Львівський професійний коледж
готельно-туристичного та ресторанного сервісу

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

Методичні рекомендації для виконання практичних робіт 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

ПРАКТИЧНА РОБОТА №1

Тема роботи

Будова, складові та робочі органи універсальної кухонної машини. Особливості експлуатації

Мета роботи

Ознайомитися з будовою універсальної кухонної машини, її основними складовими та робочими органами, а також вивчити правила експлуатації та техніки безпеки під час роботи з обладнанням підприємств харчування.

Завдання для виконання учнями

1. Ознайомитися з призначенням універсальної кухонної машини.
2. Вивчити конструкцію та основні складові частини машини.
3. Розглянути види змінних робочих органів та їх функціональне призначення.
4. Засвоїти принцип роботи універсальної кухонної машини.
5. Вивчити правила безпечної експлуатації обладнання.
6. Навчитися готувати машину до роботи та правильно її зупиняти.
7. Оформити звіт практичної роботи відповідно до встановлених вимог.

Теоретичні відомості

Універсальна кухонна машина — це багатофункціональне механічне обладнання, призначене для механічної обробки харчової сировини на підприємствах громадського харчування. Вона використовується для подрібнення, перемішування, збивання, нарізання та інших технологічних операцій.

Основними складовими універсальної кухонної машини є:

- **Станина (корпус)** — основа машини, на якій закріплені всі механізми.
- **Електродвигун** — забезпечує обертальний рух робочих органів.
- **Привідний механізм** — передає обертання від двигуна до робочого органу (редуктор, ремінна або зубчаста передача).
- **Робоча камера** — зона, де відбувається обробка продуктів.
- **Змінні робочі органи** — ножі, диски, вінчики, лопаті, гачки для тіста тощо.
- **Панель керування** — призначена для вмикання, вимикання та регулювання швидкості роботи машини.

Принцип роботи універсальної кухонної машини полягає в перетворенні електричної енергії на механічну, яка через приводний механізм передається до робочого органу. Залежно від встановленої насадки машина виконує різні технологічні операції.

Під час експлуатації важливо дотримуватися правил техніки безпеки: не перевищувати допустиме навантаження, не працювати без захисних кожухів, очищення та заміну робочих органів здійснювати лише після повного вимкнення машини від електромережі.

Хід роботи

1. Ознайомитися з темою та метою практичної роботи.
2. Розглянути універсальну кухонну машину, визначити її основні вузли та складові частини.
3. Записати назви основних елементів машини та їх призначення.
4. Ознайомитися зі змінними робочими органами, визначити їх функції.
5. Вивчити панель керування та послідовність увімкнення машини.
6. Провести підготовку машини до роботи (перевірити кріплення, встановити робочий орган).
7. Ознайомитися з правилами безпечної експлуатації та обслуговування машини.
8. Зробити схематичний рисунок універсальної кухонної машини та підписати її основні частини.

9. Зробити висновки щодо значення універсальної кухонної машини в технологічному процесі підприємств харчування.

Список використаної літератури

1. Устаткування підприємств харчування : підручник / за ред. М. І. Пересічного. – Київ : НУХТ, 2016.
2. Коваленко В. М. **Устаткування закладів ресторанного господарства** : навчальний посібник. – Київ : Центр навчальної літератури, 2018.
3. Шаповал С. Л. **Механічне устаткування підприємств харчування** : навчальний посібник. – Львів : Магнолія 2006, 2017.
4. Методичні вказівки до виконання практичних робіт з дисципліни **«Устаткування підприємств харчування»**. – Київ.

ПРАКТИЧНА РОБОТА №2

Тема роботи

Стравоварильне устаткування підприємств харчування

Мета роботи

Ознайомитися з видами стравоварильного устаткування, його будовою та принципом роботи, а також вивчити правила експлуатації і техніки безпеки під час використання варильного обладнання на підприємствах харчування.

Завдання для виконання учнями

1. Ознайомитися з призначенням стравоварильного устаткування.
2. Вивчити класифікацію варильного обладнання підприємств харчування.
3. Розглянути будову та основні складові частини стравоварильних апаратів.
4. Ознайомитися з принципом роботи різних видів варильного устаткування.
5. Вивчити правила експлуатації та техніки безпеки під час роботи з обладнанням.
6. Навчитися готувати стравоварильне устаткування до роботи.
7. Оформити звіт практичної роботи відповідно до встановлених вимог.

