

**Виртуальная книжная выставка**

**«Технология продукции и  
организация общественного  
питания»**

**по материалам ЭБС «Лань»**

Уважаемые читатели!

Предлагаем вашему вниманию виртуальную книжную выставку «Технология продукции и организация общественного питания».

На выставке представлены учебники и учебные пособия по основам технологии продукции общественного питания, организации производства на предприятиях общественного питания из коллекции издательства «Троицкий мост».

Выставка адресована студентам, обучающимся по специальности «Технология продуктов общественного питания».

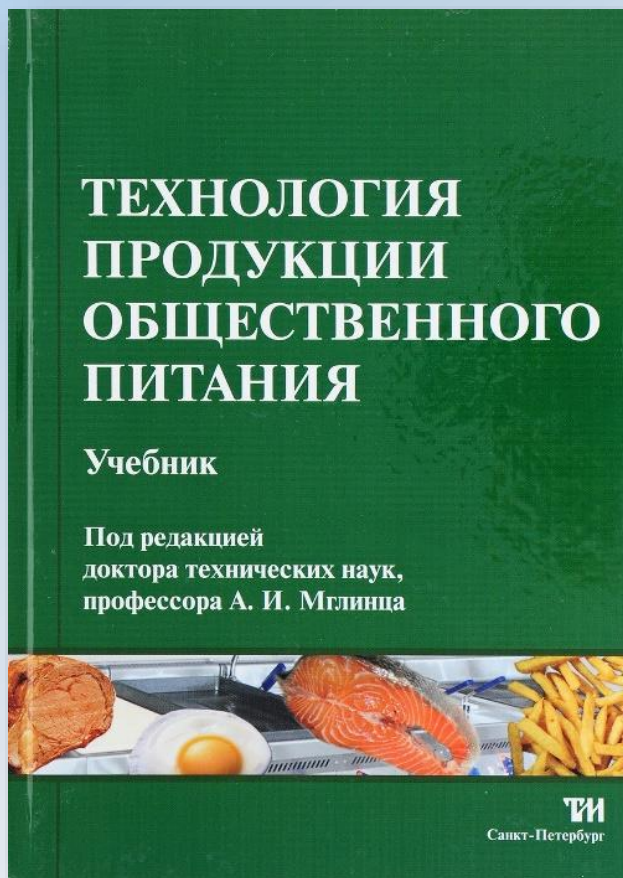
Все демонстрируемые издания **доступны** в полнотекстовом формате в электронной библиотечной системе Лань по **логину и паролю**.



**Технология производства общественного питания : учебник / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, И. В. Симакова, О. И. Ирина.** — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 676 с. — ISBN 978-5-6044302-8-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система : сайт. — URL: <https://e.lanbook.com/book/180957> (дата обращения: 26.03.2024). — Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.

Материалы учебника раскрывают круг вопросов, касающихся основных стадий технологического процесса производства продукции общественного питания; способов и приемов кулинарной обработки пищевых продуктов, включая современное оборудование для авангардных кулинарных техник; контроля качества продукции общественного питания. Три первых раздела посвящены теории физико-химических процессов, формирующих качество продукции общественного питания, технологическим процессам кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Основной фокус учебника направлен на раздел «Технологические процессы приготовления блюд и кулинарных изделий», составленный с учетом современных тенденций в кулинарии и индустрии питания. При разработке учебника учтены требования профессиональных стандартов «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания» и «Повар» (6 квалификационный уровень), спецификации стандартов WorldSkills (WSSS) по компетенции «Поварское дело». Учебник предназначен для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавриата 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Материалы учебника будут полезны для преподавателей профессиональных образовательных организаций среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», специалистов в области диетологии и нутрициологии, специалистов по рациональному питанию (ОКЗ: 2265), а также руководителей и практических работников предприятий индустрии питания и пищевой промышленности.

