

ЗМІСТ

ВСТУП	6
РОЗДІЛ 1 ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА НА ПІДПРИЄМСТВАХ	
ХАРЧУВАННЯ	8
1.1. Класифікація закладів ресторанного господарства	8
1.2. Класифікація послуг ресторанного господарства	13
1.3. Права та обов'язки працівників	16
1.4. Характеристика типів підприємств ресторанного господарства	25
1.5. Характеристика заготівельних та доготівельних підприємств	49
1.6. Характеристика структури виробництва	53
1.7. Оперативне планування виробництва	56
1.8. Загальні вимоги до організації робочих місць кухаря	65
1.9. Організація роботи складських приміщень відповідно до типу підприємства	68
1.10. Приймання, зберігання та відпуск страв та товарів	71
1.11. Втрати на підприємствах	75
1.12. Характеристика способів кулінарної обробки	75
1.13. Організація роботи зон кухні, призначених для обробки сировини та приготування напівфабрикатів	80
1.14. Організація виробництва напівфабрикатів в овочевому цеху	81
1.15. Організація виробництва напівфабрикатів у м'ясному цеху	84
1.16. Організація виробництва рибних напівфабрикатів	90
1.17. Організація зон кухні, призначених для приготування гарячої кулінарної продукції	93
1.18. Організація зон кухні, призначених для приготування холодної кулінарної продукції	99
1.19. Організація роботи в кулінарному цеху	104
1.20. Організація роботи кондитерського цеху	105
1.21. Реалізація готової кулінарної продукції	111
1.22. Вимоги до зберігання та відпуску готової кулінарної продукції	119
1.23. Організація робочих місць кухаря з відпускання готової кулінарної продукції для різних форм обслуговування	121
РОЗДІЛ 2 ОСНОВНІ ВИДИ ТЕХНОЛОГІЧНОГО УСТАТКУВАННЯ	125
2.1. Нейтральне устаткування	128
2.2. Механічне устаткування	132
2.2.1. Класифікація механічного устаткування. Основні частини й деталі машин	132
2.2.2. Універсальні приводи	137
2.2.3. Устаткування для обробки овочів, зелені, грибів, плодів	139
2.2.4. Устаткування для обробки м'яса та риби	150
2.2.4.1. М'ясорубки	151
2.2.4.2. Фаршеміси	154
2.2.4.3. М'ясорозпушувач	156

2.2.4.4. Машини та механізми для нарізання шматочками.....	159
2.2.4.5. Кутери.....	163
2.2.4.6. Котлетоформуєчі машини.....	165
2.2.4.7. Машини для чистки риби.....	168
2.2.5. Устаткування для нарізання хліба та гастрономічних товарів.....	169
2.2.5.1. Машини для нарізання хліба.....	170
2.1.5.2. Машини для нарізання гастрономічних продуктів. Слайсери.....	174
2.1.6. Устаткування для вакуумування та пакування.....	179
2.1.7. Устаткування для тонкого подрібнення.....	184
2.1.8. Кондитерське устаткування.....	186
2.1.8.1. Просіювачі.....	186
2.1.8.2. Машини для приготування тіста.....	190
2.1.8.3. Дозувально-формувальне устаткування.....	192
2.1.8.4. Збивальні машини.....	202
2.2. Теплове устаткування.....	206
2.2.1. Класифікація теплового устаткування за технологічним призначенням, джерелу тепла та способам його передачі.....	206
2.2.2. Варильне устаткування. Класифікація.....	209
2.2.2.1. Харчові котли.....	210
2.2.2.2. Пароварочні шафи.....	229
2.2.2.3. Дрібні варильні апарати.....	233
2.2.3. Устаткування для смаження їжі. Характеристика основних способів смаження.....	236
2.2.3.1. Теплові апарати для смаження на нагрітій поверхні.....	238
2.2.3.2. Апарати для теплової обробки виробів у великій кількості жиру (фритюрниці).....	247
2.2.3.3. Жарові та пекарські шафи.....	251
2.5.4. Універсальне теплове устаткування.....	261
2.5.4.1. Електричні плити.....	262
2.5.4.2. Індукційні плити.....	270
2.5.4.3. Газові плити.....	272
2.5.4.4. Твердопаливні плити.....	276
2.5.5. Водогрійне устаткування.....	278
2.5.5.1. Кип'ятильники.....	278
2.5.5.2. Водонагрівачі.....	283
2.5.6. Устаткування для роздачі їжі.....	285
2.5.6.1. Марміти.....	286
2.5.6.2. Теплові вітрини та шафи.....	291
2.3. Холодильне устаткування.....	296
2.3.1. Класифікація та характеристика холодильного устаткування.....	296