Теоретичні відомості

Стравоварильне устаткування — це група теплового обладнання, призначеного для приготування перших і других страв, гарнірів, напоїв шляхом варіння або припускання. Воно широко використовується на підприємствах громадського харчування різних типів.

До основних видів стравоварильного устаткування належать:

- варильні котли (електричні, газові, парові);
- харчоварильні казани;
- електричні та газові плити;
- марміти для перших страв;
- пароконвекційні апарати (у режимі варіння).

Основними складовими стравоварильного устаткування є корпус, варильна ємність, нагрівальний елемент (ТЕН, газовий пальник або парова сорочка), теплоізоляція, кришка, зливний пристрій та панель керування.

Принцип роботи варильного обладнання полягає в передачі тепла від теплоносія (електроенергія, газ, пара) до варильної ємності та харчового продукту. Передача тепла здійснюється переважно шляхом теплопровідності та конвекції.

Під час експлуатації стравоварильного устаткування необхідно дотримуватися правил безпеки: не допускати роботи без води, не перевищувати допустимий рівень завантаження, регулярно перевіряти справність нагрівальних елементів і систем керування.

Хід роботи

1. Ознайомитися з темою та метою практичної роботи.
2. Розглянути зразки стравоварильного устаткування або їх схематичні зображення.
3. Записати основні види варильного обладнання та їх призначення.
4. Вивчити будову стравоварильного котла або плити та визначити її основні елементи.
5. Ознайомитися з принципом роботи обраного виду обладнання.
6. Вивчити панель керування та способи регулювання температури.
7. Ознайомитися з правилами безпечної експлуатації та санітарної обробки устаткування.
8. Виконати схематичний рисунок стравоварильного апарата з позначенням основних вузлів.
9. Зробити висновки щодо значення стравоварильного устаткування в технологічному процесі підприємств харчування.

Список використаної літератури

1. Устаткування підприємств харчування : підручник / за ред. М. І. Пересічного. – Київ : НУХТ, 2016.
2. Коваленко В. М. **Устаткування закладів ресторанного господарства** : навчальний посібник. – Київ : Центр навчальної літератури, 2018.
3. Шаповал С. Л. **Механічне та теплове устаткування підприємств харчування** : навчальний посібник. – Львів : Магнолія 2006, 2017.
4. Методичні вказівки до виконання практичних робіт з дисципліни **«Устаткування підприємств харчування»**. – Київ.

ПРАКТИЧНА РОБОТА №3

Тема роботи

Жарильно-пекарське устаткування підприємств харчування

Мета роботи

Ознайомитися з видами жарильно-пекарського устаткування, його будовою, принципом роботи та призначенням, а також вивчити правила експлуатації й техніки безпеки під час використання даного обладнання на підприємствах харчування.

Завдання для виконання учнями

1. Ознайомитися з призначенням жарильно-пекарського устаткування.
2. Вивчити класифікацію жарильного та пекарського обладнання.
3. Розглянути будову основних видів жарильно-пекарських апаратів.
4. Ознайомитися з принципом їх роботи.
5. Вивчити правила експлуатації та техніки безпеки.
6. Навчитися готувати обладнання до роботи та правильно завершувати процес приготування.
7. Оформити звіт практичної роботи відповідно до встановлених вимог.

Теоретичні відомості

Жарильно-пекарське устаткування — це група теплового обладнання, призначеного для смаження, запікання та випікання харчових продуктів. Воно широко використовується на підприємствах громадського харчування для приготування м’ясних, рибних, овочевих страв, а також хлібобулочних і кондитерських виробів.

До основних видів жарильно-пекарського устаткування належать:

- жарильні шафи;
- пекарські шафи;
- електричні та газові духовки;
- пароконвекційні апарати;
- грилі та жарильні поверхні.

Основними складовими жарильно-пекарського устаткування є корпус, робоча камера, нагрівальні елементи (ТЕНи або газові пальники), теплоізоляція, система вентиляції, панель керування та запобіжні пристрої.

Принцип роботи такого устаткування полягає у передачі тепла продукту за рахунок **теплового випромінювання**, **конвекції** та частково **теплопровідності**. Температура обробки зазвичай становить від 150 до 300 °C залежно від виду продукту та способу приготування.

