

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРОДАЖИ НАПИТКОВ

Студентка: Димитриева Валентина Анатольевна
Группа: КО-1/19
специальность: 38.02.04 Коммерция (по отраслям)
Преподаватель: Прохорова Татьяна Владимировна

Чебоксары -2021 г.

■ Оборудование для приготовления и продажи напитков

- Для приготовления и продажи напитков в розничной торговой сети применяется специальное оборудование: сатураторные установки и сифонзарядни станции для приготовления и продажи газированной воды, смесительные установки для получения коктейлей, кавоварочни аппараты для индивидуального приготовления кофе, колонки для продажи соков, изотермические емкости для продавания пива и кваса, автоцистерны для молока и кваса.



- Использование данного оборудования позволяет готовить напитки в присутствии покупателя, обеспечить хранение их первостепенных свойств и высокое качество напитков при их продаже, точность дозирования, соблюдение санитарно-гигиенических условий. При этом повышается уровень обслуживания, облегчается труд работников торговли, повышается производительность их труда.



■ **Оборудование для приготовления и продажи напитков классифицируют:**

1. По функциональным назначением - для приготовления и продажи напитков оборудование делят на две группы:

- оборудование, которое имеет технологические устройства для приготовления напитков на продажу (сатураторные установки, сифонозарядни станции, кавоварочни аппараты, смесительные установки)



- и оборудование для продажи готовых напитков и молока (изотермические цистерны, оборудование для продажи пива, кваса, молока, колонки для продажи соков).



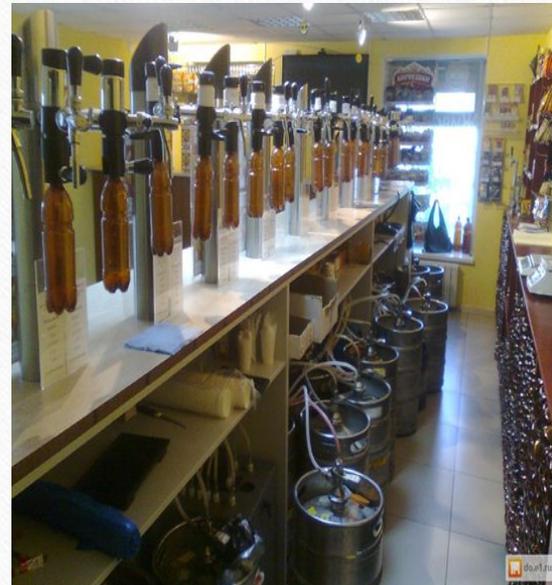
2. В зависимости от места использования - различают стационарное и передвижное оборудование.

- Стационарное оборудование устанавливают в магазинах, киосках;
- Передвижное позволяет максимально приблизить товар к покупателю.



3. По степени автоматизации – различают:

- неавтоматизированное оборудования, в котором приготовления, дозировки и отпуска напитков осуществляют вручную;
- полуавтоматическое, где приготовления и дозирования напитка проходит автоматически, а отпуск - вручную.



4. По виду дозирующего устройства различают:

- оборудование со встроенными дозаторами и оборудование, где дозировка производится вручную - с помощью стаканов, мензурок, кружек.



5. По способу поддержания температуры напитков

- различают оборудование, где охлаждение осуществляется с помощью льда или холодильной машины; изотермическое, где температура поддерживается путем теплоизоляции; с электрическим подогревом.



Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРОДАЖИ НАПИТКОВ

Студентка: Димитриева Валентина Анатольевна
Группа: КО-1/19
специальность: 38.02.04 Коммерция (по отраслям)
Преподаватель: Прохорова Татьяна Владимировна

Чебоксары -2021 г.