

**ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
УЖГОРОДСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ**

**Кафедра технології і організації ресторанного господарства**

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

вченою радою УТЕІ ДТЕУ  
(протокол № 1 від 29.08.2025 р.)

Директор



Петро ГАВРИЛКО

**УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА /  
EQUIPMENT OF RESTAURANT ENTERPRISES  
ПРОГРАМА / COURSE SUMMARY**

**Ужгород 2025**

*Укладачі:*

Сабадош Г.О., к.т.н., доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства

Роглев Й.Й., к.т.н., доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства

Програму з дисципліни «Устаткування закладів ресторанного господарства» обговорено та схвалено на засіданні кафедри технології і організації ресторанного господарства, протокол № 1 від 28.08. 2025р.

*Рецензент:* Нетребський О.А., д.т.н., професор кафедри технології і організації ресторанного господарства

## ВСТУП

Програма з дисципліни «Устаткування закладів ресторанного господарства» призначена для здобувачів УТЕІ ДТЕУ освітнього ступеня «бакалавр» галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології» освітньої програми «Ресторанні технології».

Програма підготовлена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів УТЕІ ДТЕУ.

Програма складається з наступних розділів:

1. Мета, завдання та предмет дисципліни
2. Передумови вивчення дисципліни як обов'язкової компоненти освітньої програми.
3. Результати вивчення дисципліни
4. Зміст лекційних занять
5. Список рекомендованих джерел

### 1.МЕТА, ЗАВДАННЯ ТА ПРЕДМЕТ ДИСЦИПЛІНИ

*Метою* вивчення дисципліни «Устаткування закладів ресторанного господарства» є набуття здобувачами знань і навичок пов'язаних з удосконаленням технологічних процесів виготовлення продукції підприємствами харчування шляхом їх механізації, а також вибором, розміщенням, експлуатацією, технічним обслуговуванням і ремонтом механічного, теплового, холодильного, торговельного, підйомно-транспортного устаткування ресторанних підприємств.

*Завданнями* вивчення дисципліни «Устаткування закладів ресторанного господарства» є:

- ознайомлення з більшою частиною устаткування ресторанних підприємств, функціональним призначенням і конструктивними особливостями різних машин і механізмів, правилами їх експлуатації і технікою безпеки, методикою розрахунку максимальної продуктивності машин на основі їх проектної потужності, а також принципом дії, класифікацією, будовою, правилами експлуатації та обслуговування ваговимірювального і касового устаткування, торговельних автоматів, холодильних машин тощо;

- засвоєння здобувачами теоретичних основ і практичних навичок теплового, механічного та холодильного оброблення продуктів;

- оволодіння технікою виконання необхідних розрахунків, пов'язаних із визначенням продуктивності технологічних машин, теплового режиму роботи різних видів устаткування.

*Предметом* вивчення дисципліни «Устаткування закладів ресторанного господарства» є загальні й специфічні закономірності сутності використання устаткування в закладах ресторанного господарства.

## **2.ПЕРЕДУМОВИ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ ЯК ОСНОВНОЇ КОМПОНЕНТИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ**

Вивчення дисципліни «Устаткування закладів ресторанного господарства» складає основу вивчення таких дисциплін, як: «Технологія харчових виробництв», «Товарознавство», «Технологія ресторанної продукції».

### **Знання :**

- призначення устаткування;
- вимоги до устаткування;
- класифікація устаткування та його маркування
- експлуатація устаткування та вимоги безпеки;
- механічне устаткування, призначення і класифікація;
- теплове устаткування, призначення і експлуатація;
- холодильне устаткування, фізичні і технічні засоби одержання температур;
- торговельне устаткування;
- системи автоматизації закладів ресторанного господарства;
- комплектація устаткуванням закладів ресторанного господарства;
- розміщення і підключення устаткування.

### **Вміння:**

- використовувати набуті знання в практичній діяльності;
- визначати й оцінювати роботу устаткування;
- визначати та оцінювати безпеку експлуатації;
- визначати потребу устаткування для ефективної діяльності закладу ресторанного господарства;
- використовувати устаткуванням, з метою забезпечення технології приготування продукції ;
- виявляти неполадки устаткування при роботі;
- вміти користуватися ККА;
- підбирати устаткування при кейтеринговому обслуговуванні;
- комплектувати устаткуванням приміщення різного призначення.

