

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://stuservis.ru/diplomnaya-rabota/176107>

Тип работы: Дипломная работа

Предмет: Туризм (другое)

Введение 3

Глава 1. Теоретические основы организации питания туристов 5

1.1. Питание в туризме: понятия и виды 5

1.2. Особенности деятельности предприятий общественного питания по обслуживанию туристов 8

Выводы по Главе 1 13

Глава 2 Анализ организации питания туристов в Сахалинской области 15

2.1. Характеристика питания туристов в Сахалинской области 15

2.2. Анализ ресурсов Сахалинской области для организации питания 20

Выводы по Главе 2 25

Заключение 28

Список использованных источников 30

Питание туристов во многом определяет успешность различных туристических направлений, поскольку оказывает большое значение для самочувствия и общей удовлетворённости. Организация питания в туризме выступает в качестве одного из основных компонентов, так как это удовлетворяют физиологическую потребность туристов в еде. Однако процесс потребления пищи часто совпадает в туризме с процессом общения между людьми, есть и развлекательные аспекты, что вызывает необходимость специальных подходов к организации питания в туризме.

В рамках организации питания туристов рассматриваются такие понятия, как тип предприятия общественного питания, а также класс предприятия общественного питания.

Тип предприятия общественного питания представляет собой характерные условия обслуживания с соответствующим ассортиментом продукции питания.

Класс предприятия общественного питания представляет собой совокупность отличительных признаков предприятия конкретного типа, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания.

В работе П.Г. Михайленко отмечено, что специфику питания туристов во многом определяют различные направления туризма [18].

Различные исследователи (А.И. Думнов, Д.А. Евтеева, И.С. Жаброва, И.В. Кошавка, М.П. Могильный и др.) отмечают, что режим работы заведений общественного питания и форма обслуживания также очень важны при организации питания туристов.

В работе Г.С. Сологубовой отмечено, что в функции руководителя службы общественного питания входит подготовка меню [31]. Меню - это список готовых блюд, которые постоянно доступны в заведении общественного питания или включают в себя доступные продукты. Меню отличается своим составом. Есть меню со свободным выбором порций и блюд, меню с постоянным ежедневным рационом, банкетные меню, а также меню для различных дополнительных услуг по обеспечению туристов питанием. Ни одна продовольственная компания не может обойтись без меню.

В функции руководителя службы общественного питания в сфере туризма также входят:

- обеспечение контроля качества продукции, предназначенной для питания туристов,
- обеспечение рационального использования необходимого оборудования,
- организация эффективной деятельности сотрудников, участвующих в обеспечении туристов питанием,
- обеспечение продукции питания для туристов [36].

Каждый отдел в службе организации питания туристов имеет своего руководителя – есть менеджер по обслуживанию номеров, менеджер по организации банкетов и праздников для туристов и т.д. Эти люди отвечают за бесперебойную работу своего отдела в пределах своих полномочий [41].

В ресторане или кафе туристов обслуживают по меню, в барах услуга заключается в основном в предоставлении туристам алкогольных напитков. Если бар готовит напитки для потребления в ресторане, он называется баром обслуживания.

Кухня служит производственным центром. Заказы поступают на кухню из ресторана от официантов и из банкетного зала, ответственность руководства на кухне заключается в контроле цены и качества блюда. В качестве дополнительных форм обслуживания называются:

- 1) обслуживание меню шеф-повара. Гостям предоставляется меню, которое включает в себя вкусные уникальные блюда, которые стоят дороже, чем обычные стандартные блюда. Эта услуга распространена в дорогих отелях;
- 2) обслуживание по меню «De Jour». Для удобства посетителей в меню представлены самые дешевые блюда, а также фаст-фуд и самые популярные. Это меню подходит для туристов, у которых нет времени на еду, а также туристов, которые ограничены в деньгах [37];
- 3) «холл-экспресс». Гости садятся за стол, меню лежит на столе. Обед состоит из 4 блюд, стол накрывают 4 официанта, каждый из которых отвечает за одно блюдо. Сначала подается салат, затем закуска, затем горячие и вторые блюда. Обед длится 20 минут, после чего стол убирается, за столики садятся новые клиенты;
- 4) туристическое меню. Акцент в предлагаемом меню делается на дешевизне блюд и полезности используемых в них продуктов.

Если питание не включено в стоимость проживания, с него взимается дополнительная плата.

Дополнительные услуги кейтеринга предоставляются следующим образом: клиенты выбирают блюда из меню по собственному желанию и оплачивают их [37].

Также питание туристов различаются в зависимости от вида сервиса:

Таким образом, охарактеризованы основные особенности разных видов питания в туризме, определено значение данного компонента. Были рассмотрены такие понятия, как тип предприятия общественного питания, класс предприятия общественного питания, меню. Анализ источников показал, что структура организации услуг по предоставлению питания туристов имеет важное значение для эффективности этого процесса. Руководство несёт важную ответственность, поскольку именно на нём лежит контроль качества продукции питания для туристов. Помимо этого, важно обеспечить рациональное использование необходимого в этой сфере оборудования.

