продуктов в месте подготовки к

Питание в сложных походах

Рекомендации по составлению режима питания

походу и из возможности приобретения их в районе путешествия.

Участники некоторых видов сложных путешествий испытывают значительные нагрузки. В таких случаях для восполнения сил приходится брать с собой большое количество продуктов, что, конечно, нежелательно при необходимой к тому же массе снаряжения, топлива и личных вещей. Поэтому, не снижая калорийности набора продуктов, надо серьезно подумать о том, как снизить массу рациона.

В первую очередь нужно максимально сокращать в рационе продукты, упакованные в металлическую тару, а тем более в стеклянную. Однако главное – не уменьшение массы продуктов при сохранении заданной калорийности, а правильный подбор продуктов по ассортименту, химическому составу, строгое соблюдение режима питания и водно-солевого режима.

При выборе продуктов питания для похода нужно помнить, что только разнообразие блюд поможет обеспечить полноценное питание, получить с пищей необходимый ассортимент питательных веществ.

В сложных походах очень удобно использовать продукты, максимально приготовленные к употреблению – пищевые концентраты. Они не содержат пищевых отходов, минимальны по объему и массе, могут храниться длительное время (от 6 до 12 месяцев). Способы использования этих продуктов (они всегда указаны на упаковке) очень просты и доступны любому туристу, даже не имеющему кулинарных навыков.

Уменьшить массу продуктов, не снижая их калорийности, можно, используя сублимированные продукты (высушенные в замороженном состоянии при глубоком вакууме). Масса таких продуктов в 3–4 раза меньше массы исходного сырья, храниться они могут в упакованном виде длительное время при плюсовой температуре. Продукты сублимационной сушки (мясо, рыба, творог, сыр, ягоды и др.) значительно быстрее и полнее восстанавливают свои первоначальные свойства, чем продукты обычной сушки.

В рационе туристов должны быть также предусмотрены некоторые запасы диетических продуктов. Хотя участники сложных туристских путешествий – люди, как правило, практически здоровые, в запасе надо всегда иметь продукты, которые необходимы для лечебного питания при запорах или расстройстве желудка.

Для расчета химического состава и пищевой ценности суточного рациона туристов удобно пользоваться табл. 13, в которой содержатся сведения о широко используемых в нашем питании пищевых продуктах.

В этой таблице калорийность и химический состав продуктов даны в расчете на 100 г съедобной части (массу нетто). Поэтому рассчитанное необходимое количество продуктов должно быть переведено на товарную массу (массу брутто), – т. е. с учетом несъедобной части пищевых продуктов.

Для этого следует воспользоваться сведениями о размере несъедобной части того или иного продукта.

В туристских путешествиях целесообразно составлять меню на 5–7 дней подряд. В этом случае цикл повторяемости суточных меню составляет несколько дней. Цикл повторяемости суточных меню в днях удобно брать кратным продолжительности всего похода.

Исключительное внимание при организации питания в туристском походе должно быть обращено на обеспечение организма витаминами. Как уже говорилось, большие физические нагрузки требуют от организма повышенного расхода витаминов, особенно витамина С. Поэтому в период подготовки к походу необходимо приобрести достаточный запас поливитаминов в виде драже.

Контрольные вопросы:

1. Питание туристов в походах.
2. Рекомендуемый набор продуктов для походов.
3. Суточные наборы продуктов по видам туристских маршрутов.
4. Энергетические затраты в туристическом путешествии.
5. Особенности составления рациона питания при разных видах туризма.

6. Режим питания.
7. Питание в одно-двухдневных и многодневных простых походах Питание в сложных походах
8. Подготовка продуктов к походу и их упаковка
9. Хранение продуктов в походе, причины и признаки порчи
10. Учет и транспортировка продуктов в походе
11. Организация дневного питания
12. Организация горячего питания
13. Питьевой режим
14. Туристская посуда, костры, походные кухни
15. Питания в экстремальных условиях.

Практическая работа № 5. Особенности питания иностранных туристов.

Цель работы: *формирование представления о питании различных групп туристов*

Граждане разных стран приезжают в Российскую Федерацию на отдых, для деловых встреч, переговоров, участия в конгрессах, фестивалях, спортивных соревнованиях, на лечение и т. д.

Туры (путевки) на обслуживание иностранных туристов продаются различными туристическими агентствами, фирмами нашей страны, а также через туристические фирмы, транспортные компании за границей. В путевки включают полностью или частично следующие услуги: размещение в гостиницах, кемпингах, мотелях; автотранспорт для встреч и проводов в аэропортах, на железнодорожных вокзалах, в морских и речных портах; предоставление питания, организацию экскурсий, услуги гидов-переводчиков и носильщиков.

