

## **ТЕМА 13. Значення холоду для закладів ресторанного господарства. Історія та перспективи розвитку холодильної техніки.**

### **Орієнтовні теми доповідей для висвітлення на занятті**

1. Основні процеси холодильної технології (охолодження, переохолодження, зберігання продуктів в охолодженому стані, підморожування, заморожування, доморожування, зберігання заморожених продуктів, отеплення, розморожування).
2. Класифікація низьких температур.
3. Класифікація холодильного устаткування закладів ресторанного господарства.

### **Питання для самоперевірки**

1. Назвіть особливості холодильних технологій, що використовуються у харчовій та переробній галузях.
2. Роль холодильних технологій на підприємствах ресторанно-готельного бізнесу та торгівлі.
3. Які види середовищ застосовують для охолодження харчової сировини та продуктів?
4. Назвіть способи заморожування харчової сировини та продуктів.
5. Охарактеризуйте суть та методи холодильного зберігання.
6. Назвіть способи дефростації харчових продуктів.
7. За якими критеріями класифікують холодильне обладнання?
8. Як впливає специфіка технологічних процесів на конструкцію та вид холодильного обладнання?