

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

РАЗДЕЛ I. ОРГАНИЗАЦИЯ КУЛИНАРНОГО И КОНДИТЕРСКОГО ПРОИЗВОДСТВА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

Глава 1. Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания.....	6
1.1. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания.....	6
1.2. Основные типы предприятий общественного питания.....	7
1.3. Основные классы предприятий общественного питания.....	10
1.4. Характеристика основных типов предприятий общественного питания.....	12
1.5. Специализация предприятий индустрии питания.....	29
1.6. Характеристика услуг предприятий общественного питания....	30
Глава 2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства.....	35
2.1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных предприятий и предприятий с полным циклом производства.....	35
2.2. Производственная структура, ее характеристика.....	36
2.3. Общие требования к организации рабочих мест повара.....	41
Глава 3. Организация складского хозяйства предприятий общественного питания.....	46
3.1. Организация работы складских помещений.....	46
3.2. Правила приемки сырья.....	50
3.3. Правила хранения и отпуска сырья.....	52
3.4. Организация тарного хозяйства.....	55
Глава 4. Основы организации производства.....	58
4.1. Организация работы овощного цеха.....	58

4.2. Организация работы мясного цеха.....	64
4.3. Организация работы птицебельного цеха	70
4.4. Организация работы рыбного цеха	72
4.5. Характеристика организации рабочих мест повара по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов в мясо-рыбном цехе.....	76
4.6. Организация работы в цехе по холодной доработке полуфабрикатов и обработке зелени.....	79
4.7. Организация работы горячего цеха.....	82
4.8. Организация работы холодного цеха.....	91
4.9. Организация работы моечной кухонной посуды.....	101
4.10. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе	101
4.11. Организация работы кондитерского цеха.....	103
4.12. Организация работы мучного цеха.....	112
Глава 5. Организация реализации готовой кулинарной продукции.....	119
5.1. Организация работы раздач.....	119
5.2. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции	123
5.3. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции	125
Глава 6. Учет сырья и готовой кулинарной продукции на производстве.....	128
6.1. Складской учет продуктов (сырья) и товаров	128
6.2. Учет продуктов на производстве (кухне).....	129
6.3. Учет продуктов в кондитерских цехах	131
6.4. Учет продуктов в цехах по производству полуфабрикатов	132
6.5. Реализация изделий кухни и товаров	133
РАЗДЕЛ II. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ	
Глава 7. Механическое оборудование.....	136
7.1. Общие сведения о машинах	136
7.2. Универсальная кухонная машина	141
7.3. Машины для обработки овощей и картофеля	143
7.4. Машины для измельчения мяса и рыбы.....	149
7.5. Машины кондитерского цеха	156
7.6. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.....	164

Глава 8. Тепловое оборудование	167
8.1. Общие сведения о тепловом оборудовании	167
8.2. Варочное оборудование	178
8.3. Жарочно-пекарное оборудование	183
8.4. Варочно-жарочное оборудование	193
8.5. Водогрейное оборудование	196
8.6. Оборудование для раздачи пищи.....	198
Глава 9. Холодильное оборудование	202
9.1. Основы холодильной техники	202
9.2. Классификация холодильного оборудования	205
Приложения	216
1. Карточка учета материалов форма № М-17	216
2. Акт о приемке материалов	219
3. План-меню	223
4. Требование в кладовую	224
5. Накладная на отпуск товара.....	225
6. Дневной заборный лист	227
7. Ведомость учета движения продуктов и тары на кухне.....	229
8. Акт о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет.....	231
9. Ведомость учета движения готовых изделий в кондитерском и других цехах.....	233
Список литературы	234