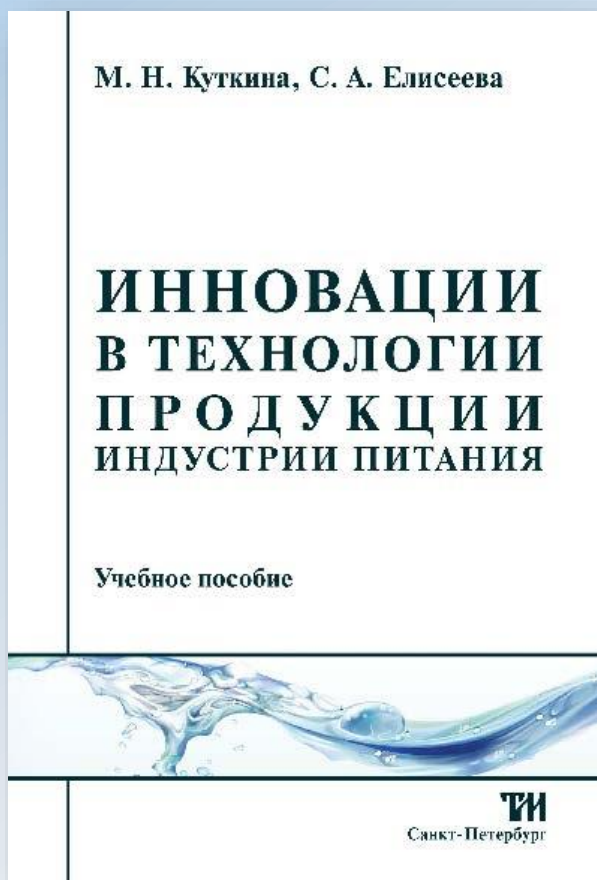
## Оглавление



**Технология продукции общественного питания : учебник / А. И. Мглинец, Н. А. Акимова, Г. Н. Дзюба, Г. Г. Дубцов ; под редакцией А. И. Мглинца. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2015. — 736 с. — ISBN 978-5-904406-15-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система : сайт. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90674> (дата обращения: 25.03.2024). — Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.**

В учебнике рассмотрены научно-теоретические основы технологии продукции общественного питания: общие представления об организации производства продукции общественного питания, критерии качества продукции, роль воды и пищевых веществ в формировании качества кулинарной продукции. Рассматриваются технологические процессы производства широкого ассортимента кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий; физико-химические изменения, протекающие в пищевых продуктах в процессе производства этой продукции, и их влияние на качество продукции. Учебник предназначен для студентов, обучающихся по специальности «Технология продуктов общественного питания». Книга будет полезна для специалистов, работающих в сфере общественного питания и в учреждениях, занимающихся проектированием предприятий общественного питания.

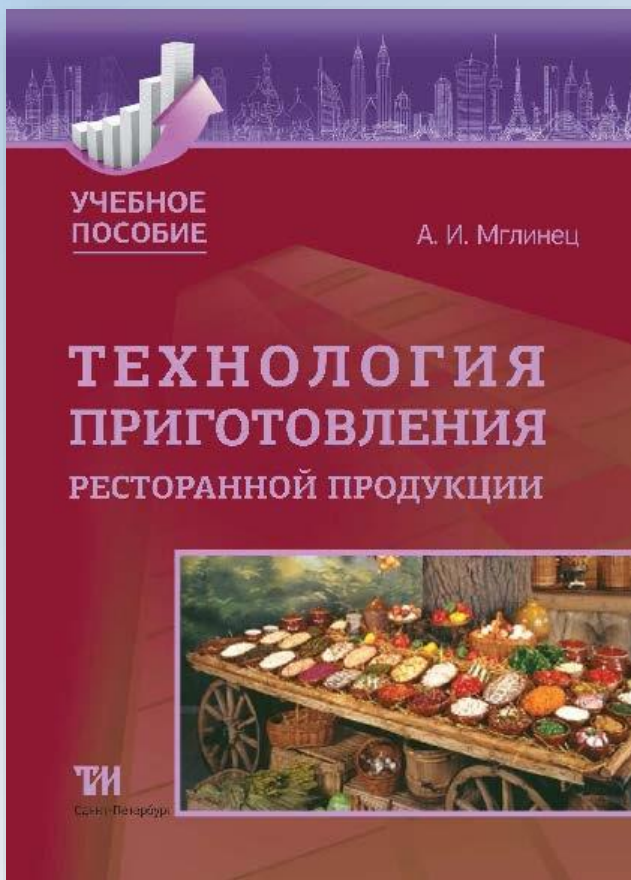
[Оглавление](#)



**Куткина, М. Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания : учебное пособие / М. Н. Куткина, С. А. Елисеєва. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2016. — 168 с. — ISBN 978-5-9908002-8-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система : сайт. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90699> (дата обращения: 25.03.2024). — Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.**