Під час експлуатації необхідно дотримуватися правил безпеки, не перевищувати допустимі температурні режими, слідкувати за справністю терморегуляторів та регулярно проводити санітарну обробку обладнання.

Хід роботи

1. Ознайомитися з темою та метою практичної роботи.
2. Розглянути зразки жарильно-пекарського устаткування або їхні схеми.
3. Записати основні види жарильного та пекарського обладнання та їх призначення.
4. Вивчити будову жарильної або пекарської шафи та визначити її основні елементи.
5. Ознайомитися з принципом роботи обладнання та способами регулювання температури.
6. Розглянути панель керування та послідовність увімкнення апарата.
7. Вивчити правила безпечної експлуатації та санітарного обслуговування.
8. Виконати схематичний рисунок жарильно-пекарського апарата з підписом основних вузлів.

9. Зробити висновки щодо ролі жарильно-пекарського устаткування у виробничому процесі підприємств харчування.

Список використаної літератури

1. Устаткування підприємств харчування : підручник / за ред. М. І. Пересічного. – Київ : НУХТ, 2016.
2. Коваленко В. М. **Устаткування закладів ресторанного господарства** : навчальний посібник. – Київ : Центр навчальної літератури, 2018.
3. Шаповал С. Л. **Механічне та теплове устаткування підприємств харчування** : навчальний посібник. – Львів : Магнолія 2006, 2017.
4. Методичні вказівки до виконання практичних робіт з дисципліни **«Устаткування підприємств харчування»**. – Київ.

ПРАКТИЧНА РОБОТА№4

Тема роботи

Вивчення нових видів холодильного устаткування підприємств харчування

Мета роботи

Ознайомитися з сучасними видами холодильного устаткування, що застосовуються на підприємствах харчування, вивчити їх будову, принцип роботи, переваги та особливості експлуатації.

Завдання для виконання учнями

1. Ознайомитися з призначенням холодильного устаткування підприємств харчування.
2. Вивчити класифікацію сучасного холодильного обладнання.
3. Розглянути будову та принцип роботи нових видів холодильних апаратів.
4. Порівняти сучасне холодильне устаткування з традиційними моделями.
5. Ознайомитися з енергоощадними та екологічними технологіями охолодження.
6. Вивчити правила експлуатації та техніки безпеки під час роботи з холодильним обладнанням.
7. Оформити звіт практичної роботи відповідно до встановлених вимог.

Теоретичні відомості

Холодильне устаткування є невід'ємною частиною технологічного процесу підприємств харчування та призначене для зберігання сировини, напівфабрикатів і готової продукції при знижених температурах. Сучасні тенденції розвитку холодильного обладнання спрямовані на підвищення енергоефективності, автоматизацію процесів і зменшення впливу на навколишнє середовище.

До нових видів холодильного устаткування належать:

- холодильні шафи з електронним керуванням;
- шокові охолоджувачі та шокові заморожувачі;
- холодильні столи з інтегрованою робочою поверхнею;
- багатозонні холодильні камери;
- обладнання з використанням екологічно безпечних холодоагентів.

Основними складовими холодильного устаткування є компресор, конденсатор, випарник, дросельний пристрій, система автоматичного керування та теплоізольований корпус. Принцип роботи ґрунтується на циклічному випаровуванні та конденсації холодоагенту. Нові моделі холодильного устаткування обладнані сенсорними панелями керування, системами контролю вологості та температури, а також автоматичними системами розморожування. Це дозволяє забезпечити стабільні умови зберігання продуктів та знизити витрати електроенергії.

Хід роботи

1. Ознайомитися з темою та метою практичної роботи.
2. Розглянути зразки сучасного холодильного устаткування або їхні технічні описи.
3. Записати основні види новітнього холодильного обладнання та їх призначення.
4. Вивчити будову холодильного апарата та визначити його основні елементи.
5. Ознайомитися з принципом роботи та режимами експлуатації обладнання.
6. Порівняти функціональні можливості сучасного та традиційного холодильного устаткування.
7. Вивчити правила безпечної експлуатації та санітарного обслуговування обладнання.
8. Виконати схематичний рисунок холодильного апарата з позначенням основних вузлів.
9. Зробити висновки щодо доцільності впровадження нових видів холодильного устаткування на підприємствах харчування.