1. Адашова, Т. А. Российский Дальний Восток: особенности развития международного туризма // ТУРИЗМ И РЕГИОНАЛЬНОЕ РАЗВИТИЕ. СБОРНИК НАУЧНЫХ СТАТЕЙ. 2017. С. 128-132.
2. Белозерова, А. А. Проблемы и перспективы развития туризма в Сахалинской области // Научно-техническое и социально-экономическое развитие Дальнего Востока России. Материалы Студенческой межвузовской научно-практической конференции. Под редакцией Д.К. Брагера, И.И. Литвинова. 2018. С. 3-7.
3. В Сахалинской области развивают круизный туризм [Электронный ресурс]- URL: <http://club-rf.ru/65/detail/1800?print> (Дата обращения: 28.09.2019)
4. Демьяненко, Е. А. Перспективы развития туризма на Дальнем Востоке (на примере Сахалинской области) // Природное и культурное наследие: междисциплинарные исследования, сохранение и развитие. Коллективная монография по материалам VI Международной научно-практической конференции. Ответственные редакторы В.П. Соломин, Н.О. Верещагина, А.Н. Паранина. 2017. С. 307-310.
5. Долгосрочная целевая программа Сахалинской области «Развитие внутреннего и въездного туризма в Сахалинской области на 2013 – 2018 гг [Электронный ресурс] – URL: <http://zadocs.ru/turizm/3964/index.html?page=2> (Дата обращения: 28.04.2021)
6. Думнов, А.И. Организация обслуживания туристов на предприятиях питания вне дома // Тезисы докладов XLVI научной конференции студентов и молодых ученых вузов Южного федерального округа. Материалы конференции. 2019. С. 226.
7. Евтеева, Д.А. Организация питания туристов // Мой выбор - наука!. сборник материалов VI Региональной молодежной конференции, XLVI научной конференции студентов, магистрантов, аспирантов и учащихся лицейных классов. 2020. С. 2386-2390.
8. Жаброва, И.С. Проблема обеспечения питанием иностранных туристов // СТРАТЕГИЯ РАЗВИТИЯ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА И ТУРИЗМА. материалы первой научной студенческой конференции. 2013. С. 316-320.
9. Жубрева, Т.В. Питание на борту современного круизного лайнера // Современные инновационные технологии в экономике, науке, образовании. Материалы Первой международной научно-практической конференции. 2017. С. 313-320.

