УТВЕРЖДАЮ
Руководитель центра
дополнительного образования
проф. Белецкая Н.М.

Аннотация рабочих программ дисциплин
программы профессиональной подготовки по профессии– «ПОВАР»

№ п/п	Дисциплина	Аннотации
1	Товароведение продовольственных товаров	**Цели освоения дисциплины:** приобретение знаний, практических умений и навыков в области ассортимента, потребительских свойств, качества, условий и сроков хранения продовольственных товаров, необходимых для выполнения трудовых функций повара. **Содержание:** Введение. Предмет и задачи товароведения. Понятие об ассортименте и товарном сорте. Химический состав продовольственных товаров. Значение для организма человека, роль в формировании качества пищевых продуктов, содержание в продуктах. Качество пищевых продуктов. Пищевая ценность пищевых продуктов и ее составные компоненты: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценность, усвояемость, доброкачественность. Основные показатели качества. Факторы, влияющие на формирование качества, методы определения качества. Стандарты. Хранение пищевых продуктов — режим хранения, факторы, влияющие на качество пищевых продуктов в процессе хранения. Сертификаты. Штриховой код. Товароведение пищевых продуктов растительного происхождения. Показатели качества зерна. Крупы. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, использование в кулинарии. Мука. Виды помолов, пищевая ценность, требования к качеству, сорта муки, дефекты, способы и условия хранения, использование в кулинарии. Дрожжи. Виды, свойства, требования к качеству, использование в кулинарии. Макаронные изделия. Пищевая ценность, классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, упаковка, условия хранения, использование в кулинарии. Хлеб и хлебобулочные изделия, понятие о производстве. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты и болезни хлеба, использование в кулинарии. Сроки хранения и условия транспортирования. Сахаристые кондитерские изделия, особенности состава, классификация, ассортимент, особенности транспортирования и хранения. Какао-бобы – сырье для производства шоколада и какао- продуктов. Характеристика видов по происхождению и качеству. Особенности состава. Требования к качеству. Особенности получения шоколада и какао-продуктов. Классификация и ассортимент. Дефекты. Упаковка, условия транспортирования и хранения. Мучные кондитерские товары, классификация, ассортимент, требования к качеству. Классификация свежих овощей и плодов по различным признакам, дефекты, условия и сроки хранения. Квашеные, соленые, моченые

		Мучные кондитерские товары, классификация, ассортимент, требования к качеству. Классификация свежих овощей и плодов по различным признакам, дефекты, условия и сроки хранения. Квашеные, соленые, моченые плоды и овощи. Маринованные плоды и овощи. Пищевая ценность, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии. Сушеные плоды и овощи. Сущность процесса сушки, используемые сорта плодов и овощей, пищевая ценность, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии. Плодоовощные консервы. Сущность стерилизации, ассортимент, требования к качеству, использование кулинарии. Быстрозамороженные плоды и овощи. Сущность процесса замораживания, ассортимент, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии. Продукты переработки картофеля, ассортимент, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии. Свежие и переработанные грибы, ассортимент, показатели качества, упаковка, сроки хранения, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии. Характеристика вкусовых товаров, особенности состава, значение в питании, классификация. Алкогольные напитки. Спирт, водки, ликероводочные изделия, сырье, классификация, требования к качеству. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. Слабоалкогольные и безалкогольные напитки, классификация, ассортимент, дефекты. Особенности транспортирования и хранения. Чай и чайные напитки, потребительские свойства, классификация, ассортимент, требования к упаковке, условиям и срокам транспортирования и хранения. Оценка качества, дефекты. Кофе и кофейные напитки, потребительские свойства, классификация, ассортимент, требования к упаковке, условиям и срокам транспортирования и хранения. Оценка качества, дефекты. Товароведение пищевых продуктов животного происхождения. Масложировые товары. Особенности химического состава и классификация. Особенности производства некоторых видов растительных масел. Характеристика растительных масел по видам, способам очистки, маркам и товарным сортам. Оценка качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Животные жиры, особенности химического состава и классификация. Маргарин, кондитерские и кулинарные жиры – классификация и ассортимент, способы производства. Оценка качества, упаковка и маркировка, хранение маргарина, кондитерских и кулинарных жиров. Молоко, сливки. Виды, особенности химического состава, пищевая ценность, лечебные и диетические свойства молока, требования к качеству, пороки, кулинарное использование, условия хранения. Кисломолочные продукты. Пищевое и диетическое значение, ассортимент, требования к качеству, пороки, кулинарное использование, условия хранения. Молочные консервы. Классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование, условия хранения. Масло коровье. Особенности химического состава, пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, пороки, кулинарное использование, условия хранения. Сыры: сычужные и кисломолочные, плавленые, топленные и сыры в порошке. Особенности химического состава, пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, пороки, кулинарное использование, условия хранения. Химический состав, пищевая ценность, классификация, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование яиц и яичных продуктов. Мясо. Пищевая ценность. Краткая характеристика

