

ТЕХНІЧНИЙ РІВЕНЬ ТА ЯКІСТЬ МАШИН ДЛЯ НАРІЗАННЯ ГАСТРОНОМІЧНИХ ПРОДУКТІВ

Прус С.С., гр. ОБ-09а

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **Заплетніков І.М.**,
ст. викл. **Пільненко А.К.**

Донецький національний університет економіки і торгівлі
ім. М. Туган-Барановського

Ураховуючи різноманіття машин для нарізання гастрономії доцільно провести оцінку технічного рівня і якості.

Метою роботи є обґрунтування і визначення одиничних і комплексних показників якості машин для нарізання гастрономічних продуктів для виявлення найбільш конкурентоздатних.

Вибрано три групи показників: призначення, надійності та економічного використання, які охоплюють 14 показників.

На рисунку 1 наведена гістограма групових та комплексних оцінок якості машин для нарізання гастрономічних продуктів.

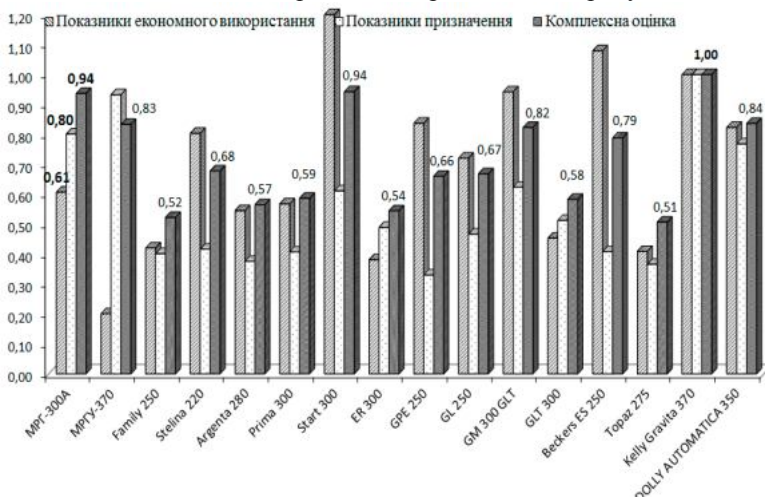


Рисунок 1 - Оцінка якості машин для нарізання гастрономічних продуктів

Отримані дані дають інформацію про рівень якості машин та процесів з урахуванням комплексу характеристик у порівнянні з продукцією підприємств-конкурентів.

Найвищі показники якості мають машини MPГ-300A, Start 300, Dolly automatic 350 та GM 300 GLT.