2.3.2. Способи охолодження	298
2.3.3. Торгово-технологічне холодильне устаткування	303
2.3.3.1. Холодильні камери	305
2.3.3.3. Холодильні шафи	311
2.3.3.4. Охолоджувані вітрини та прилавки	315
2.3.3.6. Горки холодильні	323
2.3.4. Правила експлуатації та техніка безпеки холодильного устаткування	332
РОЗДІЛ 3 НАССР ЯК ОСНОВА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ БЕЗПЕКИ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ	336
3.1. Тенденції харчової галузі на підприємствах малої потужності	336
3.2. Історія виникнення концепції НАССР	337
3.3. Стандарти менеджменту безпеки харчової продукції та етапи впровадження НАССР в Україні	339
3.4. Оператори ринку харчових продуктів та вимоги до них	342
3.5. Гігієнічні вимоги до виробництва та обігу харчових продуктів	347
3.6. Контроль операторів ринку з боку держави	348
3.7. Переваги впровадження НАССР	353
3.8. Безпечність та якість харчових продуктів як основний чинник упровадження систем НАССР	355
3.9. Програми-передумови та послідовність упровадження систем НАССР	357
3.10. Запровадження принципів НАССР	364
3.11. Аудит постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР	371
ЛІТЕРАТУРА	376

ВСТУП

Ресторанний бізнес є однією з найбільш динамічних і перспективних галузей сучасної економіки, яка відіграє ключову роль у забезпеченні населення якісним харчуванням, створенні робочих місць та підтримці розвитку туристичної інфраструктури. У цьому контексті ефективна організація виробничих процесів, оптимальне планування приміщень та професійний підхід до оснащення підприємств харчування сучасним технологічним устаткуванням є основними факторами їх успішного функціонування.

Даний навчальний посібник спрямований на формування теоретичних знань та практичних навичок, необхідних для роботи у сфері ресторанного господарства. Посібник структурований у спосіб, що дозволяє системно вивчати всі аспекти організації виробництва та експлуатації технологічного устаткування в закладах ресторанного господарства, починаючи від класифікації підприємств і послуг, які вони надають, до особливостей впровадження сучасних стандартів безпеки харчової продукції.

У першому розділі розглянуто класифікацію підприємств ресторанного господарства та послуг, які вони надають, що є основою для подальшого розуміння специфіки їхньої діяльності. Окрема увага приділяється правам та обов'язкам працівників, структурі виробництва та організації робочих місць кухарів. Важливим аспектом є опис організації роботи складських приміщень та зон для обробки сировини й напівфабрикатів, що забезпечує ефективне використання виробничих ресурсів. У цьому розділі також викладено основи планування кулінарної обробки продуктів та приготування готової кулінарної продукції з урахуванням різних форм обслуговування.

Другий розділ посібника присвячений характеристиці основних видів технологічного устаткування, що використовується у закладах ресторанного господарства. У ньому подано класифікацію та опис нейтрального, механічного, теплового, холодильного та іншого обладнання, включаючи принципові схеми, призначення та конструктивні особливості. Важливим елементом є рекомендації щодо безпечної експлуатації устаткування відповідно до сучасних нормативів. Розділ також містить інформацію про тенденції розвитку технологій у сфері харчування, що дозволяє здобувачам освіти отримати цілісне уявлення про сучасні вимоги до обладнання.

Особливої уваги заслуговує третій розділ, у якому висвітлено вимоги до впровадження системи НАССР (аналіз ризиків і критичні точки контролю) на підприємствах ресторанного господарства. НАССР є міжнародно визнаною концепцією, яка дозволяє забезпечити безпеку харчових продуктів