

Вступ.....	12
<b>Розділ 1. Основи теорії механізмів і машин та класифікація устаткування ресторанного господарства.....</b>	<b>16</b>
1.1 Загальні відомості про будову машин.....	16
1.2 Технологічна машина.....	20
1.3 Деталі машин.....	24
1.3.1 Матеріали, з яких виготовляють деталі машин.....	24
1.3.2 Основні типи з'єднань деталей.....	27
1.3.3 Вісі, вали, підшипники, муфти.....	30
1.4 Передавальні механізми.....	33
1.5 Електросилове обладнання.....	41
1.6 Техніко-економічні показники роботи обладнання.....	48
1.7 Класифікація устаткування ресторанного господарства.....	.57
<i>Питання для самоперевірки.....</i>	<i>58</i>
<b>МЕХАНІЧНЕ УСТАТКУВАННЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....</b>	<b>.60</b>
<b>Розділ 2. Сортувально-калібрувальне устаткування.....</b>	<b>60</b>
2.1. Основи сортувально-калібрувального процесу.....	60
2.2. Будова і принцип роботи просіювачів.....	62
2.3. Технологічний розрахунок просіювачів.....	73
<i>Питання для самоперевірки.....</i>	<i>79</i>
<b>Розділ 3. Устаткування для чищення овочів.....</b>	<b>.81</b>
3.1 Основи процесу чищення сировини.....	81
3.2 Будова та принцип роботи картоплеочисних машин періодичної дії..	.84
3.3 Основні параметри машин для чищення картоплі.....	87
3.4 Технологічний розрахунок машин і механізмів для чищення овочів..	91
3.5 Будова та принцип роботи картоплеочисних машин безперервної дії.....	94
3.6 Будова та принцип роботи пристрою для очищення риби від луски... 96	
<i>Питання для самоперевірки.....</i>	<i>98</i>
<b>Розділ 4. Устаткування для подрібнення продуктів.....</b>	<b>99</b>
4.1 Характеристика процесу подрібнення і класифікація подрібнювального устаткування.....	99
4.2 Розмелювальні машини та механізми.....	102
4.3 Машини для отримання пюреподібних продуктів(протиральні машини).....	108
4.4 М'ясорубки.....	115
<i>Питання для самоперевірки.....</i>	<i>133</i>
<b>Розділ 5. Устаткування для миття сировини та посуду.....</b>	<b>135</b>
5.1 Способи та схеми миття.....	135
5.2 Будова та принцип роботи посудомийних машин.....	137
<i>Питання для самоперевірки.....</i>	<i>143</i>
<b>Розділ 6. Місильно-перемішувальне устаткування.....</b>	<b>145</b>
6.1 Характеристика процесу перемішування.....	145

6.2	Машини і механізми для перемішування продуктів.....	145
6.3	Збивальні машини та механізми.....	149
6.4	Машини для замішування тіста.....	155
	<i>Питання для самоперевірки.....</i>	<i>157</i>
	<b>Розділ 7. Дозувально-формувальне устаткування.....</b>	<b>159</b>
7.1	Призначення і класифікація дозувально-формувального Устаткування.....	159
7.2	Машини для формування котлет, биточків та гамбургерів.....	160
7.3	Машини для формування виробів із тіста.....	165
7.4	Машини для розкатування тіста.....	169
7.5	Машини для поділу тіста й округлення порцій.....	174
	<i>Питання для самоперевірки.....</i>	<i>179</i>
	<b>Розділ 8. Універсальні кухонні машини.....</b>	<b>181</b>
	<i>Питання для самоперевірки.....</i>	<i>185</i>
	<b>ТЕПЛОВЕ УСТАТКУВАННЯ.....</b>	<b>187</b>
	<b>Розділ 9. Огляд теплового устаткування закладів ресторанного господарства.....</b>	<b>187</b>
	<i>Питання для самоперевірки.....</i>	<i>225</i>
	<b>Розділ 10. Основи теплотехніки та процесів і апаратів.....</b>	<b>227</b>
10.1	Класифікація та характеристика палива.....	227
10.2	Проміжні теплоносії.....	229
10.3	Класифікація процесів та їх основні закономірності.....	235
10.4	Теплова ізоляція апаратів.....	259
10.5	Площа поверхні теплообміну.....	262
10.6	Загальні принципи будови та класифікація теплового устаткування закладів ресторанного господарства.....	268
	<i>10.6.1 Нагрівальні елементи.....</i>	<i>273</i>
	<i>Питання для самоперевірки.....</i>	<i>278</i>
	<b>Розділ 11. Основні вимоги до теплових апаратів і показники їх ефективності.....</b>	<b>279</b>
11.1	Вимоги до теплового устаткування закладів ресторанного господарства.....	279
11.2	Показники ефективності теплових апаратів.....	282
	<i>Питання для самоперевірки.....</i>	<i>289</i>
	<b>Розділ 12. Способи теплового оброблення продуктів у закладах ресторанного господарства.....</b>	<b>291</b>
12.1	Нагрівання продуктів за допомогою інфрачервоного випромінення.....	294
12.2	Характеристика процесу варіння.....	301
12.3	Характеристика процесу смаження.....	305
	<i>Питання для самоперевірки.....</i>	<i>313</i>
	<b>Розділ 13. Устаткування для варіння.....</b>	<b>314</b>

