

УДК 641.5

Павлюк І. – ст. гр. ТХ-04 МА

Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського

МОДЕЛЮВАННЯ ПРОЦЕСУ ВИРОБНИЦТВА ТУШКОВАНИХ ОВОЧІВ

Науковий керівник: д.т.н., професор Топольник В.Г.

Моделювання – один з етапів системного аналізу технологічних процесів. Формалізоване подання фізико-хімічних і енергетичних явищ, що відбуваються при виготовленні кулінарної продукції, здійснюється за допомогою графічних моделей – операторів. Сукупність взаємопов'язаних операторів утворює операторну схему процесу.

У харчовій промисловості методологія системного аналізу застосовується на протязі більш ніж трьох десятиліть. У ресторанному господарстві ці методи почали використовувати тільки в останні роки.

Метою роботи було розробка графічних моделей і складання операторної схеми процесу виробництва тушкованих овочів.

У таблиці, з урахуванням досвіду формального подання процесів у хімічній, харчовій промисловості та кулінарному виробництві, наведено графічне зображення операцій, що мають місце при приготуванні тушкованих овочів, у тому числі нові, запропоновані нами внаслідок аналізу їх фізико-хімічної природи, які позначені двома зірками.

Технологічна операція	Оператор	Технологічна операція	Оператор
Дозування		Теплова обробка **	
Замочування		Жаріння **	
Нарізання кубиками **		Варіння **	
Миття		Тушкування **	
Очищення **		З'єднання **	
Нагрівання		З'єднання зі збереженням поверхні розділу	
Відпускання страви			