

22-6970

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ



Российский экономический
университет
имени Г. В. Плеханова

ПРАКТИКУМ

22-06970

ПО ДИСЦИПЛИНЕ

**«Технология и организация
рабочих процессов
на предприятиях питания»**

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
(ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г. В. Плеханова»)

Кафедра ресторанного бизнеса

**ПРАКТИКУМ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ
РАБОЧИХ ПРОЦЕССОВ
НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ»**

Москва
ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г. В. Плеханова»
2022

УДК 641.5(076.5)

ББК 36.99я73

П691

Составитель канд. техн. наук Л. П. Л и п а т о в а

Рецензенты: канд. техн. наук М. Г. Шипарева (МГУПП);
д-р техн. наук М. А. Беляева (РЭУ им. Г. В. Плеханова)

**П691 Практикум по дисциплине «Технология и организация
рабочих процессов на предприятиях питания» / сост.
Л. П. Липатова. – Москва : ФГБОУ ВО «РЭУ им.
Г. В. Плеханова», 2022. – 36 с.
ISBN 978-5-7307-1864-7**

Рассматриваются механическая и тепловая обработка блюд, последовательность выполнения и организация работ по производству продукции общественного питания.

Для студентов, обучающихся по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

УДК 641.5(076.5)

ББК 36.99я73

ISBN 978-5-7307-1864-7

© ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г. В. Плеханова», 2022

Содержание

ВВЕДЕНИЕ.....	5
Тема 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА. МЕХАНИЧЕСКАЯ КУЛИНАРНАЯ ОБРАБОТКА БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ.....	9
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 1. МЕХАНИЧЕСКАЯ КУЛИНАРНАЯ ОБРАБОТКА ОВОЩЕЙ. БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ.....	9
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА РАБОТА 2. МЕХАНИЧЕСКАЯ КУЛИНАРНАЯ ОБРАБОТКА ОВОЩЕЙ. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ОТХОДОВ И ПОТЕРЬ. БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ.....	10
Тема 2. МЕХАНИЧЕСКАЯ КУЛИНАРНАЯ ОБРАБОТКА БЛЮД ИЗ МЯСА.	13
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 3. ПРОИЗВОДСТВО БЛЮД ИЗ РУБЛЕНОГО МЯСА. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ОТХОДОВ И ПОТЕРЬ.....	13
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 4. ПРОИЗВОДСТВО БЛЮД ИЗ КОТЛЕТНОЙ РУБЛЕННОЙ МАССЫ. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ОТХОДОВ И ПОТЕРЬ.....	15
Тема 3. МЕХАНИЧЕСКАЯ КУЛИНАРНАЯ ОБРАБОТКА БЛЮД ИЗ РЫБЫ	17
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 5. ПРОИЗВОДСТВО БЛЮД ИЗ РЫБЫ. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ОТХОДОВ И ПОТЕРЬ (ДЕЛОВАЯ ИГРА)	17

Тема 4. МЕХАНИЧЕСКАЯ КУЛИНАРНАЯ ОБРАБОТКА БЛЮД ИЗ КРУП, БОБОВЫХ, МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ И ТВОРОГА	19
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 6. ПРОИЗВОДСТВО БЛЮД ИЗ КРУП И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРИВАРА.....	19
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 7. ПРОИЗВОДСТВО БЛЮД ИЗ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ. ОПРЕДЕЛЕНИЕ УВЕЛИЧЕНИЯ МАССЫ И ПРИВАРА КРУП.....	20
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ	25
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	26