

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Кафедра устаткування харчової
і готельної індустрії ім. М.І. Беляєва

УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Методичні вказівки для самостійної роботи студентів
напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»
усіх форм навчання факультету менеджменту

Харків
ХДУХТ
2017

Методичні вказівки для самостійної роботи студентів із дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» [Електронний ресурс] / укладачі Д. В. Горелков, В. М. Червоний. – Електрон. дані. – Х. : ХДУХТ, 2017. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. – Назва з тит. екрана.

Укладачі: Д.В. Горелков, канд. техн. наук, доц.
В.М. Червоний, канд. техн. наук, доц.

Рецензент: О.Г. Терешкін, д-р техн. наук, проф.,
завідувач кафедри готельного та ресторанного бізнесу

Кафедра устаткування харчової і готельної індустрії ім. М. І. Беляєва,
протокол №7 від 24.11.2017 р.

Схвалено вченою радою ХДУХТ
Протокол від «03» липня 2017 року № 16

Схвалено редакційно-видавничою радою ХДУХТ
Протокол від «30» червня 2017 року № 6

© Горелков Д. В., Червоний В. М.,
укладачі, 2017

© Харківський державний університет
харчування та торгівлі, 2017

ВСТУП

Методичні вказівки для самостійної роботи складені відповідно до робочої програми дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» для студентів галузі знань 1401 «Сфера обслуговування» напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» факультету менеджменту.

Готельне господарство України є важливою функціонально розвиненою складовою туристичної галузі, завданням якої є забезпечення високого рівня комфорту і якості обслуговування туристів та одночасного досягнення його рентабельності. Сучасна світова та вітчизняна практика удосконалення технології, технічного та культурного рівня закладів готельно-ресторанного господарства потребує від спеціаліста галузі розширеного науково-технічного кругозору для швидкого освоєння нової техніки, прийняття технічних рішень.

Вивчення дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» передбачає набуття студентами теоретичних знань і практичних навичок з питань оснащення закладів готельно-ресторанного господарства сучасною технікою.

У ході вивчення дисципліни студент повинен:

- навчитися раціонально вибирати устаткування для закладів готельно-ресторанного господарства;
- оволодіти навичками праці з різними видами устаткування;
- уміти економічно обґрунтовувати технічне оснащення закладів готельно-ресторанного господарства.

Для підвищення ефективності вивчення дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» важливого значення набуває вміння самостійно мислити і приймати рішення у різноманітних ситуаціях. Надбанню таких навичок сприяє самостійна робота, яка є основною формою опанування навчального матеріалу за дисципліною «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства».

Використання методичних вказівок буде сприяти правильній організації самостійної роботи студентів під час вивчення теоретичного матеріалу, підготування до лабораторних та практичних робіт, виконання контрольних та індивідуальних робіт.

ЗАГАЛЬНІ МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ ДО САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

Методичні вказівки призначені для самостійної роботи студентів під час вивчення дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства». Методичні вказівки розраховані на можливість виконання певної частини роботи з опанування необхідної частки знань самостійно студентами денної та заочної форм навчання та дистанційного навчання.

Під час самостійного вивчення дисципліни першочерговим завданням є ознайомлення за допомогою робочої програми зі структурою початкової дисципліни, її тематичним змістом та кількістю годин, що відводяться на засвоєння теми.

Другим етапом самостійної роботи студента є підготовка до проведення практичних та лабораторних занять. За допомогою лабораторного практикуму поза межами аудиторії студент самостійно вивчає теоретичні питання, що наведені в роботі, хід виконання роботи, проводить необхідні заходи з підготовки сировини та об'єктів, що використовуватимуться, вивчає заходи з техніки безпеки під час експлуатації певного виду механічного обладнання.

Наряду з підготовкою до виконання лабораторних робіт, студент додатково опановує теоретичні питання за допомогою опорного конспекту лекцій, в якому широко розкриті теоретичні питання з класифікації устаткування за видами, способами дії, модельним рядом, наведені особливості конструкції окремих зразків, технологічні можливості, порядок розрахунку експлуатаційних показників.




Ці методичні вказівки передбачають поетапне вивчення студентом низки взаємопов'язаних тем. У кожній темі наведено перелік питань, що підлягають вивченню, вказано, які зразки устаткування необхідно розглянути, на які теоретичні питання необхідно звернути особливу увагу, з яким устаткуванням необхідно відпрацювати практичні навички. До складу вказівок з опанування теоретичних питань входять питання для самоконтролю.

Виконання індивідуальної роботи реалізується у письмовій формі. Під час написання та презентації індивідуальної роботи студент повинен показати глибоке вивчення теми, розуміння, ступінь засвоєння теорії та методології проблеми, що розглядається. Враховується ступінь засвоєння фактичного матеріалу курсу, обізнаність з основною та додатковою літературою, вміння поєднувати теорію з практикою під час розв'язання ситуаційних завдань.

Індивідуальна робота повинна відповідати вимогам щодо самостійного викладення відповідей, вміння використовувати теоретичний матеріал навчально-методичної літератури. Завдання, що вирішуються, повинні бути конкретними, чіткими, лаконічними. Обсяг наданої відповіді не є визначальним під час оцінювання роботи. Основне значення має повнота та глибина відповіді, проява самостійного творчого мислення, ретроспективність проведеної роботи, оригінальність презентації, вміння презентувати наведений матеріал, якість представленого матеріалу та його особливості застосування на практиці.

