

ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ МОЛДОВЫ

К.М. ПОПОВИЧ, О.И. ДЕСЯТНИКОВА, А.И. КИРСАНОВА

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ КАРТ



Chişinău
2017

ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ МОЛДОВЫ

**ФАКУЛЬТЕТ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
ДЕПАРТАМЕНТ ПРОДОВОЛЬСТВИЯ И ПИТАНИЯ**

К.М. ПОПОВИЧ, О.И. ДЕСЯТНИКОВА, А.И. КИРСАНОВА

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ КАРТ

**Chişinău
Editura „Tehnica–UTM”
2017**

CZU 641.5(076.5)

П 58

Работа адресована студентам специальности 541.1 Технология и менеджмент общественного питания дневного и заочного отделений Факультета пищевых технологий - будущих инженеров и менеджеров в отрасли технологии общественного питания. Работа представляет собой обобщенный объем знаний по технологии приготовления различных групп блюд. Не в последнюю очередь работа адресована преподавателям и специалистам в области общественного питания.

Сборник содержит 7 лабораторных работ, каждая работа включает тему, цель и задачи, перечень инвентаря и посуды, основные этапы проведения лабораторной работы и задания для индивидуальной работы студентов, дегустационные листы и листы описания органолептических показателей качества готовых блюд.

Дидактическое пособие для изучения дисциплины Технология производства продукции общественного питания одобрено и рекомендовано к изданию на заседании кафедры технология и организация общественного питания, протокол № 5 от 16 ноября 2016 года.

Авторы: кандидат технических наук, доцент
ПОПОВИЧ Кристина Михайловна
кандидат технических наук, профессор
ДЕСЯТНИКОВА Ольга Ивановна
кандидат технических наук, доцент
КИРСАНОВА Аурелия Ивановна

Ответственный редактор: кандидат технических наук, доцент
ПОПОВИЧ Кристина Михайловна

Рецензент: кандидат технических наук, доцент
РЕШИТКА Владислав Константинович

DESCRIEREA CIP A CAMEREI NAȚIONALE A CĂRȚII

Попович, К. М.

Технология производства продукции общественного питания: Сборник технологических карт / К. М. Попович, О. И. Десятникова, А. И. Кирсанова; Техн. ун-т Молдовы, Фак. пищевых технологий, Департамент продовольствия и питания. – Chișinău: Editura „Tehnica-UTM”, 2017. – 92 p.

Bibliogr.: p. 88-90 (36 tit.). – 10 ex.

ISBN 978-9975-45-471-1.

641.5(076.5)

П 58

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	4
1. Лабораторная работа № 1. Технология приготовления первых блюд/супов	5
2. Лабораторная работа № 2. Технология приготовления соусов	18
3. Лабораторная работа № 3. Технология приготовления блюд из овощей	36
4. Лабораторная работа № 4. Технология приготовления салатов	44
5. Лабораторная работа № 5. Технология приготовления блюд из рыбы	55
6. Лабораторная работа № 6. Технология приготовления блюд из мяса	68
7. Лабораторная работа № 7. Технология приготовления блюд из мяса птицы и кролика	79
Библиография	88

ВВЕДЕНИЕ

*Скажи мне и я забуду,
Покажи мне и я запомню,
Дай мне сделать самому и я пойму.
Конфуций (551-479 до Р.Х.)*

Методические указания подготовлены в соответствии с программой обучения по специальности 541.1 Технология и менеджмент общественного питания для студентов дневного и заочного отделений в рамках дисциплины Технология производства продукции общественного питания.

Изучение данной дисциплины имеет целью усвоение научных основ технологии продукции общественного питания, методов кулинарной обработки продукции, кулинарных традиций, сформировавшихся в результате эволюции веков, применение полученных знаний для обоснования условий и режимов технологической обработки сырья и для выбора технологического процесса.

Дисциплина включает теоретические и практические исследования технологических процессов приготовления пищи, повышения качества продукции, оптимизации процессов и методов получения полуфабрикатов и готовой продукции, разработки новых видов продукции и технологий.

Для достижения поставленной цели в ходе выполнения лабораторных работ изучаются физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах на всех стадиях производства кулинарной продукции, углубленно изучается суть технологических процессов производства продукции общественного питания, формируется понимание необходимости ведения технологических процессов с позиций обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности, изучается организация технологического процесса.

Методическое указание состоит из 7 лабораторных работ по технологии приготовления различных групп блюд и включает практическое изучение технологических приемов и процессов, связанных с механической и тепловой кулинарной обработкой продуктов и полуфабрикатов. В ходе выполнения работ студент должен определить отходы и потери при механической и кулинарной обработке, температурные и временные параметры приготовления блюд, провести органолептическую оценку качества готовых блюд и оформить необходимую технологическую документацию.

В процессе работы в лаборатории студенты обязаны соблюдать правила личной и производственной гигиены. К работе приступают, надев санитарную одежду, тщательно прикрыв волосы шапочкой и вымыв руки с мылом. По окончании лабораторного занятия следует выключить приборы, вымыть и убрать посуду, привести в порядок рабочее место. Дежурные, кроме того, моют посуду и инвентарь, которыми группа пользовалась на занятии, проверяют отключение теплового оборудования.

