

21-3491  
г. 1

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

 university  
Тюменский  
индустриальный  
университет

Л. Н. Буракова

**ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Часть 1

Учебное пособие

21-03491

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«ТЮМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

**Л. Н. Буракова**

**ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Часть 1**

*Учебное пособие*

Тюмень  
ТИУ  
2020

УДК: 641.5.06(075.8)

ББК:65.431.1я73

Б 912

**Рецензенты:**

кандидат технических наук, доцент О. В. Волкова;  
кандидат технических наук, доцент И. В. Мозжерина

**Ответственный редактор:**

доктор технических наук, профессор В. Г. Попов

**Буракова, Л. Н.** Оборудование предприятий общественного питания. Часть 1: учебное пособие / Л. Н. Буракова. – Тюмень: ТИУ, 2020. – 83 с. – Текст: непосредственный.

ISBN 978-5-9961-2412-1 (общ.)

ISBN 978-5-9961-2413-8 (ч. 1.)

Учебное пособие предназначено для обучающихся высших учебных заведений всех форм обучения, по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания» по профилю «Ресторанный сервис».

Материалы учебного пособия содержат теоретический материал, примеры решения типовых задач и контрольные вопросы.

УДК: 641.5.06(075.8)

ББК:65.431.1я73

ISBN 978-5-9961-2412-1 (общ.)

ISBN 978-5-9961-2413-8 (ч. 1)

© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Тюменский индустриальный университет», 2020

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О МАШИНАХ И МЕХАНИЗМАХ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ .....</b>	<b>5</b>
1.1. Общие понятия о технологических машинах .....	5
1.2. Общее устройство технологических машин .....	6
1.3. Классификация технологических машин .....	11
1.4. Производительность и мощность машин .....	12
<b>2. СОРТИРОВОЧНО-КАЛИБРОВОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ .....</b>	<b>15</b>
2.1. Просеиватели вибрационного типа .....	20
2.2. Просеиватели центробежного типа .....	21
2.3. Расчет технологических параметров просеивателей .....	22
2.4. Правила эксплуатации просеивателей .....	27
<b>3. МОЕЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ .....</b>	<b>28</b>
3.1. Методы мытья .....	28
3.2. Оборудование для мытья овощей .....	30
3.3. Оборудование для мытья посуды .....	33
3.4. Расчет технологических параметров моечного оборудования .....	36
3.5. Правила эксплуатации моечного оборудования .....	37
<b>4. ОЧИСТИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ .....</b>	<b>39</b>
4.1. Методы очистки .....	39
4.2. Очистительные машины периодического действия .....	40
4.3. Очистительные машины непрерывного действия .....	43
4.4. Расчет технологических параметров очистительного оборудования .....	45
4.5. Правила эксплуатации очистительного оборудования .....	47
<b>5. ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ .....</b>	<b>48</b>
5.1. Теоретические основы процесса измельчения .....	48
5.2. Размолочные машины и механизмы .....	51
5.3. Машины для получения пюреобразных продуктов .....	53
5.4. Расчет технологических параметров измельчительного оборудования .....	57
5.5. Правила эксплуатации измельчительного оборудования .....	59
<b>6. РЕЖУЩЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ .....</b>	<b>60</b>
6.1. Теоретическое обоснование способов резания .....	60
6.2. Машины для нарезания плодов и овощей .....	62
6.3. Машины для измельчения и разрезания мяса и рыбы .....	64
6.4. Машины для нарезания продуктов на ломтики .....	67
6.5. Расчет технологических параметров режущего оборудования .....	68
6.6. Правила эксплуатации режущего оборудования .....	70

<b>7. МЕСИЛЬНО-ПЕРЕМЕШИВАЮЩЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ .....</b>	<b>71</b>
7.1. Оборудование для перемешивания сыпучих продуктов .....	72
7.2. Перемешивание пластичных продуктов .....	73
7.3. Расчет технологических параметров месильно-перемешивающего оборудования .....	75
7.4. Правила эксплуатации месильно-перемешивающего оборудования .....	76
<b>8. ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПЕРЕМЕШИВАНИЯ ЖИДКИХ И ВЯЗКИХ ПРОДУКТОВ .....</b>	<b>77</b>
8.1. Взбивальные машины .....	77
8.2. Расчет технологических параметров взбивальных машин .....	79
8.3. Правила эксплуатации взбивальных машин .....	80
Список литературы .....	82