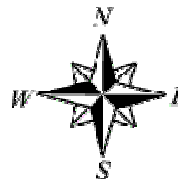


Приложение 1

**УРАЛЬСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ
ИНСТИТУТ ТУРИЗМА И СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОГО СЕРВИСА**



**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЕ,
СПОРТУ И ТУРИЗМУ**

**УРАЛЬСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ
ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ**

ИНСТИТУТ ТУРИЗМА

ОТЧЕТ

ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

(название предприятия, адрес)

Выполнил: ст. (ка) гр. _____

(фамилия, имя, отчество, подпись)

Проверил:

(фамилия и инициалы преподавателя)

Оценка:

(цифрой и прописью, подпись
преподавателя)

ТРЕТЬЯКОВА Т.Н., ТАРХАНОВА Н.П.

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ПОДГОТОВКЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ И
ОТЧЕТА ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

Челябинск
2005

ЧЕЛЯБИНСК
2005

ББК 74.580
УДК 378
Т 666

Третьякова Т.Н., Тарханова Н.П. Методические рекомендации по подготовке курсовой работы и отчета по организации питания. — Челябинск: УралГАФК, 2005. — 12 с.

Методические рекомендации предназначены для студентов туристских специальностей, а также для преподавателей, осуществляющих образовательную деятельность в области социально-культурного сервиса и туризма.

Список литературы – 33 назв.

Одобрено учебно-методической комиссией УралГАФК

Рецензенты: Беседин В.Б.
Дуранов М.Е.

19. Надежин Н.А., Красильников Б.А., Красильников И.А. Современный ресторан и культура обслуживания. — М.: Экономика, 1980. — 100 с.
20. Обслуживание на предприятиях общественного питания. — М.: Экономика, 1986. — с. 8-21.
21. Организация работы компании Москва – Макдональдс // Питание и общество. — 1998. — № 3. — с. 10–12.
22. Организация работы предприятий общественного питания. — М.: Экономика, 1990. — 272 с.
23. Папирян Г.А. Международные экономические отношения: экономика туризма. — М.: Финансы и статистика, 1998. — 207 с.
24. Пелих А.С. Бизнес-план или как организовать собственный бизнес. — М.: Ось – 98, 1998. — 162 с.
25. Правила оказания услуг общественным питанием от 15 августа 1997 г. //Российская газета № 1036 от 27 августа 1997.
26. Словарь работника общественного питания. — М.: Экономика, 1988. — с. 39.
27. Соболева З.Т. Справочник руководителя предприятия общественного питания. — М.: Экономика, 1986. — 463 с.
28. Справочник работника общественного питания: потребительская кооперация. — М.: Экономика, 1989. — 159 с.
29. Уокер Дж.Р. Введение в гостеприимство: Учебник /Пер с англ. — М.: ЮНИТИ, 1999. — 463 с.
30. Усов В.В. Организация обслуживания в ресторанах. — М.: Высшая школа, 1990. —180 с.
31. Шаповалов Н.Н. и др. Организация работы предприятий общественного питания. — М.: Экономика, 1990. — 272 с.
32. Шелегеда Б.Г. Савостьянова А.И. Управление предприятиями общественного питания. — М.: Экономика, 1986. — 175 с.
33. Эгертон-Томас Кристофер Ресторанный бизнес. Как открыть и успешно управлять рестораном: Пер с англ. — М.: РосКонсульт, 1999. — 272 с.

© Третьякова Т.Н., Тарханова Н.П., 2005
© УралГАФК, 2005

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Gisson W. Professional Cooking. John Wiley and Sons. New York, 1983. p. 78-79.
2. Rappole, Clinton L., Handbook of utensils, Equipment Menus, and Recipes, Houston, Texas, Hilton College of Hotel and Restaurant Management, University of Houston, 1975.
3. Spears M. and Vaden A. Foodservice Organization: A managerial and systematic approach. Wiley and Sons, New York, 1985. p. 110.
4. The Great Restaurant Menu Cover-up. Changing Times, October: 57-59, 1980.
5. Аграновский Е.Д., Аносов М.М. и др. Организация производства в общественном питании. — М.: Экономика, 1990. — 140 с.
6. Аграновский Е.Д., Аносов М.М. и др. Организация производства в общественном питании. — М.: Экономика, 1990. — 254 с.
7. Акуленок Д.Н., Бугров В.П., Морошкин В.А. и др. Бизнес-план фирмы. — М.: Гион-пресс, 1998. — 150 с.
8. Бачков Л.П. и др. Экономика общественного питания. — М.: Экономика, 1982. — 352 с.
9. Беляев Н.И. и др. Организация производства и обслуживания в общественном питании. — М.: Экономика, 1986. — 302 с.
10. Браймер Р. Основы управления в индустрии гостеприимства. — М.: Аспект Пресс, 1995. — с. 108-130., с. 230-244.
11. Бутейкин Н.Г. Организация производства предприятий общественного питания. — М.: Высшая школа, 1990. — 128 с.
12. Ванукевич А.С. Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания. — М.: Экономика, 1989. — 257 с.
13. Ермолаев С.Ф. Контроль качества продукции общественного питания. — М.: Экономика, 1983. — 208 с.
14. Кабушкин Н.И. Менеджмент туризма: Учеб. пособие – Мн.: БГЭУ, 1999. - 644 с., С. 505-521.
15. Кафе и предприятия питания. — Нью-Йорк, 1995. — 219 с.
16. Кириллов А.Т., Волков Л.А. Маркетинг в туризме. — СПб: С-П университет, 1996. — с. 86-90.
17. Коршунов Н.В. Организация обслуживания в ресторанах. — М.: Высшая школа, 1980. — 238 с.
18. Котлер Ф., Боуэн Дж., Мейкенз Дж. Маркетинг. Гостеприимство и туризм: Учебник для вузов /Пер с англ. под ред. Р.Б.Ноздревой. — М.: ЮНИТИ. 1998. — 787 с.

