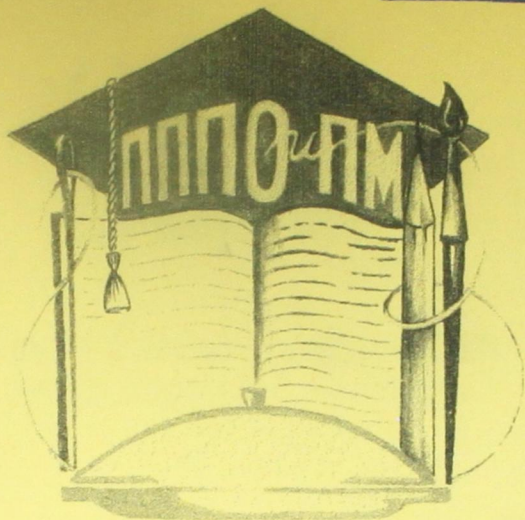


21-6578

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ



УЧЕБНОЕ ПОСОБИЕ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Челябинск
2021

21-06578

**УЧЕБНОЕ ПОСОБИЕ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**«ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

Челябинск,
2021

УДК 641.1 (021)

ББК 36.81-5я73

022

Рецензенты:

Светлова Т.В. – преподаватель высшей категории ГБПОУ «Челябинский государственный техникум промышленности и городского хозяйства им. Я.П. Осадчего»

Третьякова И.Н. – преподаватель первой категории ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

Оборудование предприятий общественного питания [Текст]: Учебное пособие для бакалавров / сост. А.А. Ногина – Челябинск, изд-во ЗАО «Библиотека А. Миллера» 2021 – 48 с.

ISBN 978-5-93162-529-4

Учебное пособие по дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания» разработано для студентов, обучающихся по направлению 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)», направленность: Производство продовольственных продуктов

Автор-составитель:

Ногина А.А. – к.т.н., доцент кафедры подготовки педагогов профессионального обучения и предметных методик ППИ

ISBN 978-5-93162-529-4

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка.....	5
2. Практическая работа № 1 «Изучение универсальных приводов».....	7
3. Практическая работа № 2 «Изучение машин для очистки овощей».....	8
4. Практическая работа № 3 «Изучение машин для нарезки овощей».....	9
5. Практическая работа № 4 «Изучение машин для обработки мяса и рыбы».....	10
6. Практическая работа № 5 «Изучение машин просеивания муки и раскатки теста».....	11
7. Практическая работа № 6 «Изучение машин замеса теста и взбивания кремов».....	12
8. Практическая работа № 7 «Изучение машин для нарезки хлеба и гастрономии».....	13
9. Практическая работа № 8 «Изучение посудомоечных машин периодического действия».....	14
10. Практическая работа № 9 «Изучение посудомоечных машин непрерывного действия».....	15
11. Практическая работа № 10 «Изучение весоизмерительного оборудования».....	16
12. Практическая работа № 11 «Приобретение первичных навыков эксплуатации электронных кассовых аппаратов».....	18
13. Практическая работа № 12 «Эксплуатация электронных кассовых аппаратов в режиме регистрации».....	20
14. Практическая работа № 13 «Изучение варочного оборудования».....	24
15. Практическая работа № 14 «Изучение устройства сковород, фритюрниц, электрошкафов».....	26
16. Практическая работа № 15 «Изучение устройства жарочных автоматов».....	26
17. Практическая работа № 16 «Изучение устройства водогрейного оборудования».....	27

18. Практическая работа № 17 «Изучение устройства электроплит».....	28
19. Практическая работа № 18 «Изучение устройства компрессоров, конденсаторов, испарителей».....	29
20. Практическая работа № 19 «Изучение устройства холодильных камер, холодильных шкафов, прилавков».....	31
21. Практическая работа № 20 «Изучение устройства льдогенераторов и бытовых холодильников».....	33
22. Литература.....	35
23. Технические характеристики торгово-технологического оборудования.....	36