		убойного скота. Понятие о первичной обработке скота, влияние отдельных технологических операций на качество мяса. Послеубойные изменения в мясе и их влияние на качество и кулинарные свойства мяса. Классификация мяса по виду, полу, возрасту, термическому состоянию, упитанности. Отличительные признаки и использование различных видов мяса. Категории упитанности, клеймение туш, требования к качеству обработки туш, полутуш, четвертин. Понятие о мясе условно-годном и непригодном в пищу, его использование и клеймение. Требования к качеству мяса, дефекты мяса, условия хранения.Субпродукты. Характеристика отдельных видов субпродуктов, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование, условия хранения. Мясо птицы, кроликов, дичи. Пищевая ценность, классификация, требования к качеству, кулинарное использование, условия хранения. Колбасные изделия и мясокопченности. Пищевая ценность, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование, условия хранения. Мясные и мясорастительные консервы; мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Пищевая ценность, классификация, характеристика основного ассортимента, требования к качеству, пороки, кулинарное использование, условия хранения. Рыба. Пищевая ценность, показатели качества, маркировка. Характеристика основных промысловых семейств и видов промысловых рыб. Живая, охлажденная, мороженная рыба и рыбное филе. Сущность и способы охлаждения и замораживания, их влияние на качество, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование. Соленые, маринованные, валеные, копченые рыбные продукты. Сущность консервирования рыбы посолом, вялением и копчением. Классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование. Рыбные консервы и пресервы. Классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование Нерыбные морепродукты. Виды и пищевая ценность, использование, требования к качеству, дефекты.
2	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	**Цели освоения дисциплины**: приобретение знаний, практических умений и навыков в области основ физиологии питания, микробиологии, применения санитарно-эпидемиологических требований к предприятиям питания, необходимых для выполнения трудовых функций повара. **Содержание:** Основы физиологии питания. Общее понятие о физиологии питания, микробиологии, гигиене и санитарии на предприятиях общественного питания. Пищевые вещества и их значение. Биологическое значение пищи. Химический состав. Основные питательные вещества и их значение для организма. Белки, их значение. Продукты, богатые белками. Суточная норма, калорийность. Углеводы, их значение, норма. Превращение углеводов в жиры при избыточном питании. Жиры, их значение. Рациональное соотношение животных и растительных жиров. Минеральные соли – значение в питании. Соли железа, натрия, калия, фосфора, кальция, йода. Вода, значение для организма, норма потребления. Витамины – значение в питании. Понятие о гиповитаминозе и авитаминозе. Водорастворимые витамины B_1 и С. Жирорастворимые витамины А и Д. Сохранение витаминов при кулинарной обработке продуктов. Процесс пищеварения. Понятие усвояемости пищи. Влияние на усвояемость внешнего вида, вкуса и запаха пищи, культуры обслуживания. Общее понятие об обмене

