



**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.

**Зам. 278/25**

**Ціна 450,00 грн**

## ЗМІСТ

<b>ВСТУП</b> .....	5
<b>Розділ 1. ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ КОМПЛЕКСІВ</b> .....	6
<b>Тема 1. Призначення і види устаткування.</b>	
<b>Устаткування адміністративних приміщень</b> .....	6
<i>Питання для самоперевірки</i> .....	11
<b>Тема 2. Технічне забезпечення готельного номера і устаткування для клінінгу</b> .....	12
<i>Питання для самоперевірки</i> .....	21
<b>Тема 3. Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, перукарень, пралень, хімчисток</b> .....	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
<b>Тема 4. Устаткування для послуг з організації дозвілля, конференц- та бізнес-центрів</b> .....	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
<b>Розділ 2. УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА</b> .....	47
<b>Тема 5. Комплектація устаткуванням виробничих ліній згідно з технологічним процесом приготування страв у закладах ресторанного господарства</b> .....	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
<b>Тема 6. Устаткування для механічної обробки сировини і виготовлення напівфабрикатів</b> .....	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, дозувальне-формувальне і пресувальне устаткування.....	66
<i>Питання для самоперевірки</i> .....	76
<b>Тема 7. Устаткування для теплової обробки продуктів</b> .....	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
<b>Тема 8. Устаткування для холодильної обробки продуктів</b> .....	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
<b>Тема 9. Устаткування для забезпечення процесу реалізації товарів і послуг</b> .....	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
<b>Тема 10. Системи автоматизації діяльності закладів ресторанного господарства</b> ....	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

<b>Тема 11. Нейтральне (немеханічне) устаткування. Підбір і комплектація устаткуванням закладів ресторанного господарства.....</b>	<b>163</b>
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>	<i>172</i>
<b>Тема 12. Обладнання крафтових виробництв .....</b>	<b>173</b>
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>	<i>204</i>
<b>Список рекомендованих джерел .....</b>	<b>206</b>
<b>Додатки .....</b>	<b>207</b>