

ТЕМА 6. Механічне устаткування закладів ресторанного господарства. Сортувально-калібрувальне устаткування.

Орієнтовні теми доповідей для висвітлення на занятті

1. Технічні, технологічні та конструктивні вимоги до технологічних машин.
2. Вимоги до матеріалів, з яких виготовляються деталі машин.
3. Універсальні кухонні машини.
4. Принцип роботи просіювачів.

Питання для самоперевірки

1. Назвати основні складові частини технологічних машин та їх призначення.
2. Що таке передавальний механізм? Які функції він виконує?
3. Які основні вимоги ставляться до технологічних машин?
4. Як впливають простоті обладнання на його довговічність?
5. Які матеріали застосовуються під час виробництва деталей машин?
6. Наведіть класифікацію механічного устаткування закладів ресторанного господарства.
7. Які процеси оброблення сировини відносять до механічних, а які до гідромеханічних? Яке устаткування застосовують для здійснення кожного з процесів?
8. Що таке продуктивність? Які є види продуктивності?
9. Призначення універсальних кухонних машин. Де вони застосовуються, які мають переваги та недоліки?
10. Які змінні механізми входять до складу універсального привода ПОМ?
11. Сформулюйте суть сортувально-калібрувального процесу.
12. Перелічіть основні способи розділення продуктів на фракції.
13. Яким чином у сировину потрапляють домішки і за допомогою якого процесу вони видаляються?
14. За якими ознаками класифікують просіювачі?
15. Які фактори впливають на якість просіювання?

16. Яка будова просіювачів з обертовим ситом?
17. Як побудовані просіювачі з плоским ситом?
18. Яку функцію виконують пружини-дебаланси у просіювачі МВПМ-300?
19. Назвіть мінімум дві основні принципові відмінності між просіювачами МПП-II і МВПМ-300
20. Сформулюйте правила експлуатації просіювачів.