Виды иностранного туризма

Иностранные туристы путешествуют группами и индивидуально. В зависимости от цели путешествия, характера и объема

Виды иностранного туризма и характер предоставляемых услуг

Вид туризма	Вид транспорта	Характер предоставляемых услуг		
		размещение	питание	другие виды услуг
Обычный туризм	Железнодорожный, воздушный	В гостиницах	В ресторанах при гостиницах	Посещение городов, экскурсии
Туризм с целью лечения	Тоже	В санаториях В гостиницах	В столовых санаториев В ресторанах по лимиту для иностранных туристов	Лечение
Туризм с целью отдыха	Тоже	В домах отдыха В гостиницах	В столовых домах отдыха В ресторанах по лимитам первого класса	Экскурсии
Автомобильный туризм	Автомашины, автобусы	Гостиницы, мотели	В ресторанах	Экскурсии

Круизный туризм	Суда иностранных фирм отечественные	На судах На судах	Не предоставляется Предоставляется по лимитам для иностранных туристов	В пунктах стоянок экскурсий В пунктах стоянок экскурсий
Кемпинг	Автомашины, автобусы	Остановки на отдых в кемпингах (лагери из палаток)	Туристы готовят сами (имеются кухни, магазины) или питаются в близлежащих ресторанах, столовых, кафе за наличный расчет	Экскурсионное обслуживание не предоставляется
Школьный туризм	Железнодорожный	В студенческих общежитиях, школах-интернатах, гостиницах	В столовых	Экскурсии
Альпинизм	Тоже	В гостиницах	Рестораны, столовые по лимитам для туристов	Услуги инструкторов

Классы туристических документов

Иностранные граждане приобретают туристические документы пяти классов:

«Люкс»-апартамент - поездки индивидуальные, размещение в 3-5-комнатных номерах с предоставлением автотранспорта на все поездки, услуг гида-переводчика. Питание в ресторанах за наличный расчет. Организуются экскурсии.

«Люкс» - поездки индивидуальные. Размещение в гостиницах (в номерах с ванной) с предоставлением автомашины для поездок на экскурсии, встреч и проводов. Питание в ресторанах за наличный расчет.

«Полулюкс» - поездки индивидуальные и группами. Размещение в гостиницах (в номерах с ванной) на одного-двух человек. Питание в ресторанах: для групп - трехразовое по лимитам класса «люкс», для индивидуальных туристов - за наличный расчет.

Первый - поездки индивидуальные и группами. Размещение в гостиницах (в номерах на одного-двух человек с ванной или душем). Питание в ресторанах трехразовое, организуются экскурсии на автомашинах или автобусах;

Туристический - туристы путешествуют преимущественно группами. Предоставляются номер с ванной или душем в гостинице, автобус на группу для поездки на экскурсии, трехразовое питание в столовых, кафе.

Кроме указанных классов туристических документов, имеются документы, в счет которых предоставляется ограниченный объем услуг. К таким документам относят:

Бизнес-тур — приобретается на индивидуальные поездки в качестве туриста, но по делам службы. По документам этого класса туристам обеспечивают номер в гостинице и питание в ресторанах за наличный расчет.

Туристический удешевленный отличается от стандартного меньшим расходом на услуги, в том числе на питание.

Пансион - приобретается туристами, прибывающими в Россию для участия в выставке или в качестве членов театральных и спортивных коллективов.

Туристические фирмы заключают договоры с ресторанами и другими предприятиями общественного питания на организацию питания иностранных туристов. В

договорах определяют период обслуживания в соответствии с количеством выделенных мест, условия обеспечения питанием, стоимость дневного рациона, условия и порядок расчета.

Для обслуживания интуристов выделяют отдельные залы или Необходимое количество столов в общем зале, на столы ставят Национальные флажки. Если в зале питаются туристы разных Классов, то их размещают за отдельными столами. Группам туристов питание предоставляется по договоренности в определенное Время. Для индивидуальных туристов необходимо иметь резерв столов в зале, так как они могут приходить в любое время в течение работы ресторана. Им предоставляется питание по меню ресторана.

Для групп туристов меню завтрака, обеда, ужина составляется накануне и согласовывается с руководителем группы.

Составляя меню и предлагая иностранным туристам блюда национальной кухни народов нашей страны, нужно учитывать не только особенность кухонь зарубежных стран, но и применяемые способы обработки продуктов, заправки блюд специями и приправами, сочетания продуктов с соусами и гарнирами и т.д.

Контрольные вопросы:

1. Какие виды иностранного туризма существуют?
2. Перечислите классы туристских документов и дайте их характеристику.
3. Как организуется питание иностранных туристов?
4. Что необходимо учитывать при составлении меню для иностранных туристов?

Практическая работа № 6. Организация питания на транспорте

Цель работы: *формирование представления об организации питания на транспорте*

Обслуживание пассажиров на железнодорожном транспорте осуществляется на вокзалах, станциях, перронах, в поездах.

На вокзалах, станциях, перронах пассажиров обслуживают в ресторанах, кафе, буфетах, а также в узкоспециализированных Предприятиях (пельменных, сосисочных, вареничных и т.д.), которые работают по методу самообслуживания. Для ускорения обслуживания в ресторанах организуют фуршетные, чайные столы, столы для обслуживания комплексными обедами. Фуршетные столы, длиной 3-4 м, заблаговременно сервируют столовыми Приборами, ставят хлеб, рыбные, мясные, овощные, холодные блюда, бутерброды, кулинарные изделия, фруктовую и минеральную воду, кисломолочные продукты. Пассажир, подойдя к столу, выбирает холодные блюда, напитки. Стол обслуживается официантом, который и производит расчет.

На чайный стол длиной 2-3 м выставляют чайную посуду, тарелки, бутерброды, лучшие кондитерские и кулинарные изделия, сахар, конфеты и т.д. На подсобном столе или непосредственно на чайном столе устанавливают электрический самовар на 8-10 человек. Обслуживают стол официанты.