Ключевые слова: масса брутто, масса нетто, выход блюда, технологическая карта, дегустационный лист, органолептическая характеристика блюд.

БИБЛИОГРАФИЯ

1. Баранов В.С., Мглинец А.И., Алешина Л.М. *Технология производства продукции общественного питания*. – М.: Экономика, 1986.
2. Васюкова А.Т., Пивоваров В.И., Пивоваров К.В. *Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании*. – М.: «Дашков и К», 2008.
3. Галыкин В.А., Заикин Н.А., Карцев В.В., Шевелева С.А., Белова Л.В., Пушкарев А.А. *Микробиологические основы ХАССП при производстве пищевых продуктов*. – СПб.: «Перспект Науки», 2007.
4. Десятникова О., Попович К., Кирсанова А., Суходол Н., Морарь Л. *Методические указания к выполнению курсовых работ по дисциплине технология производства продукции общественного питания*. – Кишинев: ТУМ, 2009, 28 с.
5. Кантере В.М., Матисон В.А., Хангажеева М.А. *Система безопасности продуктов питания на основе принципов НАССР*. – СПб.: РАСХН, 2004.
6. Касьянов Г.И., Иванова Е.Е. *Технология переработки рыбы и морепродуктов*. – Ростов-на-Дону: Март, 2001.
7. Кердиваренко М.А., Балануца А.П., Татаров П.Г., Чумак Ж.Я. *Физико-химические аспекты технологии пищевых продуктов*. – Кишинев: Штиинца, 1985.
8. Кочеткова А.А., Нечаев А.П., Граубенберг С.Е. *Пищевая химия*. – М.: «Академия», 2006.
9. Кретович В.Л. *Биохимия растений*. – М.: Высшая школа, 1985.
10. Крылова Г.Д. *Основы стандартизации, сертификации, метрологии*. – М.: ЮНИТИ, 2001.
11. Лифшиц И.М. *Стандартизация, метрология и сертификация*. – М.: ОЦПКРТ, 2007.
12. Мармузова Л.В. *Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности*. – М.: «Академия», 2008.

13. Мглинец А.И. *Технология производства продукции общественного питания.* – М.: Экономика, 1981.
14. Нечаев А.П., Траубенберг С.Е., Кочеткова А.А. *Пищевая химия.* – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2004.
15. Панов Л. *Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании.* – М.: «Дашков и К», 2008.
16. Позняковский В.М. *Гигиенические основы питания, безопасности и экспертиза пищевых продуктов.* – Новосибирск: Сиб.унив.изд., 2002.
17. Потапова И.И. *Основы технологии производства продукции общественного питания.* – М.: «Академия», 2008.
18. Ратушный А.С., Баранов Б.А., Ковалев Н.И., Ловачева Г.Н., Алешина Л.М., Жубрева Т.В., Троицкая Е.Я., Лучкина Н.Н., Трегубова А.И. *Технология продукции общественного питания.* В 2-х томах. – М.: Мир, 2007.
19. Россов И.А. *Технология мяса и мясопродуктов.* – М.: Агропромиздат, 1988.
20. Ростоцкий В.С. *Технология производства продукции общественного питания.* – Киев: Выща школа, 1991.
21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1982.
22. Скурихина И.М., Волгарева М.Н. *Химический состав пищевых продуктов.* – М.: Экономика, 1986.
23. Танчев С.С. *Антоцианы в плодах и овощах.* – М.: Пищевая промышленность, 1980.
24. Трегубов Н.Н., Жарова Е.И., Жухман А.И., Сидорова Е.К. *Технология крахмала и крахмалопродуктов.* – М.: Логика и пищевая промышленность, 1981.
25. Твердохлеб Г.В., Диланиал З.Н., Чекулаева Л.В. *Технология молока и молочных продуктов.* – М.: Агропромиздат, 1991.
26. Anfimova N., Zaharova T. *Arta culinară.* – Chişinău: Lumina, 1990.

27. Chirilă P. *Alimentația echilibrată a omului sănătos*. – București: Național, 2005.
28. Ciumac J. *Merceologia produselor alimentare*. – Chișinău: Tehnica, 1995.
29. Deseatnicova O., Popovici C., Chirsanova A., Suhodol N., Morari L. *Indicatii metodice pentru elaborarea lucrarilor de an la disciplina tehnologia produselor alimentatiei publice*. – Chisinau: UTM, 2009, 28 p.
30. Kovaliov N.I., Salnicova L.K. *Tehnologia preparării bucatelor*. Trad. E. Grozavu și E. Grosu. – Chișinău: Lumina, 1990.
31. Lilian M., Popa E., Segal B., Segal R. *Orientări actuale în nutriție*. – București: Editura medicală, 1989.
32. Morari L., Coșciug L., Deseatnicov O. *Tehnologia produselor alimentației publice. Rețetar*. – Chișinău: UTM, 2002.
33. Neamțu J. *Biochimie alimentară*. – București: CERES, 1997.
34. Niag G. *Alimentație, nutrienți, alimente. Știința alimentației, tehnologii culinare*. – Deva: EMIA, 2004.
35. Olexiuc N. *Rețete culinare practice*. – București: Tehnică, 1986.
36. Rîbacenco A., Mija N. *Tehnologia produselor alimentației publice. Îndrumar de laborator*. – Chișinău: UTM, 1996.