Львівський професійний коледж
готельно-туристичного та ресторанного сервісу

ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник директора з НМР
_____ Марія СКОРОБОГАТА
26 серпня 2025 р.

Методичні матеріали для проведення лекцій з дисципліни «Устаткування закладів ресторанного господарства»

Спеціальність «Харчові технології»
Освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр
Освітньо-професійна програма «Харчові технології»

Підготувала:
Викладач Федьків Н.В.

Погоджено на засіданні циклової комісії викладачів дисциплін гуманітарного циклу
Протокол № 01 від 26 серпня 2025 р.

Голова циклової комісії _____ Ольга СУХАРИНА

Львів 2025

Лекція № 1

Тема: Механічне устаткування закладів ресторанного господарства

Мета:

- Ознайомити студентів із видами та класифікацією механічного устаткування, що використовується у закладах ресторанного господарства.
- Сформувати розуміння принципів роботи основних машин та механізмів.
- Показати значення механізації для підвищення продуктивності праці та якості кулінарної продукції.

Завдання:

- Вивчити класифікацію механічного устаткування.
- Розглянути будову та принцип роботи основних машин.
- Ознайомитися з правилами експлуатації та техніки безпеки.
- Показати приклади застосування устаткування у виробничих процесах ресторану.

План лекції

1. Загальні відомості про механічне устаткування.
2. Класифікація машин та механізмів.
3. Універсальні приводи та їх призначення.
4. Устаткування для первинної обробки продуктів (миття, чищення, подрібнення).
5. Машини для приготування фаршу, тіста, кремів.
6. Правила експлуатації та техніка безпеки.
7. Перспективи розвитку механізації у ресторанному господарстві.

Короткий конспект лекції

1. Загальні відомості

Механічне устаткування – це машини та апарати, що виконують операції з обробки продуктів: миття, подрібнення, змішування, формування. Його застосування дозволяє **зменшити трудомісткість процесів**, підвищити продуктивність та забезпечити стабільну якість страв.

2. Класифікація

- **За призначенням:** для первинної обробки, для теплової обробки, для приготування напівфабрикатів.
- **За принципом дії:** машини безперервної та періодичної дії.
- **За рівнем універсальності:** спеціалізовані та універсальні.

3. Універсальні приводи

Універсальні кухонні машини (наприклад, кухонні комбайни) оснащені змінними насадками: для нарізання, подрібнення, збивання. Вони дозволяють виконувати кілька операцій на одному робочому місці.

4. Устаткування для первинної обробки

- **Машини для миття овочів** – барабанні, щіткові.
- **Машини для чищення картоплі** – абразивні, центрифужні.
- **Подрібнювачі овочів** – дискові, роторні.

5. Машини для приготування напівфабрикатів

- **М’ясорубки** – для подрібнення м’яса та приготування фаршу.
- **Тістомісильні машини** – спіральні, планетарні.
- **Кремозбивальні машини** – для збивання білків, вершків, кремів.

6. Правила експлуатації

- Перед роботою перевіряти справність устаткування.
- Використовувати лише за призначенням.
- Дотримуватися правил техніки безпеки: не працювати без захисних кожухів, не торкатися рухомих частин.
- Регулярно проводити санітарну обробку.

7. Перспективи розвитку

Сучасні тенденції – автоматизація, використання електронних систем керування, інтеграція устаткування у “розумну кухню”. Це дозволяє оптимізувати виробничі процеси та зменшити витрати.

Список використаної літератури

1. Свідло К. В., Карпенко Л. К. *Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Конспект лекцій*. – Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2025.
2. Іжевська О. П. *Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства: конспект лекцій*. – Львів: ЛДУФК ім. І. Боберського, 2019.
3. Електронний підручник: *Устаткування закладів ресторанного господарства*. – КФКТГРБ.

Посилання на вебресурси

- Харківський національний університет міського господарства ім. О. М. Бекетова
- Львівський державний університет фізичної культури ім. І. Боберського
- Електронний підручник “Устаткування закладів ресторанного господарства”

Лекція № 2

Тема: Теплове устаткування закладів ресторанного господарства

Мета:

- Ознайомити студентів із видами теплового устаткування, його класифікацією та принципами роботи.
- Показати роль теплових апаратів у технологічних процесах приготування страв.
- Сформувати навички правильного вибору, експлуатації та догляду за тепловим устаткуванням.

Завдання:

- Вивчити класифікацію теплового устаткування.
- Розглянути будову та принцип роботи основних апаратів.
- Ознайомитися з правилами експлуатації та техніки безпеки.
- Показати сучасні тенденції розвитку теплового устаткування.