		веществ. Суточный расход энергии. Факторы, влияющие на обмен веществ. Питание различных групп населения. Нормы и принципы рационального питания для различных групп населения. Режим питания. Основы эпидемиологии. Понятие о микроорганизмах, влияние на них условий внешней среды. Общая характеристика основных групп микроорганизмов и процессов их жизнедеятельности. Микробы, вызывающие порчу пищевых продуктов. Понятие о брожении, использование его в пищевой промышленности и общественном питании (брожение теста, квашение капусты и т.д.). Понятие о патогенных микроорганизмах. Бактерионосительство: опасность бактерионосителей, работающих в предприятиях общественного питания. Пищевые инфекции; источники инфицирования продуктов. Профилактика пищевых инфекций. Венерические заболевания, их предупреждение. Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика. Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика. Пищевые отравления, их классификация. Пищевые отравления бактериального происхождения: токсикоинфекция и интоксикация. Пищевые токсикоинфекции. Условно-патогенные микробы, вызывающие пищевые токсикоинфекции (кишечная палочка, протей). Роль кишечной палочки и протея в возникновении токсикоинфекции. Кишечная палочка — показатель загрязнения предприятий. Меры профилоктики токсикоинфекций. Пищевые интоксикации. Отравления токсином стафилакокка. Продукты, с которыми связаны эти отравления. Меры профилактики. Ботулизм. Причины возникновения отравления. Основные мероприятия по предупреждению ботулизма. Пищевые отравления небактериального происхождения. Отравления несъедобными продуктами растительного и животного происхождения. Меры профилактики. Гельминтозы, их виды. Меры предупреждения заражения гельминтами. Борьба с гельминтоносительством. Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий общественного питания. Понятие о гигиене труда. Профессиональные вредности. Санитарные требования к устройству, оборудованию, содержанию предприятий общественного питания. Санитарные требования к устройству и содержанию помещений предприятий общественного питания. Способы и средства уборки помещений. Правила пользования моющими и дезинфицирующими средствами, способы их приготовления. Инвентарь для уборки помещений. Борьба с насекомыми (дезинфекция). Физические и химические средства борьбы с ними. Методы и средства борьбы с грызунами (дератизация). Санитарные требования к оборудованию и инвентарю, посуде, таре. Недопустимость использования разделочных досок не по назначению. Лабораторный контроль санитарного состояния предприятий общественного питания. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов. Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарного пищевого надзора. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, хранению и реализации готовой пищи. Влияние приемов кулинарной обработки пищевых продуктов на получение доброкачественной и безвредной пищи. Соблюдение гигиенических требований, технологического процесса приготовления блюд и напитков. Санитарные требования к механической кулинарной обработке. Санитарные требования к нарезке

		хлеба; приготовлению фарша; обработке субпродуктов; овощей, используемых без тепловой обработки. Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов. Значение соблюдения температурного режима и длительности обработки для предупреждения пищевых отравлений. Санитарные требования к обработке яиц, меланжа, яичного порошка; творога, использованию ароматических веществ и пищевых красителей. Сроки хранения и реализации блюд. Опасность обсеменения микробами готовых блюд и кулинарных изделий. Личная и профессиональная гигиена работников общественного питания. Значение соблюдения правил личной гигиены в профилактике пищевых отравлений, кишечных инфекций, гельминтозов. Санитарный режим работников на производстве. Уход за кожей тела и рук, ногтями, волосами; средство предупреждения заболеваний, Правила мытья и дезинфекции рук. Недопустимость работы при гнойничковых заболеваниях кожи рук, ангинах, заболеваниях зубов и катарах верхних дыхательных путей. Чистка одежды, обуви. Требования к санитарной одежде, ее хранение. Медицинский осмотр и обследования на бактерио- и глистоносительство, туберкулез, кожные и венерические заболевания. Заболевания, препятствующие допуску к работе в предприятиях общественного питания. Личная санитарная книжка работника, порядок ее заполнения и хранения. Ответственность работников за соблюдение правил личной гигиены. Предохранительные прививки, их значение.
3	Основы калькуляции и учета	**Цели освоения дисциплины**: приобретение знаний, практических умений и навыков по осуществлению учета, ценообразования и калькуляции на предприятиях питания, необходимых для выполнения трудовых функций повара. **Содержание:** Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания. Организация снабжения предприятий общественного питания. Источники снабжения. Правила приемки продуктов. Нормы запаса сырья. Хранение и отпуск продуктов. Материальная ответственность, ее формы. Документальное оформление материальной ответственности. Отчетность материально ответственных лиц. Понятие о документах учета, их роль в осуществлении контроля за хозяйственной и финансовой деятельностью. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, их назначение и использование. Организация тарного хозяйства. Тарооборот. Мероприятия по сокращению расходов по таре. Ценообразование и калькуляция в предприятиях общественного питания. Понятие о цене и ценообразовании. Особенности ценообразования в предприятиях общественного питания. Виды цен, применяемых в предприятиях общественного питания. Основные принципы организации производства. Понятие о калькуляции. Расчет количества сырья по нормативам (рецептурам). Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий и правила работы с ними калькуляционные карточки, сущность, оформление, регистрация и хранение. Понятие о меню. Составление и утверждение планового меню (недельного, декадного, цикличного). Учет сырья и готовой продукции на производстве. Задачи учета сырья и готовой продукции. Документы, оформляемые при приемке продуктов по количеству и качеству в кладовую и отпуске их из кладовой на

