

24-4681

ТУТОВ Н.Д.

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

# ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Учебное пособие

24-09681

Курск - 2023

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ,  
ЭКОНОМИКИ И ПРАВА»**

**КУРСКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (филиал)**

Кафедра товароведно-технологических дисциплин

**ТУТОВ Н.Д.**

**ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО  
ПИТАНИЯ**

Учебное пособие

Курск - 2023

**УДК 664.03**  
**ББК 36.99-5**  
**Т91**

**Рецензент:**

доктор биологических наук, профессор В.И. Еременко

**Т91 Тутов Н.Д.** Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / Н.Д. Тутов. - Курский институт кооперации (филиал) БУКЭП. – Курск, 2023. – 263 с.

Учебное пособие дополняет лекционный курс «Оборудование предприятий общественного питания» с точки зрения обеспечения функционального назначения и работоспособности машин и аппаратов. Рассмотрены рабочие органы, рабочие объемы и поверхности в технологическом оборудовании практически всех пищевых и перерабатывающих производств.

Учебное пособие предназначено для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Рекомендовано к изданию кафедрой товароведно-технологических дисциплин.

Протокол № 3 от 30 октября 2023 г.

**ISBN 978-5-6051403-5-1**

## Содержание

<b>Введение</b> .....	<b>5</b>
<b>Тема 1. Оборудование для подготовки растительного сырья</b> .....	<b>7</b>
1.1. Оборудование для контроля растительного сырья.....	7
1.2. Оборудование для мойки и очистки растительного сырья.....	11
1.3. Оборудование для резки и измельчения растительного сырья .....	32
<b>Тема 2. Оборудование для подготовки мясных и рыбных полуфабрикатов</b> .....	<b>55</b>
2.1. Машины для нарезки гастрономической продукции .....	55
2.2. Машины для измельчения и смешивания мясных и рыбных полуфабрикатов.....	57
<b>Тема 3. Смешивающее и тестоприготовительное оборудование</b> .....	<b>80</b>
3.1. Просеивание сыпучих материалов и просеивающие машины.....	80
3.2. Смешивание вязких пищевых сред и оборудование для получения теста...84	
3.3. Оборудование для смешивания сыпучих и жидких компонентов.....	95
3.4. Оборудование для получения пенообразных масс .....	98
3.5. Оборудование для получения тестовых полуфабрикатов.....	103
<b>Тема 4. Оборудование для тепловой обработки продуктов общественного питания</b> .....	<b>113</b>
4.1. Теплообменные процессы при приготовлении пищи.....	113
4.2. Оборудование для предварительной тепловой обработки пищевого сырья .....	114
4.3. Варочное оборудование .....	118
4.4. Жарочно-пекарное и жарочно-жарочное оборудование .....	128
<b>Тема 5. Оборудование для хранения продуктов</b> .....	<b>149</b>
5.1. Оборудование для холодного хранения продуктов.....	149
5.2. Оборудование для теплового хранения продуктов.....	160
<b>Тема 6. Оборудование для транспортирования продукции на предприятиях общественного питания</b> .....	<b>166</b>
6.1. Посуда, коробки и контейнеры.....	166
6.2. Транспортные тележки для перевозки и раздачи пищи.....	169
<b>Тема 7. Оборудование для кратковременного хранения продуктов, их демонстрации и сервисного обслуживания посетителей</b> .....	<b>174</b>
7.1. Раздаточное оборудование предприятий общественного питания.....	174
7.2. Раздаточные стойки и модули переднего фронта.....	180
7.3. Оборудование раздаточных стоек и кухонь .....	183

<b>Тема 8. Оборудование специализированных предприятий общественного питания.....</b>	<b>199</b>
8.1. Оборудование для кухонь ресторанов.....	199
8.2. Оборудование для линий шведского стола.....	204
8.3. Оборудование для гриль-баров .....	212
8.4. Оборудование для коктейль-баров.....	216
8.5. Оборудование для кофеен .....	227
<b>Тема 9. Посудомоечное оборудование предприятий общественного питания.....</b>	<b>235</b>
9.1. Классификация посудомоечного оборудования.....	235
9.2. Устройство и принцип работы посудомоечных машин.....	236
9.3. Средства технического оснащения моечного оборудования.....	250
<b>Литература.....</b>	<b>263</b>