План лекції

1. Загальні відомості про теплове устаткування.
2. Класифікація теплових апаратів.
3. Устаткування для варіння, смаження, запікання.
4. Пароконвектомати та комбіновані апарати.
5. Правила експлуатації та техніка безпеки.
6. Перспективи розвитку теплового устаткування.

Короткий конспект лекції

1. Загальні відомості

Теплове устаткування – це апарати, що забезпечують **теплову обробку продуктів** (варіння, смаження, запікання, тушкування, випікання). Вони є основою виробничого процесу у закладах ресторанного господарства.

2. Класифікація

- **За видом теплової енергії:** газове, електричне, індукційне.
- **За призначенням:** для варіння, для смаження, для випікання, універсальні.
- **За конструкцією:** стаціонарні та пересувні, однофункціональні та багатофункціональні.

3. Устаткування для варіння, смаження, запікання

- **Котли харчоварильні** – для приготування бульйонів, супів, соусів.
- **Плити електричні та газові** – універсальне устаткування для варіння, смаження, тушкування.
- **Жарові шафи та печі** – для запікання м’яса, риби, овочів, випікання хлібобулочних виробів.
- **Фритюрниці** – для смаження у великій кількості жиру.

4. Пароконвектомати та комбіновані апарати

Пароконвектомат – сучасний багатофункціональний апарат, що поєднує **парову та конвекційну обробку**.

- Переваги: економія енергії, збереження поживних речовин, універсальність.
- Використання: варіння на парі, запікання, тушкування, регенерація готових страв.

5. Правила експлуатації та техніка безпеки

- Перед роботою перевіряти справність апаратів.
- Використовувати захисні рукавички та інші засоби безпеки.
- Не залишати апарати без нагляду під час роботи.
- Регулярно проводити санітарну обробку та профілактичний огляд.

6. Перспективи розвитку

Сучасні тенденції – **індукційні плити, енергозберігаючі технології, автоматизовані системи керування, “розумні” кухні**. Це дозволяє оптимізувати процеси, зменшити витрати та підвищити якість продукції.

Список використаної літератури

1. Свідло К. В., Карпенко Л. К. *Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Конспект лекцій*. – Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2025.
2. Іжевська О. П. *Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства: конспект лекцій*. – Львів: ЛДУФК ім. І. Боберського, 2019.
3. Ковальчук В. І. *Технологічне устаткування закладів ресторанного господарства*. – Київ: Центр учбової літератури, 2018.

Посилання на вебресурси

- Харківський національний університет міського господарства ім. О. М. Бекетова
- Львівський державний університет фізичної культури ім. І. Боберського
- Сучасне теплове устаткування для HoReCa

Лекція № 3

Тема: Холодильне устаткування закладів ресторанного господарства

Мета:

- Ознайомити студентів із видами та класифікацією холодильного устаткування.
- Показати роль холодильної техніки у збереженні якості та безпечності харчових продуктів.
- Сформувати навички правильного вибору, експлуатації та догляду за холодильними апаратами.

Завдання:

- Вивчити класифікацію холодильного устаткування.
- Розглянути будову та принцип роботи основних апаратів.
- Ознайомитися з правилами експлуатації та техніки безпеки.
- Показати сучасні тенденції розвитку холодильних технологій у ресторанному господарстві.

План лекції

1. Значення холодильної техніки у закладах ресторанного господарства.
2. Класифікація холодильного устаткування.
3. Холодильні камери та шафи.
4. Морозильні апарати та льодогенератори.
5. Вітрини та прилавки з охолодженням.
6. Правила експлуатації та техніка безпеки.
7. Перспективи розвитку холодильного устаткування.

Короткий конспект лекції

1. Значення холодильної техніки

Холодильне устаткування забезпечує **збереження харчових продуктів** у свіжому стані, запобігає розвитку мікроорганізмів, продовжує термін придатності та гарантує безпечність страв.

2. Класифікація

- **За призначенням:** для зберігання, для заморожування, для демонстрації продукції.
- **За температурним режимом:** холодильні (+2…+8 °C), морозильні (–18…–25 °C), шокові (–30…–40 °C).
- **За конструкцією:** стаціонарні камери, шафи, вітрини, пересувні установки.

3. Холодильні камери та шафи

- **Камери холодильні** – великі приміщення з ізоляцією та охолоджувальними агрегатами, призначені для зберігання великих партій продуктів.
- **Холодильні шафи** – компактні апарати для кухонь і барів, використовуються для щоденного зберігання продуктів.

4. Морозильні апарати та льодогенератори

- **Морозильні ларі та шафи** – для тривалого зберігання заморожених продуктів.
- **Шокові морозильники** – швидке заморожування, що зберігає структуру та поживні речовини.
- **Льодогенератори** – апарати для виробництва харчового льоду, широко застосовуються у барах та ресторанах.