На столах, предназначенных для обслуживания комплексными обедами, заранее ставят холодные закуски, сладкие блюда, раскладывают столовые приборы. Официанты подают первые и вторые горячие блюда, производят расчет. При такой организации обслуживания пассажиры затрачивают на питание 8-10 мин.

В ресторанах на железнодорожных станциях может применяться комбинированный метод обслуживания, когда наряду с обслуживанием официантами применяется и самообслуживание. Для этого там, где имеется возможность, вдоль стены, прилегающей к кухне, устанавливают линию самообслуживания, состоящую из отдельных секций для холодных блюд, напитков, кисломолочной продукции (охлаждаемый прилавок), секций с подогревом для порционирования, отпуска горячих блюд. Узел

расчета находится в конце линии. Комбинированный метод применяют в утреннее и дневное время.

В буфетах на вокзалах и станциях реализуют, как правило, горячие напитки, холодные закуски несложного приготовления, бутерброды, мучные изделия, фруктовую и минеральную воду, кисломолочные продукты, яйца вареные, дорожные наборы и др. На перроне в киосках, на лотках реализуют пирожки с различными фаршами, булочки, бутерброды, холодные напитки в бутылках, с передвижных мармитных тележек с подогревом - горячие сосиски, сардельки, кофе.

При следовании поезда около суток и больше в его состав включается вагон-ресторан, при следовании поезда менее суток - вагон с купе-буфетом.

Вагон-ресторан имеет кухню, моечное отделение, салоны, раздаточную. В кухне расположены плита, холодильный шкаф, две моечные ванны с подводом холодной и горячей воды, разделочные столы с охлаждаемыми шкафами, стол для универсального привода, раздаточный прилавок. Вагон-ресторан имеет два салона, в них установлены двенадцать откидных столиков на 48 мест со стульями, стол для кассового аппарата. В одном из салонов оборудован буфет с витринами.

Как правило, в обычных поездах дальнего следования один вагон-ресторан. Рейсовая бригада состоит из девяти человек: директора, завпроизводством, повара, двух кухонных работников, мойщика посуды, трех официантов, в том числе одного официанта-разносчика. На длительных маршрутах (более 3 суток) в состав бригады дополнительно включаются повар и официант-разносчик. Члены рейсовой бригады должны иметь удостоверения личности и медицинские книжки, а директора, завпроизводством, кухонные работники, кроме того, и удостоверение на право эксплуатации вагонного оборудования.

Директор вагона-ресторана является организатором и распорядителем всей работы по обслуживанию посетителей.

Купе-буфеты оборудуют буфетной стойкой, шкафом-витриной, кофеваркой, производственным столом, моечной ванной, холодильным шкафом. В купе-буфете бригада состоит из трех человек: заведующего и двух официантов-разносчиков. Через купе-буфеты реализуют ограниченный ассортимент продукции, в том числе бутерброды, кисломолочную продукцию, жареные котлеты, кур, горячие сосиски (сардельки), безалкогольные напитки, кофе, фрукты, соки, хлебобулочные изделия.

Услуги по организации питания в аэропорту и на борту самолета

Питание пассажиров в аэропортах осуществляется в предприятиях общественного питания, расположенных при аэровокзалах и гостиницах аэропортов.

Типы предприятий и количество мест в них определяются пассажиропотоком на аэровокзалах. Нормами проектирования на внутренних линиях гражданской авиации на аэровокзалах с пассажиропотоком от 30 до 400 человек в час предусматриваются кафе и буфеты, а с пассажиропотоком более 400 человек - рестораны, кафе, буфеты.

Учитывая ограниченность времени у пассажиров авиации, все предприятия общественного питания, кроме ресторанов, работают по методу самообслуживания, в том числе организуются буфеты по продаже пирожков, булочек, бутербродов, кисломолочной продукции, мучных кондитерских изделий и горячих напитков, соков, фруктовой, минеральной воды.

Рестораны в аэропорту должны работать утром для обслуживания завтраками, в обеденное время для ускорения обслуживания могут предлагаться комплексные обеды.

На самолетах при рейсах продолжительностью свыше 4 ч пассажирам предоставляется одноразовое горячее питание, а на самолетах, находящихся в полете более 6 ч, - двухразовое.

Пассажирам всех рейсов в пути следования предлагаются прохладительные напитки.

Бортовое питание готовится рестораном и подается пассажирам бортпроводниками самолетов за счет аэропортов в виде рационов: горячий завтрак (ужин),

холодный завтрак (ужин), консервированный завтрак (ужин), чай и прохладительные напитки.

При ресторане организуется цех бортового питания, оснащенный необходимым оборудованием для механизации процессов приготовления, комплектования и отпуска на самолеты рационов бортового питания.

Аэропорты обеспечивают рестораны съемным самолетным оборудованием, бортовой посудой, столовыми приборами, контейнерами и другим инвентарем, необходимым для комплектования и доставки на самолеты бортового питания. Мытье съемного оборудования и бортовой посуды производится в моечных отделениях цехов бортового питания. Транспортировка питания и оборудования на самолеты, а также снятие с самолета производится с помощью автолифтов.

Приготовление и отпуск бортового питания на самолеты производится по заявкам специальной службы аэропортов. В день вылета служба передает ресторанам заказы-требования на отпуск и питание на каждый рейс отдельно за 3 часа.

