



Учебное пособие содержит 11 практических занятий, в каждом из которых сформулирована цель изучения, представлены краткие теоретические сведения по рассматриваемой тематике, рекомендации по решению задач и блок задач для самостоятельного решения. Для закрепления изученной темы предлагаются вопросы выходного контроля и тестовые задания. Разноплановые задания позволят осуществить всестороннюю подготовку будущих работников. Предназначено для учащихся учреждений образования, реализующих образовательные программы профессионально-технического и среднего специального образования



Изложены сведения и принцип действия механического, весоизмерительного, теплового и холодильного оборудования для объектов общественного питания. Приведены схемы оборудования и его описание. Особое внимание уделено освещению правил безопасной эксплуатации оборудования, соблюдению требований техники безопасности. Предназначено для учащихся учреждений образования, реализующих образовательные программы профессионально-технического и среднего специального образования, изучающих технологию общественного питания.



В учебном пособии раскрыты значение питания в жизнедеятельности человека и задачи в области оптимизации питания людей. Рассмотрены физиологическая роль макро- и микронутриентов, физиологические основы питания различных групп населения. Приведены сведения о пищеварении, обмене веществ и энергии. Предлагаются контрольные вопросы и задания, которые могут быть использованы в качестве индивидуальных заданий в ходе самостоятельной работы учащихся.



В учебном пособии описаны гигиенические требования к факторам среды обитания человека и благоустройству объектов общественного питания. Рассмотрены санитарно-гигиенические требования к устройству и содержанию помещений, торговому и технологическому оборудованию; требования к транспортировке, приемке и хранению продовольственного сырья, пищевых продуктов, кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий; инфекционные заболевания и их профилактика; гигиена труда и личная гигиена персонала объектов общественного питания.



В учебном пособии представлены современные сведения о пищеварительной системе, физиологии питания и обмене веществ. Рассмотрены основные законы рационального питания, особенности организации питания отдельных групп населения (лиц умственного и физического труда, пожилых людей, детей различного возраста и некоторых иных групп). Даны основные положения гигиены и санитарии, приведены требования к условиям труда и содержанию объектов общественного питания.



В учебном пособии рассмотрены назначение, устройство, рабочие процессы, технологические регулировки самоходных машин сельскохозяйственного назначения: зерноуборочных комбайнов, кормоуборочных машин и машин для уборки технических культур. Рекомендовано для учащихся учреждений образования, реализующих образовательные программы профессионально-технического образования по специальностям «Эксплуатация и ремонт сельскохозяйственной техники», «Ремонт

сельскохозяйственной техники».



Рассмотрены основы комплектования машинно-тракторных агрегатов, операционные технологии и организация выполнения механизированных работ при возделывании сельскохозяйственных культур, вопросы механизации работ в овощеводстве и садоводстве, механизации мелиоративных и почвозащитных работ, планирования и организации работы машинно-тракторного парка сельскохозяйственного предприятия.