

21-06124

НА ДОСТУП НЕ ВЫДАЕТСЯ



Российский экономический
университет
имени Г. В. Плеханова

О. В. Беспалова

ЛАБОРАТОРНЫЙ ПРАКТИКУМ

21-06124

по дисциплинам
**«Моделирование новых видов
продукции общественного питания»,
«Научные аспекты технологии
производства инновационной
продукции индустрии 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

О. В. Беспалова

**ЛАБОРАТОРНЫЙ ПРАКТИКУМ
ПО ДИСЦИПЛИНАМ
«МОДЕЛИРОВАНИЕ НОВЫХ ВИДОВ
ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»,
«НАУЧНЫЕ АСПЕКТЫ ТЕХНОЛОГИИ
ПРОИЗВОДСТВА ИННОВАЦИОННОЙ
ПРОДУКЦИИ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ»**

Москва
ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г. В. Плеханова»
2021

УДК 641/642 (076.5)
ББК 36.99А73
Б534

Рецензенты: канд. биол. наук Е. В. Ли (Моск. гос. ун-т пищевых производств); канд. техн. наук И. В. Васильева (РЭУ им. Г. В. Плеханова)

Беспалова, О. В.

Б534 Лабораторный практикум по дисциплинам «Моделирование новых видов продукции общественного питания», «Научные аспекты технологии производства инновационной продукции индустрии питания» / О. В. Беспалова. – Москва: ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г. В. Плеханова», 2021. – 88 с.

ISBN 978-5-7307-1710-7

Рассматривается научный подход в профессиональной деятельности по моделированию новых видов продукции общественного питания, включая теоретическую часть занятий, технику выполнения работ, вопросы для самопроверки и тематику дискуссий.

Для обучающихся по направлению 38.04.02 «Менеджмент» (профиль – «Менеджмент в индустрии питания»), уровень – магистратура), 43.04.01 «Сервис», 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», 38.04.01 «Экономика» (уровень – магистратура).

УДК 641/642 (076.5)
ББК 36.99А73

ISBN 978-5-7307-1710-7

© ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г. В. Плеханова», 2021

Содержание

ВВЕДЕНИЕ	5
Раздел 1. СОВРЕМЕННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	6
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 1. ИССЛЕДОВАНИЕ ПРИНЦИПОВ ИЗУЧЕНИЯ СПРОСА НА НОВЫЙ АССОРТИМЕНТ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.....	6
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 2. ИЗУЧЕНИЕ СОВРЕМЕННОЙ СИСТЕМЫ КЛАССИФИКАЦИИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ ГРУППЫ ТОВАРОВ ПО ВИДАМ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ОСОБЕННОСТИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	10
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 3. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ (КОРНЕПЛОДЫ) ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. ЭКОНОМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ	19
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 4. ОПРЕДЕЛЕНИЕ КАЧЕСТВА ФРУКТОВ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.....	25
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 5. ОЦЕНКА МАРКИРОВКИ ПРОДУКЦИИ И СЫРЬЯ, ИСПОЛЬЗУЕМОГО ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. МАРКИРОВКА ГОТОВОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ.....	30
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 6. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ЗАТРАТ ПРОИЗВОДСТВА НА ОБРАБОТКУ СЫРЬЯ ПРИ РАЗЛИЧНОМ ОСНАЩЕНИИ РАБОЧИХ МЕСТ (НА ПРИМЕРЕ КОРНЕПЛОДОВ) ...	40
Раздел 2. НАУЧНЫЕ ОСНОВЫ КОНСТРУИРОВАНИЯ И МОДЕЛИРОВАНИЯ НОВЫХ ВИДОВ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.....	48
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 7. ИЗУЧЕНИЕ ВЛИЯНИЯ АППАРАТУРНЫХ РЕШЕНИЙ НА КАЧЕСТВО КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ПРИ ЕЕ МОДЕЛИРОВАНИИ	49

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 8. ИЗУЧЕНИЕ МОДЕЛИРОВАНИЯ РЕОЛОГИЧЕСКИХ СВОЙСТВ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	55
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 9. ИЗУЧЕНИЕ ВЛИЯНИЯ РАЗЛИЧНЫХ КОНДИЦИЙ ОДНОИМЕННОГО СЫРЬЯ НА СЕБЕСТОИМОСТЬ МОДЕЛИРУЕМОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ С ЗАДАННЫМ ВИДОМ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ.....	60
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 10. МОДЕЛИРОВАНИЕ И КОНСТРУИРОВАНИЕ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ. ЭКОНОМИКА ПРОИЗВОДСТВА	65
РЕКОМЕНДАЦИИ К ПРОВЕДЕНИЮ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ	75
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	76
ГЛОССАРИЙ.....	78
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ	82
ПРИЛОЖЕНИЯ	83