Услуги по организации питания автопассажиров

Пассажиры автоостанции предназначены для пассажиров на конечных и транзитных остановочных пунктах междугородных и пригородных маршрутов, их классифицируют по вместимости людей - на 25, 50, 75 человек.

Автовокзал предназначен для обслуживания на конечных и промежуточных пунктах междугородных и пригородных автобусов. Автовокзалы классифицируются по вместимости людей - на 100, 200, 300, 500, 700, 1000 и более человек.

Для обслуживания питанием пассажиров на автоостанции предусматривают буфеты на 12, 16, 24 и 36 мест; на автовокзалах - кафе от 15 до 100 мест. На автовокзалах большой вместимости, строящихся по индивидуальным проектам, предусматривают рестораны. Режим работы кафе и буфетов определяется режимом работы автовокзала или автоостанции и может быть круглосуточным. В ассортименте буфетов - закуски, бутерброды, кисломолочная продукция, выпечка, мучные кондитерские изделия, горячие сосиски, яичница, кофе, чай. В ассортименте кафе могут быть также бульоны, вторые блюда несложного приготовления, сладкие блюда, кондитерские изделия, кофе. Ассортимент блюд ресторана при автовокзале должен соответствовать данному типу предприятия. В период массовых перевозок на автоостанциях и автовокзалах открывают дополнительную мелкорозничную сеть (киоски, палатки), а также организуют торговлю с тележек продукцией собственного производства.

Обслуживание питанием пассажиров водного транспорта ведется в ресторанах, кафе, буфетах, через киоски, павильоны и розничную сеть, расположенные в морских и речных портах, на теплоходах, судах.

Рестораны теплоходов имеют 150-200 мест, буфет, бары, киоски по продаже сувениров. На судах, в том числе скоростных, имеются буфеты.

В ресторанах на теплоходах распространены продажа абонементных талонов на питание, розничная торговля мучными кондитерскими изделиями, напитками, обслуживание в каютах.

Режим работы предприятий общественного питания на берегу должен соответствовать режиму работы водного транспорта.

Контрольные вопросы:

1. Услуги по организации питания пассажиров железнодорожного транспорта
2. Услуги по организации в аэропорту и на борту самолета
3. Услуги по организации питания автопассажиров
4. Услуги по организации питания на водном транспорте

Практическая работа № 7. Традиции питания разных народов как основа разработки туров для гурманов

Цель работы: *формирование представления о питании различных групп туристов*

Кухня любой страны – это свой, особый мир: яркий и острый, либо тусклый и никакой, изысканный ми утонченный, либо заимствованный и безликий. Но все равно мир. Поскольку в основу кулинарного путешествия положено желание туриста узнать о гастрономических пристрастиях и традициях страны пребывания, с помощью ее кухни изучить ее историю, культуру, обычаи и традиции, познакомиться с бытом и фольклором народа самым доступным и вкусным путем, то организаторы таких путешествий считают целесообразным, что при разработке маршрута тура должны быть использованы мифы и легенды, связанные с происхождением блюд. Предлагаю рассмотреть такой подход к организации маршрута на конкретном примере, рассмотрев мифы и легенды о еде и пище некоторых стран, которые часто используются в проведении экскурсий по кулинарным маршрутам, тщательной разработкой которых занимаются этнографы, историки и географы, занимающиеся проблемами питания. Турист, принимающий участие в гастрономических турах интересуется не технологией приготовления какого-нибудь блюда, хотя возможно и такое, но его более интересуют интересные факты касательно кулинарной истории данного региона.

Задание 1.

Необходимо разработать гастрономический тур в соответствии со следующим планом:

Вид туризма: кулинарный или гастрономический

Название тура:

Циклы рекреационных занятий: познание, развлечение, дегустация национальных блюд, участие в охоте, рыбалка, участие в национальных играх и состязаниях.

Информация о путешествии (регион и его особенности)

Контингент туристов, который может участвовать в туре.

Схема маршрута (с указанием пунктов остановки и услугами).

Состав услуг: проживание, питание, экскурсии, трансфер, другие услуги по желанию туристов за дополнительную плату.

Требования к обслуживающему персоналу: квалификация, вежливость, учтивость, знание привычек и традиций питания туристов, знание застольного этикета разных народов. Знание иностранных языков (для обслуживания групп из-за рубежа), коммуникабельность.

Юридическая документация: договора, лицензии, разрешения, путевки и билеты прилагаются к пакету.

Программа обслуживания по дням и часам.

Контрольные вопросы:

1. Особенности национальных блюд и история их происхождения.
2. Маршруты туров для гурманов разных стран.
3. Разработка тура для гурмана в Кабардино-Балкарии.
4. Разработка тура для гурмана в Карачаево-Черкессии.
5. Разработка тура для гурмана в Ставропольском крае.
6. Разработка тура для гурмана в Краснодарском крае.
7. Разработка тура для гурмана в Калмыкии.
8. Разработка тура для гурмана в Чечне.
9. Разработка тура для гурмана в Дагестане.

Практическая работа 8. Организация питания в курортных гостиничных комплексах

Цель работы: *формирование представления о диетическом питании*

Диетическое питание организуется в курортных и туристских комплексах, расположенных в основном в городах-курортах.

В курортных гостиницах проживают лица, прибывшие на курорт без санаторных путевок для лечения с хроническими заболеваниями без обострения или с нерезким обострением, в период выздоровления после острых заболеваний.