## **3.РЕЗУЛЬТАТИ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ**

Дисципліна «Устаткування закладів ресторанного господарства», як обов'язкової компонента освітньої програми, забезпечує оволодіння здобувачами загальними та спеціальними (фаховими) компетенціями і досягнення ними програмних результатів навчання за освітньою професійною програмою:

**«Ресторанні технології» (ОС бакалавр)**

Номер в освітній програмі	Зміст компетентності	Номер теми, що розкриває зміст компетентності
<b>Загальні компетентності за освітньою програмою</b>		
K01	Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності	T1- T15
K02	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.	T1- T15
K04	Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій	T10- T15
K06	Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.	T2- T15
K07	Навички працювати в команді.	T2- T15
K08	Здатність працювати автономно.	T2- T15
K09	Навички здійснення безпечної діяльності.	T1- T15
<b>Спеціальні (фахові компетентності) за освітньою програмою:</b>		
K16	Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.	T10- T15
K18	Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.	T2- T15
K21	Здатність обирати експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів	T1- T15
<b>Програмні результати навчання за освітньою програмою:</b>		
ПР01	Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.	T1- T15
ПР02	Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.	T1- T15
ПР04	Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.	T1- T15
ПР07	Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.	T1- T15
ПР13	Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно- технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.	T1- T15
ПР16.	Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.	T1- T15

## **4.ЗМІСТ ЛЕКЦІЙНИХ ЗАНЯТЬ**

### **Тема №1 Загальні відомості про механічне устаткування закладів ресторанного господарства**

Технологічна машина та її будова. Вимоги до технологічних машин. Характеристика матеріалів, з яких виробляють деталі машин. Класифікація механічного устаткування закладів ресторанного господарства. Стандартний алгоритм роботи механічного устаткування. Техніко-економічні показники роботи обладнання. Універсальні кухонні машини.

#### **Список рекомендованих джерел:**

Основна (О): 1,2,3

Додаткова (Д):4,5,6,7.

Інтернет-ресурси

### **Тема № 2 Сортувально-калібрувальне устаткування**

Загальні відомості про сортувально-калібрувальний процес. Класифікація, будова та принцип роботи просіювачів. Будова та принцип роботи відцентрового просіювача МПП-II. Будова та принцип роботи просіювача зі шнековою подачею МПМ-800. Будова та принцип роботи вібраційних просіювачів. Технічні характеристики та правила експлуатації просіювачів.

#### **Список рекомендованих джерел:**

Основна: 1,2,3,

Додаткова: 6,7

Інтерне-ресурси

### **Тема № 3 Очищувальне обладнання**

Способи очищення та класифікація очищувального устаткування. Будова та принцип роботи картоплеочисних машин. Картоплеочисні машини періодичної та безперервної дії. Правила експлуатації картоплеочисних машин. Будова та принцип роботи пристрою для очищення риби від луски.

#### **Список рекомендованих джерел:**

Основна: 1,2,3

Додаткова: 6,7

Інтернет-ресурси

### **Тема № 4 Подрібнювальне устаткування**

Призначення і класифікація подрібнювального устаткування. Розмелювальні машини. Розмелювальні механізми з конусним робочим органом. Дискові машини і механізми для розмелювання кави. Розмелювальні машини і механізми з вальцьовим робочим органом. Машини для отримання пюреподібних продуктів (протиральні машини).

### **Список рекомендованих джерел:**

Основна: 1,2,3

Додаткова: 6,7.

### **Тема № 5 Устаткування для миття овочів та посуду**

Способи та схеми миття. Будова та принцип роботи обладнання для миття овочів. Будова та принцип роботи посудомийних машин. Посудомийні машини періодичної та безперервної дії.

#### **Список рекомендованих джерел:**

Основна: 1,2,3

Додаткова: 6,7

Інтернет ресурси

### **Тема № 6 Місильно-перемішувальне устаткування**

Основні визначення та класифікація. Машини і механізми для перемішування продуктів. Збивальні машини та механізми. Машини для замішування тіста

#### **Список рекомендованих джерел**

Основна: 1,2,3

Додаткова: 6,7

Інтернет-ресурси

### **Тема № 7 Загальні відомості про теплове устаткування. Варильне обладнання**

Класифікація способів теплової обробки харчових продуктів. Загальні принципи будови та класифікація теплових апаратів. Класифікація варильного обладнання. Харчоварильні котли.

#### **Список рекомендованих джерел:**

Основна: 1,2,3,4,5

Додаткова: 6,7

Інтернет-ресурси

### **Тема № 8 Жарильно-пекарське обладнання**

Характеристика основних способів смаження та класифікація жарильно-пекарського обладнання. Будова та принцип роботи сковорід. Жарильні та пекарські шафи

#### **Список рекомендованих джерел:**

Основна: 1,2,3

Додаткова: 4, 5,6,7

Інтернет-ресурси

### **Тема № 9 Фізичні принципи отримання низьких температур**

Поняття теплоти і холоду. Поняття "робоче тіло" та параметри, які характеризують його стан. Загальний принцип роботи холодильних машин. Характеристика способів штучного охолодження.