		производство и буфет. Расчет потребного количества продуктов на день. Порядок оформления актов на товарные потери и завес тары. Документы, оформляемые при отпуске готовых изделий с производства. Инвентаризация продуктов и тары. Понятие об инвентаризации, задачи и сроки проведения. Техника проведения инвентаризации. Документы, оформляемые при проведении инвентаризации. Порядок списания.
4	Организация производства предприятий общественного питания	**Цели освоения дисциплины**: приобретение знаний, умений и навыков по организации производства на предприятиях общественного питания различных видов, необходимых для выполнения трудовых функций повара. **Содержание:** Введение. Характеристика предприятий общественного питания. Классификация, типы, принципы размещения, уровень и виды услуг, состав и планировка помещений. Организация снабжения предприятий общественного питания. Источники, составление заявок на сырье, количественная и качественная приемка продуктов на склад, организация складского хозяйства, правила хранения продуктов. Организация производства предприятий общественного питания. Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест. Организация работы цехов. Организация рабочих мест. Состав работников, их расстановка и распределение обязанностей между ними. Безопасность и охрана труда. Организация работ раздаточной: организация рабочих мест, инвентарь, инструменты. Организация, техника и правила хранения и отпуска готовой продукции. Организация работы моечных. Организация обслуживания производства: снабжение рабочих мест сырьем, инвентарем, инструментами, спецодеждой.
5	Технология продукции общественного питания	**Цели освоения дисциплины**: приобретение знаний, практических умений и навыков в области технологии приготовления кулинарной продукции, необходимых для выполнения трудовых функций повара. **Содержание:** Введение. Кулинария как наука о рациональном приготовлении пищи. Схема технологического процесса приготовления пищи. Понятие о сырье, полуфабрикате, готовой продукции. Ознакомление с действующими сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий. Механическая кулинарная обработка сырья. Обработка овощей и грибов. Технологический процесс, сырье, полуфабрикаты. Качественная оценка овощей при приемке на производстве. Схема технологического процесса обработки овощей: приемка, взвешивание, сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка – назначение каждой операции. Правила обработки овощей: последовательность операций, сохранение витаминов, цвета и пищевых веществ. Особенности обработки картофеля в зависимости от кулинарного использования. Причины потемнения очищенного картофеля и способы предотвращения потемнения. Формы нарезки картофеля, использование. Особенности обработки корнеплодов, капустных, луковых овощей в зависимости от кулинарного использования; формы нарезки перечисленных овощей, использование. Особенности обработки тыквенных, томатных и прочих овощей; нарезка, кулинарное использование. Особенности обработки консервированных овощей: сушеных, замороженных, соленых, маринованных, квашеных, кулинарное использование. Приготовление котлетной массы из овощей, рецептура, условия и сроки хранения. Виды грибов, поступающих в предприятия общественного