5. Вітрини та прилавки з охолодженням

- Використовуються для демонстрації готових страв, десертів, напоїв.
- Забезпечують одночасно **збереження та презентацію продукції**.

6. Правила експлуатації та техніка безпеки

- Регулярно перевіряти температуру та герметичність дверей.
- Не перевантажувати камери продуктами.
- Проводити санітарну обробку та розморожування.
- Дотримуватися правил електробезпеки та охорони праці.

7. Перспективи розвитку

Сучасні тенденції – **енергозбереження, використання екологічних холодоагентів, автоматизовані системи контролю температури, інтеграція у “розумні” кухні**.

Список використаної літератури

1. Свідло К. В., Карпенко Л. К. *Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Конспект лекцій*. – Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2025.
2. Іжевська О. П. *Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства: конспект лекцій*. – Львів: ЛДУФК ім. І. Боберського, 2019.
3. Ковальчук В. І. *Технологічне устаткування закладів ресторанного господарства*. – Київ: Центр учбової літератури, 2018.

Посилання на вебресурси

- Харківський національний університет міського господарства ім. О. М. Бекетова
- Львівський державний університет фізичної культури ім. І. Боберського
- Сучасне холодильне устаткування для HoReCa

Лекція № 4

Тема: Ваговимірювальна і торгова техніка закладів ресторанного господарства

Мета:

- Ознайомити студентів із видами ваговимірювальної та торгової техніки, що застосовується у закладах ресторанного господарства.
- Показати роль точного вимірювання та сучасних торгових систем у забезпеченні ефективної роботи підприємства.
- Сформувати навички правильного вибору, експлуатації та догляду за ваговимірювальними та торговими апаратами.

Завдання:

- Вивчити класифікацію ваговимірювальної техніки.
- Розглянути будову та принцип роботи основних ваг та торгових апаратів.
- Ознайомитися з правилами експлуатації та техніки безпеки.
- Показати сучасні тенденції розвитку торгової техніки у ресторанному господарстві.

План лекції

1. Значення ваговимірювальної та торгової техніки у закладах ресторанного господарства.
2. Класифікація ваговимірювальної техніки.
3. Види ваг: механічні, електронні, спеціалізовані.
4. Торгове обладнання: касові апарати, POS-системи, термінали.
5. Правила експлуатації та техніка безпеки.
6. Перспективи розвитку ваговимірювальної та торгової техніки.

Короткий конспект лекції

1. Значення ваговимірювальної та торгової техніки

Ваги та торгові апарати забезпечують **точність дозування продуктів**, контроль витрат та облік продажів. Вони є важливим елементом технологічного процесу та організації роботи ресторану.

2. Класифікація ваговимірювальної техніки

- **За принципом дії:** механічні (важільні, пружинні), електронні.
- **За призначенням:** технологічні (для кухні), торгові (для реалізації продукції), контрольні (для перевірки маси).
- **За конструкцією:** настільні, підлогові, вбудовані у торгові системи.

3. Види ваг

- **Механічні ваги** – прості у використанні, але менш точні.
- **Електронні ваги** – забезпечують високу точність, мають функції тари, підрахунку ціни.
- **Спеціалізовані ваги** – для дозування спецій, рідин, великих партій продуктів.

4. Торгове обладнання

- **Касові апарати** – реєстрація продажів, контроль виручки.
- **POS-системи** – інтегровані комплекси для обліку, аналітики, управління замовленнями.
- **Термінали для оплати картками** – забезпечують сучасний рівень обслуговування клієнтів.
- **Сканери штрих-кодів** – автоматизація процесу продажу.

5. Правила експлуатації та техніка безпеки

- Регулярно перевіряти точність ваг.
- Використовувати апарати лише за призначенням.
- Дотримуватися правил електробезпеки при роботі з електронними вагами та касовими апаратами.
- Проводити санітарну обробку поверхонь ваг та торгових апаратів.

6. Перспективи розвитку

Сучасні тенденції – **інтеграція ваг у POS-системи, використання безконтактних технологій, хмарні сервіси для обліку та аналітики, “розумні” ваги з Wi-Fi та Bluetooth**. Це дозволяє оптимізувати процеси, зменшити витрати та підвищити якість обслуговування.

Список використаної літератури

1. Свідло К. В., Карпенко Л. К. *Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Конспект лекцій*. – Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2025.
2. Іжевська О. П. *Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства: конспект лекцій*. – Львів: ЛДУФК ім. І. Боберського, 2019.
3. Ковальчук В. І. *Технологічне устаткування закладів ресторанного господарства*. – Київ: Центр учбової літератури, 2018.

Посилання на вебресурси

- Харківський національний університет міського господарства ім. О. М. Бекетова
- Львівський державний університет фізичної культури ім. І. Боберського
- Сучасні POS-системи та торгове обладнання для HoReCa