



HoReCa : навч. посіб. Т. 4. Професійне обладнання / А. А. Мазаракі, Н. І. Ведмідь, Т. І. Юдіна та ін. ; за ред. А. А. Мазаракі. – Київ : Держ. торг.-екон. ун-т, 2025. – 228 с. ISBN 978-966-918-209-8 DOI: 10.31617/np.knute.2025-278

Насиченість ринку сфери HoReCa сучасним устаткуванням може змусити замислитись навіть досвідченого ресторатора. У виданні велику увагу приділено технічному забезпеченню цієї галузі і технологічним процесам для надання якісного сервісу, проаналізовано також ринок обладнання для ведення виробничих робіт.

Призначено для студентів, що навчаються за відповідними спеціальностями, а також фахівців сфери надання готельно-ресторанних послуг.

ЗМІСТ

ВСТУП	5
Розділ 1. ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ КОМПЛЕКСІВ	6
Тема 1. Призначення і види устаткування.	
Устаткування адміністративних приміщень	6
<i>Питання для самоперевірки</i>	11
Тема 2. Технічне забезпечення готельного номера і устаткування для клінінгу	12
<i>Питання для самоперевірки</i>	21
Тема 3. Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, перукарень, пралень, хімчисток	22
3.1. Призначення та види устаткування плавальних басейнів і саун	22
3.2. Устаткування для соляріїв, тренажерних залів, масажних кабінетів	24
3.3. Устаткування для перукарень та салонів краси.....	28
3.4. Устаткування для пралень та хімчисток.....	31
<i>Питання для самоперевірки</i>	34
Тема 4. Устаткування для послуг з організації дозвілля, конференц- та бізнес-центрів	35
4.1. Ігрове і паркове устаткування	35
4.2. Устаткування для боулінгу та більярду	37
4.3. Устаткування та аксесуари для казино, картярських ігор.....	41
4.4. Устаткування для конференц- та бізнес-центрів.....	43
<i>Питання для самоперевірки</i>	46
Розділ 2. УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	47
Тема 5. Комплектація устаткуванням виробничих ліній згідно з технологічним процесом приготування страв у закладах ресторанного господарства	47

5.1. Загальні правила підбору устаткування	47
5.2. Комплектація устаткування приміщень різного призначення	48
5.3. Вимоги до розміщення і монтажу устаткування. Експлуатація, технічне обслуговування й ремонт устаткування.....	49
<i>Питання для самоперевірки</i>	53
Тема 6. Устаткування для механічної обробки сировини і виготовлення напівфабрикатів	54
6.1. Загальні відомості про механічне устаткування.....	54
6.2. Універсальні кухонні машини і сортувально-калібрувальне устаткування	57
6.3. Мийне та очищувальне устаткування	58
6.4. Подрібнювальне і різальне устаткування	62
6.5. Місильно-перемішувальне, дозувально-формувальне і пресувальне устаткування.....	66
<i>Питання для самоперевірки</i>	76
Тема 7. Устаткування для теплової обробки продуктів	77
7.1. Загальні відомості про теплове устаткування	77
7.2. Універсальні (багатофункціональні) теплові апарати.....	82
7.3. Варильне устаткування	86
7.4. Жарильно-пекарське устаткування	91
7.5. Водогрійне і допоміжне устаткування, роздаткові лінії	101
7.6. Устаткування для кейтерингу	107
<i>Питання для самоперевірки</i>	112
Тема 8. Устаткування для холодильної обробки продуктів	113
8.1. Загальні відомості про холодильне устаткування.....	113
8.2. Основні елементи холодильної машини	114
8.3. Складові частини і класифікація торговельного холодильного устаткування	115
8.4. Спеціалізоване холодильне обладнання.....	122
8.5. Правила експлуатації торговельного холодильного устаткування	127
<i>Питання для самоперевірки</i>	128
Тема 9. Устаткування для забезпечення процесу реалізації товарів і послуг	129
9.1. Ваговимірювальне устаткування	129
9.2. Реєстратори розрахункових операцій.....	134
9.3. Торговельні автомати	143
9.4. Підіймально-транспортне устаткування	148
<i>Питання для самоперевірки</i>	154
Тема 10. Системи автоматизації діяльності закладів ресторанного господарства	155
10.1. Призначення і види систем автоматизації закладів ресторанного господарства	155
10.2. Характеристика окремих складових модулів системи автоматизації D2 System	158
10.3. Електронне меню	160
<i>Питання для самоперевірки</i>	162

Тема 11. Нейтральне (немеханічне) устаткування. Підбір і комплектація устаткуванням закладів ресторанного господарства	163
11.1. Столи виробничі	163
11.2. Мийні ванни, стелажі і шафи	166
11.3. Візки технологічні і полиці кухонні	168
<i>Питання для самоперевірки</i>	172
Тема 12. Обладнання крафтових виробництв	173
12.1. Обладнання для виробництва крафтових сирів.....	173
12.2. Обладнання для виробництва крафтового морозива	183
12.3. Обладнання для виробництва крафтових ковбас.....	190
<i>Питання для самоперевірки</i>	204
Список рекомендованих джерел	206
Додатки	207