		питания, их пищевое значение; обработка свежих шампиньонов, вешенок, сушеных грибов, кулинарное использование, условия и сроки хранения. Рыба. Требования к качеству рыбы, поступающей в предприятия общественного питания. Обработка рыбы: предварительная обработка (оттаивание мороженой рыбы, филе промышленного изготовления). Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки в зависимости от размера и кулинарного использования (мелкой, средней, крупной). Особенности разделки некоторых видов рыб (сом, навага, хек, камбала, ставрида и др.) и новых видов, поступающих в предприятия общественного питания. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: приемы, применяемые при изготовлении полуфабрикатов – нарезка, отбивание, панирование и др. Приготовление котлетной массы из рыбы, рецептура; характеристика полуфабрикатов из нее. Использование пищевых отходов, нормы отходов. Требования к качеству, сроки и условия хранения полуфабрикатов из рыбы. Обработка мяса, мясных продуктов, птицы, дичи. Качественная оценка сырья при приемке на производстве. Стадии обработки мяса: оттаивание, зачистка, промывание, обсушивание, разруб, обвалка, жиловка и зачистка. Кулинарный разруб говядины, баранины, свинины, использование частей. Приготовление полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины: крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. Приготовление котлетной массы из мяса, рецептура, нормы выхода. Требования к качеству котлетной массы, сроки и условия хранения. Обработка субпродуктов, птицы и дичи, кулинарное использование. Тепловая кулинарная обработка продуктов. Значение тепловой обработки. Классификация и характеристика приемов тепловой обработки. Понятие о процессах, происходящих в продуктах при тепловой обработке. Варка и ее разновидности; жарка и ее разновидности. Комбинированные и вспомогательные приемы тепловой обработки. Кулинарная характеристика блюд. Блюда и гарниры из овощей. Значение в питании, классификация; приемы, применяемые при тепловой обработке овощей, обеспечивающие сохранение внешнего вида и питательных веществ (витаминов, минеральных солей и др.). Блюда из отварных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных овощей – ассортимент, характеристика, органолептическая оценка, оформление, нормы выхода, отпуск; сроки и условия хранения. Приготовление овощных пюре и блюд из овощной котлетной массы, оформление, отпуск. Овощные гарниры простые и сложные, их характеристика, органолептическая оценка, использование, нормы выхода. Блюда и гарниры на круп, бобовых и макаронных изделий. Значение в питании. Подготовка круп, бобовых и макаронных изделий к тепловой обработке. Правила варки каш различной консистенции. Органолептическая оценка, использование, нормы выхода. Приготовление блюд из каш: котлеты и биточки, крупеник, запеканки, пудинги и др., оформление, отпуск, нормы выхода. Крупяные гарниры: характеристика, использование, нормы выхода. Сроки и условия хранения крупяных изделий. Варка бобовых и макаронных изделий. Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий и органолептическая сценка, оформление, нормы выхода, сроки и условия хранения. Блюда из яиц и творога. Пищевая ценность блюд из яиц. Подготовка яиц к тепловой обработке. Варка яиц. Яичницы и омлеты — органолептическая оценка

