

ББК 65.431я73  
Г 52

Рецензенты:

*О.Б. Соснина*, канд. техн. наук, директор по производству  
ООО «Фуд-Мастер»  
*С.В. Габелко*, канд. техн. наук, доцент

**Главчева С.И.**

Г 52

Индустриальное производство в общественном питании: учебное пособие / С.И. Главчева, А.Н. Сапожников, Е.В. Махачева. – Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2018. – 124 с.

ISBN 978-5-7782-3756-8

Учебное пособие предназначено для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки бакалавров 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

В пособии рассмотрены актуальные вопросы применения индустриальных технологий производства кулинарной продукции в современных экономических условиях с учетом достижений научно-технического прогресса. Представлены современные индустриальные технологии, применяемые на предприятиях общественного питания. Изложены вопросы организации индустриального производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции на предприятиях питания, а также разработки технологической документации на них с применением современных систем менеджмента безопасности.

Работа подготовлена на кафедре технологий и организации  
пищевых производств

**ББК 65.431я73**

**Главчева Светлана Ивановна  
Сапожников Александр Николаевич  
Махачева Екатерина Владимировна**

## **ИНДУСТРИАЛЬНОЕ ПРОИЗВОДСТВО В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ**

**Учебное пособие**

Редактор *А.Ю. Кроних*  
Выпускающий редактор *И.П. Брованова*  
Корректор *И.Е. Семенова*  
Дизайн обложки *А.В. Ладыжская*  
Компьютерная верстка *С.И. Ткачева*

Налоговая льгота – Общероссийский классификатор продукции  
Издание соответствует коду 95 3000 ОК 005-93 (ОКП)

---

Подписано в печать 12.12.2018. Формат 60 × 84 1/16. Бумага офсетная. Тираж 50 экз.  
Уч.-изд. л. 7,2. Печ. л. 7,75. Изд. № 209. Заказ № 87. Цена договорная

---

Отпечатано в типографии  
Новосибирского государственного технического университета  
630073, г. Новосибирск, пр. К. Маркса, 20

**ISBN 978-5-7782-3756-8**

© Главчева С.И., Сапожников А.Н.,  
Махачева Е.В., 2018  
© Новосибирский государственный  
технический университет, 2018

## ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение .....	5
<b>1. Основы индустриализации общественного питания .....</b>	<b>7</b>
1.1. Понятие индустриализации и ее роль в отрасли общественного питания.....	7
1.2. Основные методы и принципы индустриального производства продукции общественного питания.....	17
<b>2. Индустриальные технологии в общественном питании: краткие характеристики и технологические схемы.....</b>	<b>23</b>
2.1. Технологии низкотемпературной и холодильной кулинарной обработки продуктов .....	23
2.2. Технологии, основанные на вакуумировании и использовании газовой среды .....	43
2.3. Технологии пастеризации продукции в упаковке .....	59
<b>3. Организация индустриального производства на предприятиях общественного питания .....</b>	<b>65</b>
3.1. Организация производства полуфабрикатов .....	65
3.1.1. Общие вопросы организации производства полуфабрикатов на заготовочных предприятиях общественного питания.....	65
3.1.2. Организация производства полуфабрикатов из картофеля и овощей .....	66
3.1.3. Организация производства полуфабрикатов из мяса.....	70
3.1.4. Организация производства полуфабрикатов из птицы.....	75
3.1.5. Организация производства полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов.....	77
3.2. Организация производства продукции в кулинарном цехе.....	80
3.3. Организация производства мучных блюд и изделий .....	84
3.4. Организация производства мучных кондитерских изделий.....	88
3.5. Организация работы экспедиции Основные виды тары и упаковки.....	97

<b>4. Технологическая документация на продукцию индустриального производства в общественном питании .....</b>	<b>100</b>
4.1. Порядок разработки и утверждения технологической документации на выпускаемую кулинарную продукцию .....	100
4.2. Особенности систем менеджмента безопасности в индустриальном производстве кулинарной продукции.....	106
Библиографический список .....	117