Содержание

Общие положения.....	4
Содержание отчета.....	5
Методические рекомендации по характеристике предприятий питания.....	6
Список литературы.....	10
Приложение. Образец титульного листа.....	12

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Заключительным этапом самостоятельной работы по курсу «Организация предприятий питания», выполненной в соответствии с требованиями государственного образовательного стандарта и рабочей программой учебного курса является отчет.

Предприятия питания играют важную роль в процессе обслуживания туристов и от того как будут обслужены туристы зависит их реакция на процесс обслуживания при совершении тура.

Для того, чтобы выполнить самостоятельную характеристику предприятий питания рекомендуется посетить 2 предприятия и сравнить предложенное обслуживание. При этом следует помнить, что сравнивать необходимо схожие по типу предприятия (столовая – столовая, кафе-кафе) в противном случае результаты будут некорректны.

ЦЕЛЬ ОТЧЕТА

Закрепление полученных теоретических знаний, приобретение практических навыков по организации питания туристов.

ЗАДАНИЕ:

1. Посетить 2 предприятия питания. Провести анализ работы на основе личного наблюдения, опроса персонала.
2. Выполнить отчет по предприятиям питания на основе визуальных и аналитических обобщений, подготовиться к защите аналитических материалов.

Самым дорогим обслуживанием является обслуживание по типу французского сервиса. Для него характерна целая бригада обслуживающего персонала.

Английский сервис состоит в том, что официант накладывает пищу на тарелку гостя на приставном столике и после этого подает гостю.

Американский сервис наиболее удобный вид обслуживания. Пища готовится и раскладывается по тарелкам на кухне.

Особенность русского сервиса является то, что еда приносится на сервировочном блюде. Официант разделяет еду на порции и затем гости сами раскладывают ее на тарелки.

Важнейшим элементом управления процессами обслуживания гостей на предприятии питания является меню.

Различают следующие виды меню: «а ля карт» указывает порционные блюда с индивидуальной ценой на каждое; «табль д от» предлагает выбор вариантов блюд по фиксированным ценам; «дю жур» - блюда, которые всегда есть в рационе питания; туристское – делает акцент на дешевизну и питательную ценность предлагаемых блюд.

Существуют определенные правила построения меню. Последовательность расположения блюд строго регламентируется. Блюда должны располагаться в следующей последовательности: фирменные; закуски; супы; основные блюда (отдельно рыбные, мясные, вегетарианские); сладкие блюда; напитки (безалкогольные, горячие, алкогольные); для напитков существует своя последовательность; вина (белое, красное, шипучее игристое); аперитивы (белый и красный вермуты, горький аперитив и т.д.); крепкие спиртные напитки (водка, виски, джин, ром, бренди, коньяк); пиво; смешанные напитки (коктейли); безалкогольные напитки (минеральная вода, лимонады, соки); горячие напитки (кофе, чай, молоко).

Расширенный завтрак предлагает гостям в дополнение к континентальному соку, блюда из яиц, ветчину или колбасу, йогурты, творог, сухие хлопья.

Английский завтрак включает: сахар, булочные изделия, тосты, масло, джем, мед, варенье. Может дополняться блюдами из яиц, рыбными блюдами, блюдами из злаковых.

Американский завтрак предлагает: питьевую воду с кубиками льда, фруктовый сок, свежие фрукты или компот из фруктов, блюда из злаковых, небольшую порцию мяса, пирог и др.

