

26-2878



РЭУ.РФ

РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

ПРАКТИКУМ

по дисциплине

**«ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ
ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ»**

26-02878



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 пищевых технологий и биоинженерии

**ПРАКТИКУМ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ
ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

Москва
ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г. В. Плеханова»
2026

УДК 641.5:005.6 (076.5)

ББК 65.431–82я73

П691

Составитель канд. техн. наук Н. А. А к и м о в а

Рецензент канд. экон. наук Г. Ю. Каллаур (РЭУ им. Г. В. Плеханова)

**Практикум по дисциплине «Лабораторный контроль
П691 продукции общественного питания» / сост. Н. А. Акимова.**
– Москва : ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г. В. Плеханова», 2026. –
80 с.

ISBN 978-5-7307-2445-7

Рассматриваются теоретические основы лабораторного контроля качества, а также методики выполнения оценки качества поступающих на предприятия кулинарной продукции, блюд и мучных изделий.

Для студентов, обучающихся по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (профиль «Технология и организация ресторанного дела»).

УДК 641.5:005.6 (076.5)

ББК 65.431–82я73

ISBN 978-5-7307-2445-7

© ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г. В. Плеханова», 2026

Содержание

ВВЕДЕНИЕ.....	4
Раздел 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ЛАБОРАТОРНОГО КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА.....	5
РАБОТА 1. ОРГАНИЗАЦИЯ ЛАБОРАТОРНОГО КОНТРОЛЯ ПРОДУКЦИИ ТРЕБОВАНИЯ К ПИЩЕВОЙ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКОЙ ЛАБОРАТОРИИ	6
Раздел 2. МЕТОДОЛОГИЯ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКЦИИ В ПРЕДПРИЯТИИ ПИТАНИЯ.....	13
РАБОТА 2. ЗНАКОМСТВО С ТРЕБОВАНИЯМИ НОРМАТИВНЫХ, ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ДОКУМЕНТОВ К ПРИНЦИПАМ ПРОВЕДЕНИЯ КОНТРОЛЯ.....	17
РАБОТА 3. ИДЕНТИФИКАЦИЯ ПРОДУКЦИИ. МАРКИРОВКА ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ, ГОТОВОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ. БЛЮД ЗНАКИ СООТВЕТСТВИЯ.....	19
РАБОТА 4. ВЫБОР ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ, МЕТОДОВ И СРЕДСТВА КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА.....	28
Раздел 3. ПРОВЕДЕНИЕ ЛАБОРАТОРНОГО КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ, КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ.....	40
РАБОТА 5. ЭКСПЕРТИЗА ДОКУМЕНТОВ ПОСТАВЩИКА	40
РАБОТА 6. КАРТЫ КАЧЕСТВА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ....	50
РАБОТА 7. ОТБОР ПРОБ	53
РАБОТА 8. ИЗУЧЕНИЕ ВИДОВ И МЕТОДОВ ФАЛЬСИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ	56
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ.....	58
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	60