		качества, нормы выхода, сроки хранения и реализации. Блюда из творога. Приготовление сырников, вареников, запеканок и пудингов — требования к качеству, нормы выхода, оформление, отпуск. Сроки, условия хранения и реализации. Бутерброды, разновидности, характеристика. Требования к качеству, сроки, условия хранения и реализации. Изделия из теста. Пищевое значение. Виды теста. Дрожжевое тесто: понятие о процессах, происходящих при замесе и брожении теста. Два способа приготовления дрожжевого теста; ассортимент, рецептура изделий, формовка, тепловая обработка, органолептическая оценка, нормы выхода. Фарши, технология приготовления, использование. Тесто для блинов, оладий, блинчиков, норма жидкости, органолептическая оценка. Выпечка, формовка и отпуск блинов, оладий, блинчиков, нормы выхода. Требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации изделий из теста. Сладкие блюда, значение в питании, классификация, рецептура, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.
6	Оборудование предприятий общественного питания	**Цели освоения дисциплины:** приобретение знаний, умений и навыков в области технических характеристик и безопасного применения различных видов оборудования на предприятиях общественного питания, необходимых для выполнения трудовых функций повара. **Содержание:** Охрана труда, электробезопасность, пожарная безопасность. Вопросы охраны труда в основных законодательных актах. Контроль за состоянием работы по охране труда. Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Понятие о несчастном случае. Классификация травматизма. Причины производственного травматизма. Расследование и учет несчастных случаев на производстве. Возмещение предприятием ущерба, причиненного здоровью рабочих и служащих в виде увечья или иных повреждений в связи с несчастным случаем. Электробезопасность. Действие электрического тока на человека. Виды электротравм. Средства защиты. Первая помощь пострадавшим от электротравм. Пожарная безопасность. Основные причины возникновения пожаров. Способы и средства тушения пожаров. Огнетушители, пожарный инвентарь и правила пользования ими. Средства пожарной сигнализации и связи. Первая помощь пострадавшим при пожаре. Основные сведения по экологии окружающей среды и охране природы. Основные направления механизации и автоматизации производственных процессов. Требования, предъявляемые к современному оборудованию. Классификация технологического оборудования предприятий общественного питания. Общие сведения о машинах и механизмах. Основные части машин, их назначение. Сведения о передаточных механизмах. Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования безопасности труда. Механическое оборудование. Универсальные приводы, их назначение и применение. Понятие об электроприводах. Аппаратура управления и защиты электроприводов. Комплектация универсальных приводов сменными механизмами, правила эксплуатации и требования безопасности труда. Машины для обработки овощей и картофеля. Характеристика, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации. Машины и механизмы для нарезки овощей. Классификация их по принципу действия: дисковые, роторные, комбинированные, пуансонная. Машины и механизмы для протирания овощей и других продуктов . Назначение,

		устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации. Машины для обработки мяса и рыбы. Мясорубки. Рабочие инструменты и уход за ними. Фаршмешалки. Машины для резки замороженного мяса. Мясорыхлительные машины и механизмы, механизм для нарезания мяса для бефстроганов, механизм для перемешивания фарша, размолочный механизм. Котлетоформовочная машина, рыбоочистительная машина. Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации. Машины хлеборезательные, для нарезки гастрономических товаров. Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации, технические характеристики хлеборезательных машин. Взбивальные машины и механизмы, смесительная установка. Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации. Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации. Весоизмерительное оборудование. Весы, их назначение и классификация, требования, предъявляемые к весам. Клеймение и поверка весов. Порядок государственного надзора и контроля за весоизмерительными приборами. Понятие о дозаторах и электронных весах. Тепловое оборудование. Классификация теплового оборудования. Понятие о топливе и теплоносителях. Современные способы обогрева. Понятие о модульном оборудовании. Тепловое оборудование с электрообогревом. Виды электронагревательных элементов. Понятие об СВЧ и ИК-нагреве. Автоматика безопасности. Варочное оборудование. Жарочно-пекарное оборудование. Варочно-жарочное оборудование. Плиты электрические секционные модулированные. Газовые плиты и твердотопливные плиты. Устройство для опаливания птицы и дичи. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации. Водогрейное оборудование. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации водогрейного оборудования. Оборудование для раздачи пищи. Электрические мармиты для первых и вторых блюд. Прилавки – мармиты. Тепловые шкафы, тепловая стойка и электрические термостаты. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации. Холодильное оборудование. Способы получения холода, назначение. Понятие о машинном охлаждении. Холодильные агенты, их характеристика. Схема холодильной машины компрессорного типа. Классификация холодильного оборудования предприятий общественного питания. Сборные холодильные камеры. Холодильные шкафы. Бытовые холодильники для хранения охлажденных продуктов и для хранения замороженных продуктов. Холодильные витрины. Холодильные прилавки. Холодильные прилавки-витрины. Льдогенераторы, фризеры, охладители напитков. Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации и технические характеристики.

Зав. кафедрой технологии общественного питания и товароведения В.Е. Понамарева