Поздний завтрак включает составные элементы как завтрака, так и обеда, а именно горячие и холодные напитки, булочки, масло, джем, колбасу, сыр, супы, горячие мясные блюда, десерты. Время предоставления – 10.00 – 14.00.

При организации питания используются различные методы обслуживания: «А ля карт»; «табль д от»; шведский стол; буфетное обслуживание

При обслуживании «а ля карт» гости из карты меню выбирают то, что им понравилось. Заказ передается на кухню и сразу же начинается приготовление.

При обслуживании «табль д от» гости обслуживаются в одно время по одному меню.

Широко представлено обслуживание «Шведский стол». Для него характернее широкий выбор блюд со свободным доступом. Однако, количество блюд зависит от категории отеля и страны.

Буфетное обслуживание предполагает самообслуживание гостей. Ассортимент буфетной продукции зависит от условий ее приготовления и отпуска.

На предприятиях питания в зависимости от контингента гостей, категории и оснащения предприятий питания используются такие виды сервиса как: французский; английский; американский; русский

2. СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА

Отчет должен содержать ряд разделов, в которых приводятся соответствующие характеристики предприятий питания.

1. Введение

Дается общая характеристика предприятия питания, место в системе классификации, место в индустрии туризма (сервиса региона).

2. Общая характеристика предприятия питания:

2.1. Точное название предприятия питания, категоричность, форма собственности, юридический адрес

2.2. Оценка потоков посетителей - количественные (показатели посещаемости по дням недели, в течение дня), качественные (демографические)

2.3. Оценка местоположения предприятия питания (выгодное, не выгодное) обосновать

2.4. Характеристика услуг предприятия:

-организация обедов, ужинов, вечернего обслуживания, культурных мероприятий;

-сервисные технологии:

-условия питания и методы обслуживания

-особенности сервировки для разных видов обслуживания

-меню и его анализ, количество обслуживающего персонала по подразделениям, эффективность работы персонала

2.5. Оснащение и оборудование предприятий питания (зала, подсобных помещений; столовое белье, посуда, приборы – количество и качество предметов сервировки; интерьер и его особенности)

2.6. Инновации в процессе обслуживания

3. Заключение:

Кратко формулируется обобщающий результат проделанной работы. Приводятся выводы и рекомендации. Приложения содержат формы меню, фотоматериалы по особенностям сервировки для разных видов обслуживания.

3. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХАРАКТЕРИСТИКЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ

Наиболее важными критериями для классификации предприятий питания используют ряд критериев, наиболее важными из которых являются:

Характер торгово-производственная деятельность, месторасположение, контингент обслуживаемых клиентов, вместимость, форма обслуживания, время функционирования, уровень обслуживания

Одним из основных критериев является торгово-производственная деятельность, согласно которой выделяют такие предприятия как: ресторан, кафе, бар, буфет, закусочная, столовая и др.

По месторасположению: городские, привокзальные, транспортные

По контингенту обслуживания клиентов: общедоступные, связанные с обслуживанием определенного контингента клиентов

По ассортименту продукции: полносервисные и специализированные

По времени функционирования: постоянно действующие, работающие в дневное и вечернее время, работающие в ночное время

По уровню обслуживания: люкс, высшая, первая, вторая, третья

По вместимости: кафе- от 50 до 100 мест; столовые – от 50, 100, 200, 500 и более мест; рестораны – от 50 до 500 мест.

К основным типам предприятий питания относят: рестораны, кафе, бары, столовые.

Ресторан – предприятие питания, предоставляющее широкий ассортимент блюд, напитков, кондитерских изделий, в том числе фирменных и сложного приготовления в сочетании с отдыхом и развлечениями.

Кафе – предприятие питания, предоставляющее гостям ограниченный ассортимент блюд и напитков, мучных кондитерских изделий в сочетании с отдыхом и развлечениями.

Бар – небольшое предприятие, предназначенное для удовлетворения потребностей населения в разнообразных безалкогольных напитках, мучных кондитерских изделиях, сладких блюдах в сочетании с отдыхом потребителей при кратковременном пребывании.

Столовая – распространенный тип предприятий общественного питания. Как предприятие питания столовая часто встречается в структуре курортных гостиниц.

При обслуживании в ресторанах (кафе) гостиничных комплексов предлагают следующие условия питания: полный пансион (трехразовое питание; полупансион (двухразовое питание – завтрак и обед или ужин; только завтрак (одноразовое питание)

Особое внимание в гостиницах уделяется сервису завтраков. Наиболее широко представлены такие виды завтраков как: континентальный, расширенный, английский, американский, поздний.

Континентальный завтрак включает: кофе, чай или горячий шоколад, сахар, сливки, лимон, два вида повидла, джем или мед, выбор хлебобулочных изделий, масло. В некоторых странах Европы завтрак входит в стоимость размещения в гостинице.