

# ОГЛАВЛЕНИЕ

Предисловие .....	4
Введение .....	5

## РАЗДЕЛ I

### МЕХАНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

<b>Глава 1. Общие сведения о машинах</b> .....	6
1.1. Классификация технологических машин .....	6
1.2. Виды передаточных механизмов .....	7
1.3. Аппараты включения, контроля и защиты .....	10
<b>Глава 2. Универсальные кухонные машины</b> .....	13
2.1. Основные определения .....	13
2.2. Приводы кухонных машин .....	14
<b>Глава 3. Машины для обработки овощей и картофеля</b> .....	18
3.1. Механическая первичная обработка овощей .....	18
3.2. Моечные и картофелеочистительные машины .....	18
3.3. Овощерезательные машины .....	21
<b>Глава 4. Машины для обработки мяса и рыбы</b> .....	29
4.1. Машины для измельчения мяса .....	29
4.2. Машины и механизмы для рыхления мяса .....	31
4.3. Машины и механизмы для перемешивания фарша и формовки котлет .....	32
4.4. Механизмы для измельчения продуктов и очистки рыбы .....	34
4.5. Контрольные задания по теме «Машины мясного цеха» .....	36
<b>Глава 5. Машины и механизмы для подготовки кондитерского сырья</b> .....	38
5.1. Машины и механизмы для измельчения и дробления .....	38
5.2. Просеивательные машины и механизмы .....	39
<b>Глава 6. Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов</b> .....	41
6.1. Машины для замеса и раскатки теста .....	41
6.2. Машины для взбивания кондитерских смесей .....	43
<b>Глава 7. Машины для нарезания хлеба и гастрономических товаров</b> .....	46
7.1. Машины для нарезания хлеба .....	46
7.2. Машины для нарезания гастрономических товаров .....	48

## РАЗДЕЛ II

### ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

<b>Глава 8. Общие сведения</b> .....	50
8.1. Понятие о топливе и теплоносителе .....	50
8.2. Классификация теплового оборудования .....	52
8.3. Нагреватели .....	54
8.4. Газовые горелки .....	56

<b>Глава 9. Варочное оборудование</b> .....	59
9.1. Характеристика варочных аппаратов .....	59
9.2. Виды пищеварочных котлов .....	61
9.3. Автоклавы .....	64
9.4. Газовые и паровые пищеварочные котлы .....	65
<b>Глава 10. Жарочное оборудование</b> .....	67
10.1. Характеристика основных способов жаренья .....	67
10.2. Классификация жарочных аппаратов .....	67
10.3. Тепловые аппараты для жаренья на нагретой поверхности и в большом количестве жира .....	69
10.4. Аппараты для жаренья изделий в среде горячего воздуха .....	73
10.5. Аппараты, использующие для тепловой обработки инфракрасное излучение .....	75
10.6. Плиты .....	77
<b>Глава 11. Водогрейное оборудование</b> .....	81
11.1. Виды и классификация кипятильников .....	81
11.2. Электрический кипятильник непрерывного действия .....	82
11.3. Газовый и паровой кипятильники .....	84
11.4. Водонагреватели .....	86
<b>Глава 12. Оборудование для раздачи пищи</b> .....	87
12.1. Назначение и классификация оборудования для раздачи пищи .....	87
12.2. Мармиты .....	87
12.3. Тепловые стойки и линии самообслуживания .....	91

### РАЗДЕЛ III

#### ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

<b>Глава 13. Общие сведения</b> .....	93
13.1. Виды и способы охлаждения .....	93
13.2. Холодильные машины и агрегаты .....	94
13.3. Характеристика холодильного оборудования .....	95
13.4. Холодильные шкафы .....	96
13.5. Холодильные камеры .....	97
13.6. Охлаждаемые прилавки и витрины .....	98
13.7. Льдогенераторы .....	98

### РАЗДЕЛ IV

#### ОХРАНА ТРУДА

<b>Глава 14. Охрана труда в общественном питании</b> .....	100
14.1. Структура системы охраны труда. Законодательные акты по охране труда .....	100
14.2. Инструктаж по охране труда .....	101
14.3. Производственный травматизм .....	102
14.4. Профессиональные заболевания работников общественного питания .....	103
14.5. Виды травм и оказание первой помощи .....	103
14.6. Первая помощь при электротравмах .....	104
14.7. Защитные устройства от воздействия электрического тока .....	105
14.8. Пожарная безопасность на предприятиях общественного питания .....	106