

21-649



ПОЛИТЕХ
Санкт-Петербургский
политехнический университет
Петра Великого

ДУБЛЕТ



ПОЛИТЕХ-ПРЕСС

ПОЛИТЕХ

Институт
Биомедицинских систем
и Биотехнологий

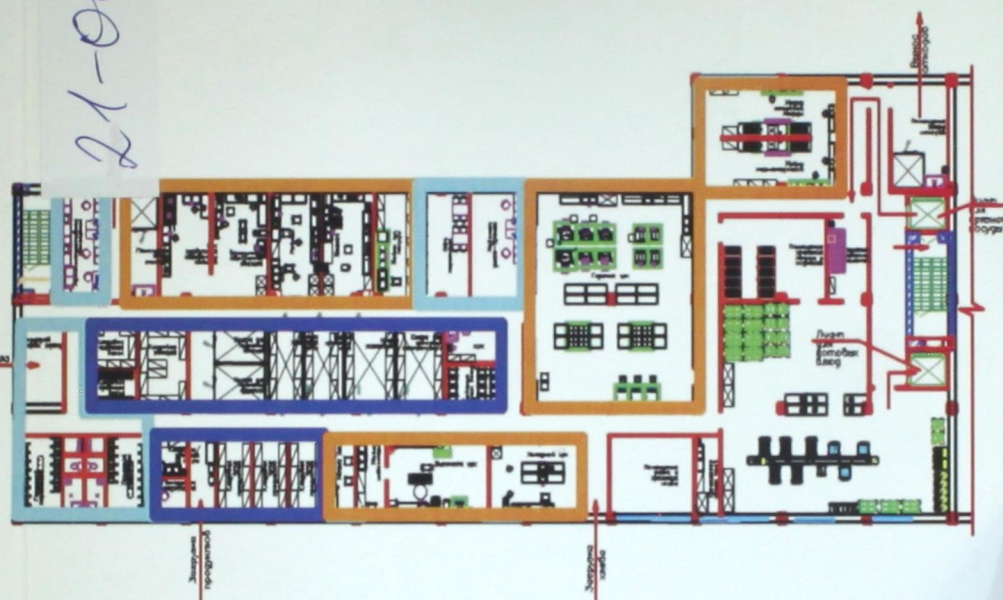
С. А. Елисева Е. Ю. Феденишина

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

ВВЕДЕНИЕ
В ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ
ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

Учебное пособие

05900-12



Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ПЕТРА ВЕЛИКОГО

С. А. Елисева Е. Ю. Фединишина

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

Учебное пособие



ПОЛИТЕХ-ПРЕСС

Санкт-Петербургский
политехнический университет
Петра Великого

Санкт-Петербург

2020

УДК 642.5:641.004.12

ББК 36.99

Е51

Рецензенты:

Доктор экономических наук, профессор,
профессор Высшей школы биотехнологий и пищевых производств
Института биотехнологических систем и биотехнологий
Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого

Е. В. Чернова

Кандидат технических наук,
главный технолог ООО «Океан Трейдинг Компани-П»

А. С. Москвичев

Елисева С. А. Технология продукции общественного питания. Введение в профессиональную деятельность : учеб. пособие / С. А. Елисева, Е. Ю. Фединишина. – СПб. : ПОЛИТЕХ-ПРЕСС, 2020. – 185 с.

Учебное пособие соответствует образовательному стандарту высшего образования Федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого» по направлению подготовки бакалавров 19.03.04 «Технология и организация продукции общественного питания».

Рассмотрены вопросы, связанные с историей развития профессиональной кулинарии, общественного питания как отрасли промышленности; кулинарным образованием в России; организационно-нормативными аспектами и современными направлениями хозяйственной деятельности в общественном питании. В учебном пособии приведены основы технологии продукции общественного питания, базирующиеся на принципах безопасности и качества готовой продукции.

Учебное пособие предназначено для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения, а также для всех интересующихся историей развития общественного питания и профессионального кулинарного образования в России.

Печатается по решению

Совета по издательской деятельности Ученого совета
Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого.

© Елисева С. А., Фединишина Е. Ю., 2020

© Санкт-Петербургский политехнический
университет Петра Великого, 2020

ISBN 978-5-7422-6990-8

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
РАЗДЕЛ 1 ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»	6
1.1 Профессиональные стандарты в индустрии питания	6
1.2 Характеристика профессиональной деятельности выпускников по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»	8
<i>Контрольные вопросы</i>	13
РАЗДЕЛ 2 ИСТОРИЯ РАЗВИТИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КУЛИНАРИИ	13
2.1 Развитие профессиональной кулинарии	13
2.2 Профессиональное кулинарное образование в России	18
2.3 Народная кулинария и наука о питании	27
2.4 Теоретические основы технологии продукции общественного питания	31
<i>Контрольные вопросы</i>	36
РАЗДЕЛ 3 ПОНЯТИЙНЫЙ АППАРАТ И ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ	37
3.1 Основные понятия в общественном питании	37
3.2 Классификация предприятий общественного питания	41
3.3 Нормативная и технологическая документация на продукцию общественного питания	45
3.4 Общие принципы организации работы предприятия общественного питания	57
<i>Контрольные вопросы</i>	58
РАЗДЕЛ 4 ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	60
4.1 Краткая характеристика основных способов кулинарной обработки сырья ...	60
4.2 Основы технологии продукции общественного питания	62
<i>Контрольные вопросы</i>	117
РАЗДЕЛ 5 ИННОВАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	118
5.1 Государственная политика в области здорового питания	118
5.2 Основы рационального питания	119
5.3 Материально-техническое оснащение современных предприятий питания	129
5.4 Авангардные направления в индустрии питания: молекулярная гастрономия	134
<i>Контрольные вопросы</i>	141
РАЗДЕЛ 6 ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ	142
6.1 Влияние факторов внешней среды на пищевые продукты	142

6.2 Санитарно-гигиенические требования к предприятиям общественного питания	144
<i>Контрольные вопросы</i>	163
РАЗДЕЛ 7 ПРАКТИКУМ	164
СПИСОК ИСТОЧНИКОВ	168
ПРИЛОЖЕНИЕ А. Таблица 1 Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при переработке картофеля, овощей	170
ПРИЛОЖЕНИЕ Б. Таблица 2 Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при переработке рыбы	174
ПРИЛОЖЕНИЕ В. Таблица 3 Среднетушевые нормы отходов и потерь при холодной обработке мяса для предприятий общественного питания, работающих на сырье	176
ПРИЛОЖЕНИЕ Г. Таблица 4 Нормы выхода тушки, отходов и пищевых обработанных субпродуктов при обработке сельскохозяйственной птицы	177
ПРИЛОЖЕНИЕ Д. Таблица 5 Условия хранения, сроки годности особо скоропортящихся и скоропортящихся продуктов при температуре 2...4 °С	178