Список використаної літератури

1. Устаткування підприємств харчування : підручник / за ред. М. І. Пересічного. – Київ : НУХТ, 2016.
2. Коваленко В. М. **Устаткування закладів ресторанного господарства** : навчальний посібник. – Київ : Центр навчальної літератури, 2018.
3. Шаповал С. Л. **Холодильне устаткування підприємств харчування** : навчальний посібник. – Львів : Магнолія 2006, 2017.
4. Білик О. В. **Основи холодильних технологій у харчовій промисловості** : навчальний посібник. – Київ : Центр навчальної літератури, 2019.
5. Методичні вказівки до виконання практичних робіт з дисципліни **«Устаткування підприємств харчування»**. – Київ.

ПРАКТИЧНА РОБОТА №5

Тема роботи

Ваговимірювальна та торгова техніка підприємств харчування

Мета роботи

Ознайомитися з видами ваговимірювальної та торгової техніки, що використовується на підприємствах харчування, вивчити їх будову, принцип роботи та правила експлуатації.

Завдання для виконання учнями

1. Ознайомитися з призначенням ваговимірювальної та торгової техніки.
2. Вивчити класифікацію вагового обладнання та торгових пристроїв.
3. Розглянути будову та принцип роботи сучасних ваговимірювальних приладів.
4. Ознайомитися з видами торгової техніки та її функціональними можливостями.
5. Вивчити правила експлуатації та техніки безпеки.
6. Навчитися підготовці вагового обладнання до роботи та перевірці точності вимірювань.
7. Оформити звіт практичної роботи відповідно до встановлених вимог.

Теоретичні відомості

Ваговимірювальна техніка — це сукупність приладів, призначених для визначення маси сировини, напівфабрикатів і готової продукції на підприємствах харчування. Точність зважування має важливе значення для дотримання рецептур, обліку продукції та розрахунків із споживачами.

До основних видів ваговимірювального обладнання належать:

- настільні та підлогові ваги;
- електронні торгові ваги;
- фасувальні ваги;
- ваги з друком етикеток.

Торгова техніка призначена для обслуговування споживачів та здійснення розрахункових операцій. До неї належать:

- касові апарати та POS-системи;
- термінали для безготівкових розрахунків;
- сканери штрих-кодів;
- електронні дисплеї для покупців.

Сучасна ваговимірювальна та торгова техніка обладнана електронними системами керування, що забезпечують високу точність вимірювань, автоматичний розрахунок вартості продукції та збереження даних про продажі.

Хід роботи

1. Ознайомитися з темою та метою практичної роботи.
2. Розглянути зразки ваговимірювальної та торгової техніки або їх технічні описи.
3. Записати основні види вагового обладнання та торгових пристроїв і їх призначення.
4. Вивчити будову електронних ваг і визначити їх основні складові частини.
5. Ознайомитися з принципом роботи та функціями торгових ваг.
6. Провести підготовку ваг до роботи та перевірити їх точність зважування.
7. Ознайомитися з правилами безпечної експлуатації та санітарного обслуговування обладнання.
8. Виконати схематичний рисунок ваг або торгового пристрою з позначенням основних елементів.
9. Зробити висновки щодо значення ваговимірювальної та торгової техніки в діяльності підприємств харчування.

Список використаної літератури

1. Устаткування підприємств харчування : підручник / за ред. М. І. Пересічного. – Київ : НУХТ, 2016.
2. Коваленко В. М. **Устаткування закладів ресторанного господарства** : навчальний посібник. – Київ : Центр навчальної літератури, 2018.
3. Шаповал С. Л. **Ваговимірювальна та торгова техніка** : навчальний посібник. – Львів : Магнолія 2006, 2017.
4. Білик О. В. **Сучасні торгові технології у ресторанному господарстві** : навчальний посібник. – Київ : Центр навчальної літератури, 2019.
5. Методичні вказівки до виконання практичних робіт з дисципліни **«Устаткування підприємств харчування»**. – Київ.

приємств харчування» на тему сортувально-калібрувального та очищувального устаткування. Матеріал відповідає типовим вимогам коледжів і ЗФПО та готовий до використання.