Содержание учебного пособия раскрывает основные теоретические и практические основы инновационной деятельности в предприятиях индустрии питания. В пособии приведены основные принципы конструирования инновационной пищевой продукции с заданными свойствами, теоретические основы охлаждения и замораживания продукции общественного питания. Рассмотрены технологические схемы производства и ассортимент полуфабрикатов разной степени готовности и готовой продукции, а также изложены базовые аспекты инновационной гастрономии, технологические приемы, виды оборудования, ингредиенты и новаторские разработки в области современной кулинарии. Учебное пособие предназначено для магистров и аспирантов, обучающихся по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

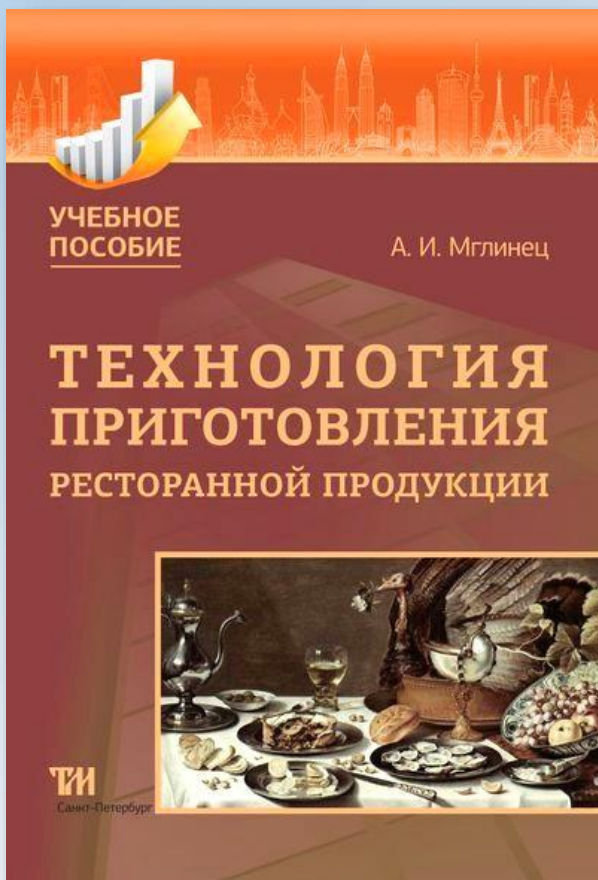
## Оглавление



**Мглинец, А. И. Технология приготовления ресторанной продукции : учебное пособие / А. И. Мглинец. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 206 с. — ISBN 978-5-4377-0065-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система : сайт. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90676> (дата обращения: 25.03.2024). — Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.**

В учебном пособии излагаются основные положения технологии приготовления ресторанной продукции, включающие характеристику технологического процесса приготовления кулинарной продукции, ассортимент продукции, способы кулинарной обработки пищевых продуктов и их влияние на изменение основных пищевых веществ, технологию приготовления основных групп ресторанной продукции (соусов, холодных блюд и закусок, супов, блюд и кулинарных изделий из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, мяса, птицы, рыбы, сладких блюд и напитков, мучных кондитерских и булочных изделий), требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции. Для студентов специальности 080502 «Экономика и управление на предприятии. Гостиничное, ресторанное и туристское хозяйство».

## Оглавление



**Мглинец, А. И. Технология приготовления ресторанной продукции : учебное пособие / А. И. Мглинец. — 2-е изд., дораб. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2018. — 208 с. — ISBN 978-5-6040327-6-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система : сайт. — URL: <https://e.lanbook.com/book/105818> (дата обращения: 25.03.2024). — Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.**

В учебном пособии излагаются основные положения технологии приготовления ресторанной продукции, включающие характеристику технологического процесса приготовления кулинарной продукции, ассортимент продукции, способы кулинарной обработки пищевых продуктов и их влияние на изменение основных пищевых веществ, технологию приготовления основных групп ресторанной продукции (соусов, холодных блюд и закусок, супов, блюд и кулинарных изделий из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, мяса, птицы, рыбы, сладких блюд и напитков, мучных кондитерских и булочных изделий), требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции. Учебное пособие может быть полезно для студентов, обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриата) и 43.03.02 Туризм (уровень бакалавриата).