Туристы, прибывающие по туристическим путевкам, могут иметь хронические заболевания.

В курортных гостиницах организуется диетическое питание для 100% проживающих, в туристских гостиницах диетическое питание организуется при необходимости - в среднем охват составляет 5-10%.

Назначение диетического питания производится медицинским работником, с учетом характера заболевания и состояния питания больного. В зале для питания определяется место.

В гостиничных комплексах чаще всего применяют диеты:

- основной вариант стандартной (ДС);
- вариант с механическим и химическим щажением (ДЩ);
- вариант с пониженной калорийностью (ДПК) и разгрузочную (вместо ранее действующих диет номерной системы).

В специализированных по лечебным факторам курортных гостиницах могут использоваться соответствующие специализациям диеты:

- болезни органов пищеварения - ДС; ДЩ; разгрузочные;
- болезни органов кровообращения - ДС; высокобелковые (ДВБ); разгрузочные;
- болезни почек и мочевыводящих путей - ДС;
- низкобелковые (ДНЕ); разгрузочные;
- болезни обмена веществ - ДС; ДПК; разгрузочные;
- туберкулез - ДС; ДВБ.

При организации питания допускаются некоторые смягчения ограничений в диетах, так как резко щадящее питание большинству больных не показано.

Проживающие в гостиничных комплексах ведут активный образ жизни (прогулки, процедуры, занятия спортом, лечебная физкультура и др.), поэтому энергозатраты выше рекомендуемых в диетах, в среднем увеличение энергозатрат составляет 5 ккал на 1 кг нормальной массы тела в день. Общее увеличение энергетической ценности по диетам может на 5-10% больше.

Режим питания определяется в соответствии с рекомендуемой диетой и установленными требованиями по организации питания в гостиничных комплексах.

Важным принципом правильного режима питания является дробность питания в течение суток. Одно- или двухразовое питание неблагоприятно сказывается на деятельности желудочно-кишечного тракта: нарушается переваривание, снижается усвоение, ухудшаются самочувствие и работоспособность. Это объясняется большим количеством пищи, потребляемой за один прием.

Длинные перерывы могут привести к перевозбуждению пищевого центра в коре больших полушарий головного мозга, выделению большого количества активного желудочного сока, который оказывает раздражающее действие на слизистую оболочку «пустого» желудка, вплоть до возникновения воспаления (гастрита). В короткие интервалы пища не успевает полностью перевариться и усвоиться к моменту следующего приема. Это может привести к расстройству выделительной и двигательной деятельности пищеварительного тракта. Наиболее оптимальными являются интервалы в 4-5 ч. Только во время ночного отдыха (сна) они удлиняются до 10ч. Между «легкими» приемами пищи

интервал может быть сокращен до 3 ч. Между ужином и началом сна рекомендуется интервал в 2-3 ч.

Важным принципом правильного режима питания является максимальное соблюдение требования рациональности при каждом приеме пищи. Это значит, что набор продуктов должен обеспечить оптимальное соотношение белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных элементов.

Питание должно проходить в спокойной обстановке, без торопливости, с тщательным пережевыванием пищи, что улучшает усвояемость. На завтрак и ужин рекомендуется затрачивать 25-30 мин, а на обед – почти в два раза больше. Полдник или второй завтрак также рекомендуется съедать не спеша, в течение 20-25 мин.

Другим неперенным условием рационального режима питания является наиболее правильное распределение количества пищи в течение дня. Распределение суточного пищевого рациона (энергетической ценности и химического состава) по отдельным приемам пищи должно проводиться в зависимости от состояния здоровья, характера трудовой деятельности и распорядка дня. При четырехразовом питании рекомендуется для больных в хронической стадии болезни:

- завтрак – 25% суточного рациона;
- обед – 35% суточного рациона;
- полдник – 15% суточного рациона;
- ужин – 25% суточного рациона.

Для некоторых групп (например, с заболеваниями желудка, сердечно-сосудистой системы) необходимо пяти – шестиразовое питание. Рекомендуются следующие часы питания:

- завтрак – 8⁰⁰ часов;
- обед – 13⁰⁰ часов;
- ужин – 17⁰⁰ часов;
- поздний ужин – 21⁰⁰ часов.

Энергетическая ценность суточного рациона распределяется следующим образом:

- завтрак – 25-30% суточного рациона %;
- обед – 35-40% суточного рациона;
- ужин – 20-25% суточного рациона;
- поздний ужин – 5-10% суточного рациона.

При пятиразовом питании вводится второй завтрак, а при шестиразовом – второй завтрак (11 ч) и полдник (17 ч). Энергетическая ценность этих приемов пищи должна быть небольшой.

При организации диетического питания могут использоваться различные принципы построения питания и составления меню:

- предварительный заказ блюд;
- предварительный заказ комплексных рационов;
- беззаказное меню.

Контрольные вопросы:

1. Организация диетического питания в туристских предприятиях.
2. Режим диетического питания.

Практическая работа 9. Организация детского питания в гостиничных комплексах

Цель работы: *изучить организацию детского питания в гостиничных комплексах*

Организация питания детей и подростков имеет важное значение, так как обуславливает здоровье подрастающего поколения и тем самым здоровье всей нации.

