

# КОНСПЕКТ

## ПО „ТЕХНОЛОГИЧНО ОБЗАВЕЖДАНЕ НА ЗХР“ – IX клас

1. Механизация и автоматизация в общественото хранене
2. Класификация на технологичното обзавеждане
3. Основни части на машините. Материали за изработването
4. Основни машинни елементи
5. Монтаж, обезопасяване и поддържане на технологичното обзавеждане
6. Машини за обработка на месо
7. Машини за обработка на зеленчуци и плодове
8. Машини за обработка на яйчни и тестени смеси. Машинни за пресяване на брашно
9. Машини за рязане на хляб и колбаси
10. Машини за мелене на кафе и подправки
11. Универсални машини
12. Машини за миене на съдове и прибори
13. Общи сведения за топлинното обзавеждане. Пренасяне на топлината от източника на продукта
14. Апарати с пламъчно нагриване
15. Електротоплинни апарати
16. Физически основи на охлаждането. Получаване на изкуствен лед. Развитие и значение на хладилната техника
17. Хладилни агенти
18. Машинно охлаждане. Хладилни машини. Основни части и принципи на действие
19. Спомагателни апарати. Хладилни агрегати
20. Електрохладилни съоръжения
21. Машини за производство на сладолед и лед
22. Охрана на труда и техника на безопасност при работа с хладилна техника
23. Линии на самообслужване
24. Касови апарати
25. Отопление и вентилация. Климатични инсталации
26. Водоснабдяване. Инсталации за топла вода. Канализация
27. Проектиране на технологичното обзавеждане в производствените помещения