## [Оглавление](#)

**Сборник рецептов блюд для  
предприятий общественного  
питания на производственных  
предприятиях и в учебных  
заведениях**

**Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях : справочник. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2017. — 340 с. — ISBN 978-5-4377-0100-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система : сайт. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90668> (дата обращения: 25.03.2024). — Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.**

Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях является основным документом при организации питания на производственных предприятиях, в учреждениях и учебных заведениях. Являясь нормативным документом наряду с ГОСТами, ОСТАми, МРТУ, он позволяет определять потребность и расход сырья, выход готовых блюд и изделий. Настоящий Сборник включает ассортимент блюд массового спроса. Сборник состоит из 17 разделов, в которых приводятся рецептуры, технология приготовления блюд, а также нормативные материалы по расходу сырья, выходу полуфабрикатов и готовых блюд, рекомендации по взаимозаменяемости продуктов, а также по составлению меню и организации рационального комплексного питания.



**Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания**

**Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания : справочник. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2017. — 194 с. — ISBN 978-5-4377-0101-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система : сайт. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90667> (дата обращения: 25.03.2024). — Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.**

Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания является нормативно-техническим документом, содержащим единые требования к сырью и готовой продукции, определяющим расход сырья при приготовлении кондитерских и булочных изделий на предприятиях общественного питания. В Сборник включены следующие рецептуры: изделий общественного питания массового спроса; мучных кондитерских изделий; булочных изделий в соответствии с технологическими инструкциями по выработке хлебобулочных изделий. Рецептуры приведены из расчета выхода 100 шт. готовых изделий (для штучных изделий) и 10 кг готовой продукции (для весовых изделий и полуфабрикатов) с учетом предельно допустимых потерь. Внесение изменений в рецептуры допускается только в соответствии с указаниями к рецептурам.



Булова, Т. Е. Технология полуфабрикатов из животного и растительного сырья : учебное пособие / Т. Е. Булова, В. И. Филиппов. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2020. — 210 с. — ISBN 978-5-6043433-6-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система : сайт. — URL: <https://e.lanbook.com/book/138093> (дата обращения: 25.03.2024). — Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.

В учебном пособии рассмотрены технологии изготовления охлажденных и замороженных полуфабрикатов из сырья животного и растительного происхождения. Содержание пособия опирается на достижения технологии, публикуемые в учебной литературе и научных изданиях. Учебное пособие предназначено для магистрантов, обучающихся по направлениям 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», а также бакалавров, обучающихся по направлениям 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (программы «Технология консервов и пищеконцентратов», «Хлебопекарное и кондитерское производство», «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»), 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (программы «Технология мяса и мясных продуктов», «Технология рыбы и рыбных продуктов»), 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (программы «Технология продукции и организация ресторанного дела» и «Технология и организация индустриального производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»).

## Оглавление



**Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / И. Р. Смирнова, А. Д. Ефимов, Л. А. Толстова, Л. В. Козловская. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2013. — 232 с. — ISBN 978-5-904406-21-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система : сайт. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90691> (дата обращения: 25.03.2024). — Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.**

В учебнике рассматриваются основы организации общественного питания, основные типы предприятий, организация снабжения, организация складского и тарного хозяйства, организация производства продукции (производственных процессов в различных цехах и рабочих мест), оперативное планирование производства и технологическая документация, научная организация и нормирование труда, организация материально-технической базы предприятия. Особое внимание уделено требованиям, предъявляемым к качеству и безопасности продукции общественного питания. Учебник предназначен для студентов технологических и торгово-экономических вузов, а также может представлять интерес для практических работников, обучающихся в системе переподготовки кадров и повышения квалификации.

[Оглавление](#)