**Список рекомендованих джерел:**

Основна: 1,2,3

Додаткова: 5,6,7

Інтернет-ресурси

**Тема № 10 Будова та принцип роботи компресійної холодильної машини**

Принцип роботи компресійної холодильної машини. Поняття про холодильний цикл. Зворотний цикл Карно. Характеристика холодильних агентів. Компресори холодильних машин. Теплообмінні апарати холодильних машин. Допоміжне обладнання холодильних машин. Холодильні агрегати. Принципові схеми холодозабезпечення.

**Список рекомендованих джерел:**

Основна: 1,2,3

Додаткова: 5,6,7

Інтернет-ресурси

**Тема №11 Торгове холодильне устаткування**

Класифікація та загальна характеристика торгового холодильного устаткування. Будова та принцип роботи льодогенераторів. Будова та принцип роботи фрізерів. Охолоджувачі напоїв. Холодильні шафи. Холодильні камери. Кондиціонування повітря. Правила експлуатації холодильного обладнання.

**Список рекомендованих джерел:**

Основна: 1,2,3

Додаткова: 5,6,7

Інтернет-ресурси

**Тема №12 Немеханічне торгове обладнання**

Класифікація немеханічного торгового обладнання. Торгові меблі. Меблі для підсобних і складських приміщень. Торговий інвентар. Немеханічне устаткування закладів ресторанного господарства.

**Список рекомендованих джерел:**

Основна : 1,2,3

Додаткова: 4,5,6,7

Інтернет-ресурси

**Тема №13 Ваговимірювальне обладнання**

Роль ваговимірювальних приладів в торгово-технологічному процесі. Вимоги

до ваговимірювальних приладів. Принцип дії та характеристика основних видів важільно-механічних ваг. Принцип дії та характеристика основних видів електронних ваг.

**Список рекомендованих джерел:**

Основна: 1, 2,3.

Додаткова: 4,5,6,7

Інтернет-ресурси

### **Тема №14 Дозувально-формувальне устаткування**

Призначення і класифікація дозувально-формувального устаткування. Машина для формування котлет, биточків та гамбургерів. Машина для формування виробів із тіста. Машина для розкочування тіста. Машина для поділу тіста й округлення порцій.

**Список рекомендованих джерел:**

Основна: 1,2,3.

Додаткова: 4,5,6,7.

### **Тема №15 Торгові автомати**

Характеристики торгових автоматів. Класифікація торгових автоматів. Види торгових автоматів.

**Список рекомендованих джерел:**

Основна: 1,2,3.

Додаткова: 4,5,6,7.

## СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

### Основний

1. Устаткування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. (для студ. вищ. навч. закл., які навч. за спец. «Технологія харчування») / І.О. Конвісер, Г.А. Бублик, Т.Б. Паригіна та ін. ; за ред. І.О. Конвісера. – К. : Київ. нац. торг. екон. – ун-т, 2005.
2. Конвісер І.Ю. Холодильна технологія харчових продуктів / І.О. Конвісер, Т.Б. Паригіна, -- К.: Київ, нац. торг- екон. ун-т, 2001.
3. Шаповал С.В. Устаткування закладів ресторанного господарства / С.В. Шаповал, І.І. Тарасенко, О.П. Шинкаренко.—К. : Київ. Нац., тогр.-екон. ун-т, 2010.

### Додатковий

4. Паригіна Т.Б. Каталог теплового устаткування закладів ресторанного господарства / Т.Б. Паригіна, -- К. : Київ, нац. торг.- екон.-ун-т, 2006.
5. Паригіна Т.Б. Методичні рекомендації до самостійної роботи студентів із розділу «Теплове устаткування» дисципліни «Устаткування закладів ресторанного господарства» / Т.Б. Паригіна. – К. : Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2006.
6. Поперечний А.М. , Потапов В.О. , Корнійчук В.Г. Моделювання процесів та обладнання харчових виробництв. Підручник. –К.: Центр Учбової літератури, 2012. – 312 с.
7. Устаткування у готельному та ресторанному господарстві. Опорний конспект лекцій. / Укладач Тарасенко Ігор Іванович. 2006.

### Інтернет ресурси

1. Торгове холодильне та морозильне обладнання для ресторанів, кафе-барів, магазинів [Електронний ресурс]. - Режим доступу : <http://www.kamp.kiev.ua>
2. Виробник професійного еспресо-обладнання «ETNA» [Електронний ресурс]. - Режим доступу : <http://www.ionia.com.ua>
3. Виробництво холодильного обладнання, комплексне обладнання кулінарного виробництва, холодильні камери, обладнання закладів харчування, комп'ютерний моніторинг роботи обладнання [Електронний ресурс]. - Режим доступу : <http://www.aisberg.od.ua>
4. Проектування та комплексне технічне оснащення підприємств торгівлі, закладів ресторанного господарства [Електронний ресурс]. - Режим доступу : <http://www.bmaster.kiev.ua>