13.1 Стравоварильні котли.....	314
13.1.1 Класифікація стравоварильних котлів.....	314
13.1.2 Стравоварильні котли з прямим нагріванням стінки варильної ємності.....	316
13.1.3. Стравоварильні котли з непрямим нагріванням стінки варильної ємності.....	322
13.1.4 Арматура стравоварильних котлів.....	325
13.1.5 Теплові та експлуатаційні показники котлів.....	329
13.2 Апарати для варіння парою.....	331
<i>Питання для самоперевірки.....</i>	<i>335</i>
<b>Розділ 14. Устаткування для смаження.....</b>	<b>336</b>
14.1 Сковороди.....	336
14.2 Устаткування для двостороннього контактного смаження.....	342
14.3 Устаткування для смаження млинців.....	345
14.4 Фритюрниці.....	349
<i>Питання для самоперевірки.....</i>	<i>354</i>
<b>Розділ 15. Устаткування для теплового оброблення продуктів у середовищі нагрітого повітря.....</b>	<b>356</b>
15.1 Жарові та пекарські шафи.....	356
15.2 Конвекційні та пароконвекційні печі.....	360
15.3 Печі для кондитерських виробів.....	364
15.4 Печі для випікання піци.....	368
15.5 Особливості експлуатації та показники роботи жарових та пекарських шаф.....	371
<i>Питання для самоперевірки.....</i>	<i>374</i>
<b>ХОЛОДИЛЬНЕ ОБЛАДНАННЯ.....</b>	<b>376</b>
<b>Розділ 16. Значення холоду для закладів ресторанного господарства. Історія та перспективи розвитку холодильної техніки</b>	<b>376</b>
16.1 Історія використання холоду для зберігання продуктів.....	376
16.2 Основи холодильної технології.....	384
16.3 Холодильне зберігання харчових продуктів в умовах закладів ресторанного господарства.....	425
16.4 Поняття про безперервний холодильний ланцюг.....	427
16.5 Класифікація холодильного устаткування ресторанного Господарства.....	429
<i>Запитання для самоперевірки.....</i>	<i>437</i>
<b>Розділ 17. Термодинамічні основи та фізичні принципи отримання низьких температур.....</b>	<b>440</b>
17.1 Поняття теплоти і холоду.....	440
17.2 Поняття «робоче тіло» та параметри, які характеризують його стан.....	441
17.3 Загальний принцип роботи холодильних машин.....	443
17.4 Характеристика способів штучного охолодження.....	445

<i>Питання для самоперевірки</i> .....	458
<b>Розділ 18. Компресійні холодильні машини</b> .....	<b>460</b>
18.1 Принцип роботи компресійної холодильної машини.....	460
18.2 Поняття про холодильний цикл. Зворотний цикл Карно.....	464
18.3 Характеристика холодильних агентів.....	464
18.4 Компресори холодильних машин.....	470
18.5 Теплообмінні апарати холодильних машин.....	479
18.6 Допоміжне обладнання холодильних машин.....	489
18.7 Холодильні агрегати.....	491
<i>Питання для самоперевірки</i> .....	499
<b>Розділ 19. Холодильні камери</b> .....	<b>501</b>
19.1 Класифікація та будова холодильних камер.....	501
19.2 Системи охолодження стаціонарних холодильних камер.....	507
19.3 Температурний режим роботи холодильних агрегатів.....	512
19.4 Розрахунок стаціон	