С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко

## ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ В РЕСТОРАНАХ И БАРАХ

УЧЕБНОЕ ПОСОБИЕ  
ДЛЯ БАКАЛАВРОВ

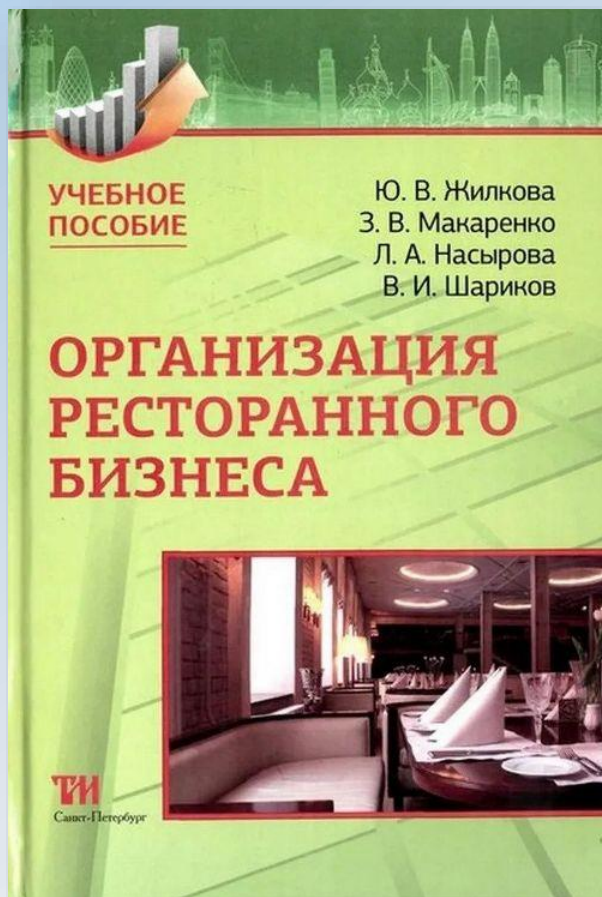


**ТИ**  
Санкт-Петербург

**Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учебное пособие / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 208 с. — ISBN 978-5-4377-0011-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система : сайт. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90692> (дата обращения: 25.03.2024). — Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.**

В учебном пособии описана организация обслуживания потребителей в ресторанах и барах с учетом современных требований рынка, отечественного и зарубежного опыта, рассмотрены особенности проведения различных мероприятий и банкетов. Представлена организация проведения новых видов обслуживания по типу «сырной тележки», кейтеринга, предложены примеры написания винной, сигаретной, коньячной и кальянной карт. Приведены описания состава и организации работы производственных помещений и помещений для потребителей, их оснащения современным оборудованием, мебелью, а также характеристика различных видов ресторанной и барной посуды и белья. Пособие предназначено для студентов высших учебных заведений, а также работников предприятий общественного питания.

[Оглавление](#)



## Оглавление

**Организация ресторанного бизнеса : учебное пособие / Ю. В. Жилкова, З. В. Макаренко, Л. А. Насырова, В. И. Шариков. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 192 с. — ISBN 978-5-4377-0026-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система : сайт. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90690> (дата обращения: 25.03.2024). — Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.**

В книге освещена история становления ресторанного дела от таверны эпохи вавилонского царя Хаммурапи до современной системы общественного питания. В учебном пособии раскрыты основные этапы построения важных бизнес-процессов на территории бэк-хаус (back-house) и фронт-хаус (front-house) предприятия общественного питания, отражены характеристики ресторанной деятельности, влияющие на его востребованность со стороны гостей. Показано влияние фирменного стиля предприятия общественного питания (оформления помещений, меню, посуды, внешнего облика персонала и т. д.) на возможность идентифицировать услугу питания на рынке. Глава об основах бизнес-планирования в ресторанном бизнесе иллюстрирует практическое применение на примере создания ресторана «Город». Коллектив авторов данного учебного пособия стремился собрать, проанализировать и представить достижения специалистов мировой индустрии гостеприимства, профильную учебную и научную литературу, личный профессиональный опыт, а также периодические издания и ресурсы Интернет.



**Чернова, Е. В. Ресторанное дело : учебное пособие / Е. В. Чернова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2021. — 260 с. — ISBN 978-5-6044302-2-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система : сайт. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146839> (дата обращения: 25.03.2024). — Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.**

Учебное пособие предназначено для обеспечения аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы студентов по дисциплинам «Ресторанное дело» и «Технологии ресторанного сервиса». В главах 1–6 представлен теоретический материал. В главе 7 — задания к практическим, семинарским занятиям и занятиям, проводимым в интерактивной форме, а также вопросы для самопроверки по темам дисциплины. Предназначено для бакалавров, обучающихся по направлениям подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и УГСН 43.00.00 «Сервис и туризм»

[Оглавление](#)

**Технология продукции и организация общественного питания (по мательилам ЭБС Лань : виртуальная книжная выставка / НБ ОГУ имени И. С. Тургенева ; сост. И. В. Айдова. - Орел, 2024. - 25 слайдов.**