10. Ивашкин, М. С. , Кузнецова, Н. С. Оценка рынка туристских услуг в Дальневосточном : федеральном округе // Вестник Хабаровского государственного университета экономики и права. 2018. № 3. С. 49-55.
11. Кириченко, А И., Домра, Ю. М. Разработка единого информационного портала о Сахалинской области // Устойчивое развитие технологии сервиса. Материалы VI Международной студенческой научно-практической конференции. 2017. С. 62-69.
12. Кошавка, И.В. Организация питания групп туристов на территории гостиничных комплексов // Проблемы, опыт и перспективы развития туризма, сервиса и социокультурной деятельности в России и за рубежом. Материалы IV Международной научно-практической интернет-конференции. Забайкальский государственный университет; Ответственный редактор О. А. Лях. 2017. С. 141-144.
13. Кузнецова, Н. С., Никитенко Н. Н. Оценка туристских предпочтений в отдельных субъектах дальневосточного округа // Гуманизация образования. 2015. № 1. С. 63-68.
14. Куманева, И. П. Развитие туристской отрасли на Дальнем Востоке России. Автореферат дис. ... кандидата исторических наук / Дальневосточный федеральный университет. Владивосток, 2017
15. Кущева, М.Б. Технологии организации питания туристов в гостинице. – СПб, 2012. – 288 с.
16. Кыдыралиев, Н.А. Особенности организации питания туристов в горной местности // Известия Кыргызского государственного технического университета им. И. Раззакова. 2020. № 1 (53). С. 80-85.
17. Мельникова, Е. А., Якименко, Р. В. Классификация объектов туристской индустрии Корсаковского городского округа Сахалинской области // ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ ТУРИЗМА И ГОСТЕПРИИМСТВА В РОССИИ. Материалы студенческой научно-практической конференции. 2017. С. 305-311.
18. Михайленко, П.Г. Разработка рациона питания туриста // Живые системы и биологическая безопасность населения. Сборник материалов XV международной научной конференции студентов и молодых ученых. 2017. С. 91-92.
19. Мищенко, О. А., Хачатрян, Г. А. PROBLEMS AND PROSPECTS OF DEVELOPMENT OF TOURIST BRANCH OF THE SAKHALIN REGION // СЕРВИСУ И ТУРИЗМУ - ИННОВАЦИОННОЕ РАЗВИТИЕ. Материалы VII Международной научно-практической конференции. Ответственный редактор: профессор Т. С. Комиссарова. 2015. С. 169-172.
20. Могильный, М.П. Особенности питания туристов в походе // СТРАТЕГИЯ РАЗВИТИЯ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА И ТУРИЗМА. Материалы V Международной студенческой Интернет-конференции. Под общей редакцией Е.Н. Артемовой, Н.В. Глебовой. 2017. С. 17-20.
21. Морозов, Н. А., Морозова, Н. С. Формирование системы показателей для оценки эффективности деятельности регионов в сфере туризма // Sochi Journal of Economy. 2015. № 2 (35). С. 105-115.
22. Муравьева, Л.Г. Отрасли экономики Сахалинской области, перспективные для открытия малых предприятий // Вестник Тихоокеанского государственного экономического университета. 2006. № 4 (40). С. 41-47.
23. Мушаев, А.Б. Рациональное питание как фактор здорового образа жизни студента-туриста // Актуальные проблемы образовательного туризма. Материалы Всероссийской научно-практической конференции студентов, аспирантов и молодых ученых. Ответственный редактор С.В. Гриненко. 2017. С. 536-542.
24. Назарова, Л. Х., Измайлова, А. С. Туристский комплекс как элемент экономики Сахалинской области // Международный журнал гуманитарных и естественных наук. 2019. № 3-2. С. 87-91.
25. Оропай, И. П. К вопросу о туристской политике на дальнем Востоке России // Гуманитарные исследования в Восточной Сибири и на Дальнем Востоке. 2016. № 1 (35). С. 107-117.
26. Питиляк, Д.А. Развитие услуг общественного питания в Сахалинской области // Интернет-журнал СахГУ: Наука, образование, общество. 2016. № 1 (9). С. 37.
27. Поволкович, К. А. Создание туристского портала Сахалинской области // Альманах инноваций Сахалинской области. Материалы молодежного инновационного конвента Сахалинской области. Составители Д.Ю. Ким, Д.А. Бородулин. 2015. С. 78-79.
28. Руденко, О. Е., Бойцова, Т. М. Туристский потенциал Дальневосточного региона России и его привлекательность для стран АТР // Устойчивое развитие технологии сервиса. Материалы VI Международной студенческой научно-практической конференции. 2017. С. 13-18.
29. Сахалинская область // Социальный туризм как инструмент повышения качества жизни населения и потенциал социально-экономического развития регионов Российской Федерации. Сборник статей и материалов заочной всероссийской научно-практической конференции. Под ред. О.А. Копцевой. 2015. С. 218-221.
30. Синчизина, К.В. Питание ан Сахалине: вчера, сегодня, завтра // Российские регионы: взгляд в будущее. 2016. Т. 3. № 3. С. 67-86.

31. Сологубова, Г.С. Организация и технология общественного питания в туризме //
32. Суслова, К. И., Чернов, В. А. Сравнительный анализ туристского потенциала Сахалина и Австралии // Научно-техническое и экономическое сотрудничество стран АТР в XXI веке. 2016. Т. 1. С. 282-285.
33. Ткачук, В.Г. и др. О проблеме питания туристов // Педагогика, психология и медико-биологические проблемы физического воспитания и спорта. 2007. № 8. С. 133-137.
34. Третьяков, М. М., Кузнецова, Н. С. Классификация субъектов ДФО по уровню развития сферы туризма // Вестник Тихоокеанского государственного университета. 2014. № 4 (35). С. 217-224.
35. Умаева, А.С. Инновационные формы обслуживания туристов на предприятиях питания // Наука и молодежь. Материалы Всероссийской научно-практической конференции студентов, молодых ученых и аспирантов. 2017. С. 171-176.
36. Хабарова, С.К. Проблемы организации питания туристов в городе Апатиты // Север и рынок: формирование экономического порядка. 2013. № 1 (32). С. 70а-72.
37. Чернова, И.А. Особенности организации системы общественного питания при обслуживании иностранных туристов // Сборник научных трудов SWorld. 2012. Т. 35. № 3. С. 22-23.
38. Шалтумаев, Т.Ш. Особенности формирования рационаов питания туристов // СТРАТЕГИЯ РАЗВИТИЯ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА И ТУРИЗМА. VI международная Интернет-конференция. 2016. С. 90-94.
39. Шанькин, Д. А. Основные элементы социально-экономического состояния и перспективы устойчивого экономического развития Сахалинской области // Журнал правовых и экономических исследований. 2017. № 1. С. 220-225.
40. Шивыткин, К. С. , Домра, Ю. М. Развитие морского круизного туризма в Сахалинской области // Устойчивое развитие технологии сервиса. Материалы VI Международной студенческой научно-практической конференции. 2017. С. 69-73.
41. Шкенева, И.И. Предприятия питания в сфере туризма // НАЦИОНАЛЬНЫЕ ТРАДИЦИИ В РАЗВИТИИ ТОРГОВЛИ, ЭКОНОМИКИ И КУЛЬТУРЫ. Материалы 8-й Межвузовской студенческой научно-практической конференции. 2011. С. 203-205.

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://stuservis.ru/diplomnaya-rabota/176107>