Основным принципом организации питания детей и подростков является соблюдение основ рационального питания:

- соответствие энергетической ценности рациона питания детей и подростков суточным энергозатратам;
- соответствие химического состава, энергетической ценности и объема (массы) рациона питания возрастным потребностям и особенностям организма;
- сбалансированное соотношение пищевых веществ в рационе (белков, жиров и углеводов, а также белков и жиров растительного и животного происхождения);
- правильная кулинарная обработка продуктов с целью сохранения биологической и пищевой ценности, высоких органолептических свойств и повышенной усвояемости пищевых веществ;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, в том числе овощей, фруктов, ягод, зелени;
- соблюдение режима питания;
- безопасность употребляемой пищи;
- совместимость продуктов, их взаимозаменяемость.

Для обеспечения физиологических потребностей детей и подростков в пищевых веществах и энергии необходимо соблюдать нормы питания по наборам продуктов (в граммах на 1 ребенка) для оздоровительных учреждений. На основании норм питания в оздоровительном учреждении должно быть составлено и согласовано с учреждениями госсанэпиднадзора примерное 10-дневное меню

Рацион питания должен обеспечивать соотношение белков, жиров, углеводов - 1:1:4. Не менее 50-60% белка должно быть животного происхождения (мясо, рыба, молоко, молочные продукты, яйца); около 20% от общего количества жиров должны составлять растительные масла, содержащие полиненасыщенные жирные кислоты (подсолнечное, кукурузное, соевое).

В загородных стационарных учреждениях отдыха и оздоровления детей рекомендуется 5-разовое питание с интервалами между приемами пищи не более 4-х часов. Распределение калорийности суточного рациона питания следующее: завтрак — 25%, обед — 35%, полдник — 15%, ужин — 20%, 5-е питание — 5%. За 1 час перед сном в качестве второго ужина детям дают стакан кисломолочного продукта (кефир, ряженка, йогурт и др.).

Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции.

Питание детей в детском санатории должно отвечать физиологическим потребностям организма в пищевых веществах и энергии.

При составлении рациона питания для детей, находящихся на лечении в детском санатории, следует руководствоваться Инструкцией по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях, в том числе среднесуточными наборами продуктов для детей, находящихся на лечении в санаторно-курортных учреждениях различного профиля.

Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами по решению лечащего врача могут быть использованы специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

Для доставки готовой пищи из пищеблока в буфетные используют термоконтейнеры, разрешенные к применению для контакта с пищевыми продуктами. Готовые первые и вторые блюда могут находиться в изотермической таре (термосах) в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи. Время доставки готовых блюд в термоконтейнерах от момента их приготовления до реализации не должно превышать 2 часов. Перед раздачей готовую пищу из термоконтейнеров в кухонную посуду не

перекладывают. После использования термоконтейнеры обрабатывают в моечном отделении пищеблока.

Режим питания и кратность приема пищи должны соответствовать возрасту детей и в соответствии с назначением лечащего врача в зависимости от основного заболевания. Интервалы между приемами пищи должны быть не более 4 часов. Распределение пищи по калорийности в течение дня должно быть равномерным, с небольшим преобладанием калорийности питания в обед:

- 1-й и 2-й завтраки (суммарно) - 20-35%;
- обед - 35-40%;
- полдник - 10—15%;
- 1-й и 2-й ужины (суммарно) -20-30% от суточной потребности.

После приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции от каждой партии приготовленных блюд.

Пробу отбирают с линии раздачи (из емкости, в которой транспортировалась готовая пища) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками. Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры — не менее 100 г.

Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2...+6 °С.

- Организация питания детей и подростков имеет важное значение, так как обуславливает здоровье подрастающего поколения и тем самым здоровье всей нации
- Для оздоровления детей и подростков необходимо организовать полноценное питание с учетом физиологических потребностей растущего детского организма.
- В основу рационального питания детей и подростков положены рекомендуемые нормы потребления различных продуктов питания.
- Большое значение для правильного формирования растущего организма и профилактики хронических заболеваний органов пищеварительной системы имеет строгое соблюдение режима питания.
- Для детей должен быть организован круглосуточно питьевой режим. Вода должна отвечать требованиям безопасности к питьевой воде
- Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции

Контрольные вопросы:

1. Назовите основные принципы организации питания детей и подростков
2. Питьевой режим
3. Формы организации питьевого режима
4. Охарактеризуйте рацион питания в детском загородном оздоровительном учреждении
5. Особенности организации питания детей в детском санатории
6. Режим питания детей и кратность приема пищи.
7. Какие продукты не используются в питании детей?
8. Какие блюда не производят при организации питания детей?
9. Какие блюда и продукты не рекомендуется использовать в детском питании?

Рекомендуемая литература

Основная литература

1. Милл, Р.К. Управление рестораном: учебник / Р.К. Милл; под ред. Г.А. Клебче. – 3-

е изд. – М.: Юнити-Дана, 2015. – 536 с.

2. Уокер, Д. Введение в гостеприимство: учебное пособие / Д. Уокер; под ред. Л.В. Речицкая, Г.А. Клебче; пер. В.Н. Егоров. – 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Юнити-Дана, 2015. – 735 с.

Дополнительная литература:

1. Тимофеенко, П.М. Взаимосвязь туристического бизнеса и сети общественного питания / П.М. Тимофеенко. – М.: Лаборатория книги, 2012. – 167 с.

