

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

ТОП
50

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАНИЕ

17 - 7856
УчЗФ.

Учебник

21-05315



Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина



ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

Г. Г. ЛУТОШКИНА, Ж. С. АНОХИНА

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

УЧЕБНИК

*Рекомендовано
Федеральным государственным автономным учреждением
«Федеральный институт развития образования»
в качестве учебника для использования
в образовательном процессе образовательных
организаций, реализующих программы
среднего профессионального образования
по специальности «Поварское и кондитерское дело»*

*Регистрационный номер рецензии 270
от 24 июля 2017 г. ФГАУ «ФИРО»*

4-е издание, дополненное и переработанное



Москва
Издательский центр «Академия»
2021

УДК 640.43(075.32)
ББК 36.99-5я723
Л864

Рецензент —

преподаватель спецдисциплин, мастер производственного обучения
Политехнического колледжа № 39 г. Москвы С. В. Зябкина

Лутошкина Г. Г.

Л864 Техническое оснащение организаций питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. — 4-е изд., доп. и перераб. — М. : Издательский центр «Академия», 2021. — 256 с.

ISBN 978-5-4468-9738-4

Учебник подготовлен в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальностям «Поварское и кондитерское дело» (из списка ТОП-50) и «Организация обслуживания в общественном питании». Учебное издание предназначено для изучения общепрофессиональной дисциплины «Техническое оснащение организаций питания».

Рассмотрены организация кулинарного и кондитерского производства на предприятиях пищевой индустрии, классификация и характеристики основных типов и классов предприятий общественного питания, их снабжение и складское хозяйство, основы организации производства на них. Приведены сведения о тепловом, механическом и холодильном оборудовании, используемом на предприятиях общественного питания, и требования по его безопасной эксплуатации. Освещены вопросы организации рабочих мест по реализации готовой кулинарной продукции.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования.

УДК 640.43(075.32)

ББК 36.99-5я723

*Оригинал-макет данного издания является собственностью
Издательского центра «Академия», и его воспроизведение любым способом
без согласия правообладателя запрещается*

12+

ISBN 978-5-4468-9738-4

© Лутошкина Г. Г., Анохина Ж. С., 2017
© Лутошкина Г. Г., Анохина Ж. С., 2021, с изменениями
© Образовательно-издательский центр «Академия», 2021
© Оформление. Издательский центр «Академия», 2021

Предисловие.....	4
------------------	---

РАЗДЕЛ I

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ

Глава 1. Механическое оборудование.....	7
1.1. Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания.....	7
1.2. Общие сведения о машинах.....	8
1.3. Универсальная кухонная машина.....	12
1.4. Оборудование для обработки овощей и плодов.....	15
1.5. Оборудование для измельчения мяса и рыбы.....	21
1.6. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров.....	27
1.7. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки.....	29
1.8. Оборудование для подготовки кондитерского сырья.....	30
Глава 2. Тепловое оборудование.....	40
2.1. Классификация теплового оборудования.....	40
2.2. Характеристика основных способов тепловой обработки.....	43
2.3. Варочное оборудование.....	51
2.4. Жарочно-пекарное оборудование.....	56
2.5. Варочно-жарочное оборудование.....	66
2.6. Водогрейное оборудование.....	69
2.7. Оборудование для бариста.....	71
2.8. Оборудование для раздачи пищи.....	79
2.9. СВЧ-аппараты.....	82
Глава 3. Холодильное оборудование.....	86
3.1. Классификация холодильного оборудования.....	86
3.2. Основы холодильной техники.....	87
3.3. Холодильные камеры, шкафы, прилавки и витрины, столы и салатетты.....	91

3.4. Камеры и шкафы шоковой заморозки и интенсивного охлаждения.....	100
3.5. Льдогенераторы и фризеры.....	107

РАЗДЕЛ II

ОРГАНИЗАЦИЯ КУЛИНАРНОГО И КОНДИТЕРСКОГО ПРОИЗВОДСТВА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

Глава 4. Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания.....	113
4.1. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания.....	113
4.2. Основные типы предприятий общественного питания.....	114
4.3. Основные классы предприятий общественного питания.....	117
4.4. Характеристика основных типов предприятий общественного питания.....	119
4.5. Характеристика услуг предприятий общественного питания.....	136
Глава 5. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства.....	141
5.1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных предприятий и предприятий с полным циклом производства.....	141
5.2. Производственная структура, ее характеристика.....	142
5.3. Общие требования к организации рабочего места повара.....	147
5.4. Общие требования системы ХАССП.....	150
Глава 6. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания.....	156
6.1. Организация работы складских помещений.....	156
6.2. Правила приемки сырья.....	160
6.3. Правила хранения и отпуска сырья.....	162
6.4. Организация тарного хозяйства.....	165
Глава 7. Основы организации производства.....	168
7.1. Организация работы овощного цеха.....	168
7.2. Организация работы мясного цеха.....	174
7.3. Организация работы птицебельевого цеха.....	180
7.4. Организация работы рыбного цеха.....	182
7.5. Организация работы мясо-рыбного цеха.....	186
7.6. Организация работы цеха по холодной доработке полуфабрикатов и обработке зелени.....	189

7.7. Организация работы горячего цеха	192
7.8. Организация работы холодного цеха.....	201
7.9. Организация работы моечной кухонной посуды	211
7.10. Организация работы кулинарного цеха	211
7.11. Организация работы кондитерского цеха	213
7.12. Организация работы мучного цеха	222
Глава 8. Организация реализации готовой кулинарной продукции	230
8.1. Организация работы раздач	230
8.2. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции	234
8.3. Организация рабочего места повара по отпуску готовой кулинарной продукции	236
Приложения	240
1. Карточка учета материалов	240
2. Акт о приемке материалов.....	243
Список литературы.....	247