

338.45:640.

0-16 .432

О.В. Кузьмін,
В.В. Кійко,
Л.М. Акімова,
С.М. Бондарчук

ОБЛАДНАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА. ОЦІНКА ТЕХНІЧНОГО РІВНЯ



НАВЧАЛЬНИЙ ПОСІБНИК

2018

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ПРИВАТНЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО
«ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«МЕЖРЕГІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ»



**О. В. Кузьмін, В. В. Кійко,
Л. М. Акімова, С. М. Бондарчук**

**ОБЛАДНАННЯ ЗАКЛАДІВ
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА
Оцінка технічного рівня**

Навчальний посібник

Херсон
ОЛДІ-ПЛЮС
2018

УДК 641.5:658.562.4(075.8)
О-16

Рекомендовано до друку Вченою радою ПрАТ «ВНЗ «МАУП»,
як навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів
(протокол № 11 від «27» вересня 2017 р.)

Рецензенти:

- Вігенько Т. М.** – д-р техн. наук, професор, завідувач кафедри обладнання харчових технологій Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя
- Мирончук В. Г.** – д-р техн. наук, професор, завідувач кафедри технологічного обладнання та комп'ютерних технологій проектування Національного університету харчових технологій
- Пасічний В. М.** – д-р техн. наук, професор, професор кафедри технології м'яса та м'ясних продуктів Національного університету харчових технологій
- Сухенко Ю. Г.** – д-р техн. наук, професор, завідувач кафедри процесів і обладнання переробки продукції АПК Національного університету біоресурсів і природокористування України
- Штефан С. В.** – д-р техн. наук, професор, завідувач кафедри машинобудування, стандартизації та сертифікації обладнання Національного університету харчових технологій

Кузьмін О. В., Кійко В. В., Акімова Л. М., Бондарчук С. М.
О-16 Обладнання закладів ресторанного господарства. Оцінка технічного рівня : навч. посіб. / О. В. Кузьмін, В. В. Кійко, Л. М. Акімова, С. М. Бондарчук. – Херсон : Олді-плюс, 2018. – 276 с.

ISBN 978-966-289-169-0

У навчальному посібнику викладені науково-теоретичні основи кількісної оцінки технічного рівня та якості обладнання, що використовується на підприємствах ресторанного господарства. Значне місце надано обґрунтуванню принципів класифікації властивостей, показників якості, їх об'єднанні у комплексний показник технічного рівня та якості обладнання ресторанного господарства методами кваліметрії.

Навчальний посібник призначений для підготовки студентів спеціальності 181 «Харчові технології». Також може бути корисний інженерно-технічним працівникам харчових виробництв.

УДК 641.5:658.562.4(075.8)

ISBN 978-966-289-169-0

© Кузьмін О. В., Кійко В. В., Акімова Л. М., Бондарчук С. М., 2018
© НУХТ, ПрАТ «ВНЗ «МАУП», 2018

ЗМІСТ

ВСТУП	6
Розділ 1.	
НАУКОВО-ТЕОРЕТИЧНІ ПІДХОДИ	
ДО ОЦІНЮВАННЯ ТЕХНІЧНОГО РІВНЯ ПРОДУКЦІЇ	
1.1. Основні поняття й визначення.....	8
1.2. Системне уявлення технічних засобів виробництва у переробній та харчовій промисловості.....	14
<i>Контрольні запитання</i>	22
РОЗДІЛ 2.	
ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ВЛАСТИВОСТЕЙ,	
ПОКАЗНИКІВ ТЕХНІЧНОГО РІВНЯ ТА ЯКОСТІ ОБЛАДНАННЯ	
ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	
2.1. Властивості обладнання.....	23
2.1.1. Підходи до класифікації властивостей.....	23
2.1.2. Система властивостей обладнання закладів ресторанного господарства та їх структуризація.....	27
2.2. Показники технічного рівня і якості обладнання.....	39
2.2.1. Загальна класифікація показників якості продукції.....	39
2.2.2. Техніко-економічні показники якості обладнання закладів ресторанного господарства.....	42
<i>Контрольні запитання</i>	53
РОЗДІЛ 3	
ОЦІНКА ТЕХНІЧНОГО РІВНЯ І ЯКОСТІ ОБЛАДНАННЯ	
3.1. Теоретико-методичні основи кількісної оцінки якості продукції.....	55
3.2. Формування номенклатури показників технічного рівня і якості обладнання.....	58
3.3. Визначення значень показників якості.....	66

3.4. Вибір базових показників для порівняння.....	67
3.5. Оцінювання значень показників якості.....	70
3.6. Призначення коефіцієнтів вагомості показників якості.....	73
3.7. Вибір методу об'єднання одиничних показників у комплексний показник.....	78
3.8. Обчислення комплексної оцінки технічного рівня і якості.....	81
Контрольні запитання.....	87

РОЗДІЛ 4

КОМПЛЕКСНА ОЦІНКА ТЕХНІЧНОГО РІВНЯ І ЯКОСТІ ТОРГОВЕЛЬНОГО ХОЛОДИЛЬНОГО ОБЛАДНАННЯ

4.1. Визначення показників технічного рівня і якості.....	89
4.2. Оцінки одиничних показників технічного рівня і якості.....	106
4.3. Узагальнена оцінка технічного рівня і якості торговельного холодильного обладнання.....	117
4.4. Оцінка технічного рівня та якості кондиціонерів спліт-систем.....	136
Контрольні запитання.....	145

РОЗДІЛ 5

ДИФЕРЕНЦІАЛЬНА І КОМПЛЕКСНА ОЦІНКА ТЕХНІЧНОГО РІВНЯ І ЯКОСТІ ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ МЕХАНІЧНОЇ ОБРОБКИ ХАРЧОВОЇ СИРОВИНИ

5.1. Показники технічного рівня і якості.....	146
5.2. Оцінки одиничних показників технічного рівня і якості.....	157
5.3. Узагальнена оцінка технічного рівня і якості.....	161
5.4. Оцінка технічного рівня та якості машин для нарізання гастрономії.....	168
5.5. Оцінка технічного рівня та якості машин для виробництва ковбас.....	175

5.6. Оцінка технічного рівня та якості посудомийних машин.....	187
5.7. Оцінка технічного рівня та якості універсальних кухонних машин.....	192
Контрольні запитання.....	194

РОЗДІЛ 6

ДИФЕРЕНЦІАЛЬНА Й КОМПЛЕКСНА ОЦІНКА ТЕХНІЧНОГО РІВНЯ ТА ЯКОСТІ ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ ТЕПЛОВОЇ ОБРОБКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

6.1. Показники технічного рівня і якості.....	196
6.2. Оцінки одиничних показників технічного рівня і якості теплового обладнання.....	211
6.3. Узагальнена оцінка технічного рівня і якості.....	221
6.4. Оцінка технічного рівня і якості імпортного теплового обладнання.....	226
6.5. Оцінка технічного рівня і якості універсальних кавомашин для закладів ресторанного господарства.....	235
6.6. Оцінка технічного рівня і якості грилів з відкритою робочою зоною.....	244
Контрольні запитання.....	247

ГЛОСАРІЙ.....	249
----------------------	------------

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ.....	265
-------------------------------	------------