2. Крюков, Р.В. Ресторанное дело. Конспект лекций: учебное пособие / Р.В. Крюков. – М.: А-Приор, 2009. – 107 с.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Методические указания

по организации и проведению самостоятельной работы
по дисциплине «Организация питания в индустрии гостеприимства» для студентов
направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация
общественного питания
направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания
туристско-рекреационного кластера

Пятигорск, 2024 г.

Содержание

Введение

1. Общая характеристика самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Организация питания в индустрии гостеприимства»
2. План-график выполнения самостоятельной работы
3. Контрольные точки и виды отчетности по ним
4. Методические рекомендации по изучению теоретического материала
5. Методические указания (по видам работ, предусмотренных рабочей программой дисциплины)
6. Список рекомендуемой литературы

Введение

Самостоятельная работа студента (СРС) наряду с аудиторной представляет одну из форм учебного процесса и является существенной его частью. СРС – это планируемая работа студентов, выполняемая по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.

Под самостоятельной работой студентов понимается планируемая учебная, учебно-исследовательская, а также научно-исследовательская работа студентов, которая выполняется во внеаудиторное время по инициативе студента или по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.

Важное значение самостоятельной работы студентов при изучении курса обусловлено наличием большого количества проблемных и дискуссионных вопросов, требующих творческого подхода, широкого использования специальной литературы и ее глубокого осмысления.

1. Общая характеристика самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Организация питания в индустрии гостеприимства»

Самостоятельная работа студентов при изучении дисциплины «Организация питания в индустрии гостеприимства» предусматривает следующие виды: самостоятельное изучение литературы по темам № 1-9; подготовка к лабораторным занятиям по темам №1-9.

Самостоятельная работа – это работа студентов по усвоению обязательной и свободно получаемой информации по самообразованию. Такая форма обучения приобретает в настоящее время актуальность и значимость. Её функцией является обеспечение хорошего качества усвоения знаний, умений, навыков и профессиональных компетенций студентами по изучаемой дисциплине. В качестве форм и методов внеаудиторной работы студентов является самостоятельная работа в библиотеке, конспектирование, работа со специальными словарями и справочниками, расширение понятийно-терминологического аппарата.

Целью подготовки к самостоятельному изучению литературы по темам дисциплины является собеседование с преподавателем по темам теоретического материала. Задачами при подготовке к самостоятельному изучению литературы по темам дисциплины – конспектирование студентом тем дисциплины.

Целью и задачами при подготовке к лабораторным занятиям по дисциплине «Организация питания в индустрии гостеприимства» является формирование теоретических и практических основ прогнозирования и анализа потребностей потенциальных потребителей продукции.

2. Методические рекомендации по изучению теоретического материала

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Виды самостоятельной работы	Рекомендуемые источники информации (№ источника)			
		Основная	Дополнительная	Методическая	Интернет-ресурсы
1	Самостоятельное изучение литературы	1-2	1-2	2	1-6
2	Подготовка к практическим занятиям	1-2	1-2	1	1-6

Вопросы для собеседования

Базовый уровень

Знать

1. Индустрия общественного питания.
2. Общие характеристики ресторанов.
3. Обслуживание и цены меню.
4. Обзор сетей ресторанов.
5. Организаторы корпоративного питания.
6. Характеристика пиццерий, гриль-баров, закусовых.
7. Организация питания в гостиницах.
8. Факторы успеха ресторана.
9. Классификация предприятий питания в индустрии туризма.
10. Требования к туристским предприятиям питания.
11. Критерии выбора медиасредств.
12. Цели изучения меню.
13. Особенности составления меню.
14. Характеристика ценообразования.
15. Метод валовой наценки или валовой прибыли.
16. Метод базовой цены.
17. Рекомендуемые нормы потребления для различных групп туристов.
18. Режим питания туристов.
19. Виды меню для туристов.
20. Основные виды завтраков туристов.
21. Виды сервиса при обслуживании туристов.
22. Рекомендуемый набор продуктов для походов.
23. Энергетические затраты в туристическом путешествии.
24. Питание в экстремальных условиях.
25. Особенности питания детей и подростков
26. Составление меню
27. Суточная потребность детей в пищевых веществах и энергии
28. Питьевой режим

Уметь,

Владеть

1. Процесс продвижения ресторанов.
2. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания.
3. Правила оказания услуг.
4. Подготовка торговых помещений ресторана к обслуживанию.
5. Встреча и размещение потребителей.
6. Оформление заказа.
7. Специальные формы обслуживания.
8. Уровни обслуживания туристов предприятиями питания.
9. Необходимые площади для хранения сырья и продуктов.
10. Хранение сырья и продуктов.
11. Особенности составления рациона питания при разных видах туризма.
12. Организовать питание детей в загородных оздоровительных учреждениях
13. Организовать питание детей в детском санатории

Повышенный уровень

Знать

1. Фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.
2. Проработка концепции ресторана.
3. Особенности национальных блюд и история их происхождения.
4. Типология стран по рациону питания.
5. Питание и религия.
6. Дизайн ресторанного меню.
7. Размещение наименований блюд в карте меню.
8. Специальные предложения в меню.
9. Описание блюд.
10. Комплексное предложение.
11. Карта вин.
12. Подача буфетной продукции.
13. Подача заказных блюд, горячих и холодных напитков.
14. Банкеты приемы, специальные формы обслуживания.
15. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами, с частичным обслуживанием официантами.
16. Дипломатический прием.
17. Сервис в хранении сырья и продуктов.
18. Типы ресторанного обслуживания.
19. Организация работы посудомоечного цеха.
20. Зона мойки котлов и противней.
21. Зона сбора мусора.
22. Особенности организации питания иностранных туристов.
23. Технология приготовления отдельных блюд иностранной кухни.

24. Документы финансовой отчетности.
25. Основы диетического питания
26. Характеристика диет
27. Индивидуализация стандартных диет
28. Основные принципы лечебного и диетического питания

Уметь,

Владеть

1. Технологический контроль соответствия качества производимой продукции.
2. Технологический контроль соответствия услуг установленным нормам.
3. Осуществление PR-программы.
4. Маршруты туров для гурманов разных стран.
5. Организация работы бара.
6. Организация и технология детского и диетического питания в гостиничных комплексах.
7. Физическое заражение пищевых продуктов.
8. Проактивный подход к безопасности питания.
9. Профилактические меры для обеспечения безопасности питания.
10. Закупки и приемка продуктов питания.
11. Приготовление пищи и подача готовых блюд.
12. Подогрев готовых блюд.
13. Характеристика оборудования.
14. Дератизация и дезинсекция.
15. Кризисное управление предприятием.
16. Техника безопасности и профилактика несчастных случаев.
17. Особенности составления рационов питания для иностранных туристов.

Процедура проведения данного оценочного мероприятия включает в себя вопросы базового и повышенного уровней для собеседования, которые позволяют оценить ответы студентов по темам дисциплины «Организация услуг питания в индустрии гостеприимства».

Вопросы для собеседования повышенного уровня отличаются от базового более глубокими знаниями материала.

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования нормативными документами, конспектом.

Критерии оценивания:

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он знает, умеет и владеет технологическим контролем соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; фазами организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если демонстрирует достаточные знания технологического контроля соответствия качества производимой продукции; фаз организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он излагает основной программный материал, но не знает отдельных деталей; допускает неточности в знаниях технологического контроля соответствия качества производимой продукции; фаз организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала; допускает грубые ошибки при идентификации качества производимой продукции; в фазах организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

5. Методические указания (по видам работ, предусмотренных рабочей программой дисциплины)

5.1. Вид самостоятельной работы: подготовка к лабораторным занятиям.

Подготовка к лабораторным занятиям является одной из важнейших форм самостоятельной работы студентов. Целью лабораторным занятий является закрепление знаний, полученных на лекционных занятиях и в ходе самостоятельной работы, а также выработка навыков работы с учебной и научной литературой.

Подготовку к лабораторным занятиям следует начинать с повторения материала лекции по соответствующей теме, а потом переходить к изучению материала учебника, руководствуясь планом практического занятия, данного в методических указаниях к практическим занятиям. По завершении изучения рекомендованной литературы, студенты могут проверить свои знания с помощью вопросов для самоконтроля, содержащихся в конце плана каждого занятия по соответствующей теме.

Подготовка к лабораторным занятиям способствует закреплению и углублению понимания изученного материала, а также приобретению навыков анализа конкретных производственных ситуаций.

Допуск к лабораторным работам происходит при наличии у студентов печатного варианта отчета. Защита отчета проходит в форме доклада бакалавра по выполненной работе и ответов на вопросы преподавателя.

Аттестацию студент получает, если оформление отчета соответствует установленным требованиям, а отчет полностью раскрывает суть работы. Основанием для снижением оценки являются:

- при защите практической работы допущены неточности или применены некорректные формулировки материала;
- работа выполнена не полностью, однако объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы по основным, принципиально важным задачам работы.

- Отчет может быть отправлен на доработку в следующих случаях:
- оформление отчета не отвечает требованиям нормоконтроля;
 - в работе допущены ошибки (не грубые) и неточности.

Итоговый продукт самостоятельной работы: отчет по лабораторным работам.

Средства и технологии оценки: отчет (письменный).

Критерии оценки работы студента:

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он знает, умеет и владеет технологическим контролем соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; фазами организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если демонстрирует достаточные знания технологического контроля соответствия качества производимой продукции; фаз организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он излагает основной программный материал, но не знает отдельных деталей; допускает неточности в знаниях технологического контроля соответствия качества производимой продукции; фаз организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала; допускает грубые ошибки при идентификации качества производимой продукции; в фазах организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

6. Список рекомендуемой литературы

Основная литература:

1. Милл, Р.К. Управление рестораном: учебник / Р.К. Милл; под ред. Г.А. Клебче. – 3-е изд. – М.: Юнити-Дана, 2015. – 536 с.
2. Уокер, Д. Введение в гостеприимство: учебное пособие / Д. Уокер; под ред. Л.В. Речицкая, Г.А. Клебче; пер. В.Н. Егоров. – 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Юнити-Дана, 2015. – 735 с.

Дополнительная литература:

3. Тимофеев, П.М. Взаимосвязь туристического бизнеса и сети общественного питания / П.М. Тимофеев. – М.: Лаборатория книги, 2012. – 167 с.
4. Крюков, Р.В. Ресторанное дело. Конспект лекций: учебное пособие / Р.В. Крюков. – М.: А-Приор, 2009. – 107 с.