Якщо під час вивчення курсу з'являються питання чи ускладнення, студенти мають можливість скористатися on-line консультацією в мережі Internet. Адреса сторінки кафедри устаткування харчової і готельної індустрії ім. М.І. Беляєва Харківського державного університету харчування та торгівлі – <http://oborud-hduht.kh.ua/>.

В навчальному посібнику були використані наступні позначення:

-  – нова тема;
-  – рекомендована література для самостійного вивчення теми;
-  – запитання для самоконтролю.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО САМОСТІЙНОГО ВИВЧЕННЯ ОКРЕМИХ ТЕМ КУРСУ

Розділ 1. Устаткування готелів та закладів ресторанного господарства



Тема 1.1 *Класифікація устаткування закладів готельно-ресторанного господарства*

Вивчаючи тему, слід з'ясувати поняття та призначення устаткування закладів готельно-ресторанного господарства, розглянути вимоги, які висуваються до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.

Слід звернути увагу на класифікацію та основні технічні характеристики устаткування закладів готельно-ресторанного господарства; використання вітчизняного та іноземного устаткування закладів готельно-ресторанного господарства, переваги та недоліки; принципи оснащення закладів готельно-ресторанного господарства.



Рекомендована література для самостійного вивчення теми: [1; 2].



Запитання для самоконтролю

1. Яке функціональне призначення різних видів устаткування закладів готельно-ресторанного господарства?
2. Яку класифікацію устаткування закладів готельно-ресторанного господарства Ви можете запропонувати?
3. Які основні технічні характеристики устаткування можуть бути використані в якості класифікаційних ознак?
4. Для чого призначена теплова обробка продуктів?
5. Які традиційні способи теплової обробки продуктів Ви знаєте?
6. Які способи теплової обробки харчових продуктів Вам відомі?
7. Які основні переваги використання електричної енергії в закладах готельно-ресторанного господарства?
8. Наведіть класифікацію теплового устаткування за основними класифікаційними ознаками?
9. Що належить до основних техніко-економічних показників теплового устаткування?



Тема 1.2 *Оснащення жилої, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень*

При вивченні цієї теми необхідно розглянути основні засоби меблювання закладів готельно-ресторанного господарства залежно від призначення та функцій меблів; норми оснащення меблями номерів готелів різних категорій.

Для подальшого вивчення цієї теми необхідно розглянути номенклатуру м'яких меблів, що застосовують у закладах готельно-ресторанного господарства; класифікацію та характеристику меблів для торгових приміщень: меблі для приймання їжі, меблі та устаткування для зберігання і транспортування посуду, страв.

Далі необхідно ознайомитись з призначенням, принципом дії, правилами експлуатації обладнання для кондиціонування у готелях та закладах ресторанного господарства з індивідуальним або централізованим управлінням; розглянути оснащення ванних та туалетних кімнат готельних номерів (душові кабінки, ванни тощо) та поверхових ванних кімнат, а також внутрішньономерні сейфи, депозитні комірочки на ресепшн.



Рекомендована література для самостійного вивчення теми: [1; 2; 4; 5].



Запитання для самоконтролю

1. Які основні засоби меблювання закладів готельно-ресторанного господарства залежно від призначення та функцій меблів?
2. Які основні вимоги до оснащення меблями номерів готелів різних категорій Вам відомі?
3. Як охарактеризувати номенклатуру м'яких меблів, що застосовують у закладах готельно-ресторанного господарства?
4. Яку класифікацію та характеристику меблів для торгових приміщень Ви можете запропонувати?



Тема 1.3 *Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою*

Вивчаючи тему, слід з'ясувати призначення та принцип дії електричних побутових приборів (фенів, прасок, чайників тощо), їх класифікацію та номенклатуру.

Далі необхідно опанувати вимоги, що висуваються до аудіо- та відеотехніки, яка встановлюється у жилих приміщеннях готелів (класифікація, принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки).

Звернути увагу на характеристику телевізорів за розміром екрану, системами проекційних трубок, дизайном та виробником. Розглянути основні технічні характеристики відео- та DVD-програвачів, їх переваги та недоліки.

Вивчити засоби внутрішнього зв'язку в підприємствах готельного господарства.



Рекомендована література для самостійного вивчення теми: [1; 2; 13; 14].



Запитання для самоконтролю

1. Які призначення та принцип дії електричних побутових приборів? Наведіть їх класифікацію та номенклатуру.

2. За якими класифікаційними ознаками класифікують фени? Надайте їх характеристику.

3. Яких правил експлуатації та техніки безпеки під час користування феном необхідно дотримуватися?

4. Які якісні, функціональні та споживчі характеристики прасок Вам відомі? Із якими особливостями правил експлуатації для прасок стикаються на практиці?

5. Які основні технічні характеристики побутових чайників? Яких правил експлуатації та правила безпеки під час їх використання Ви дотримуєтесь?

6. Які існують вимоги, що висуваються до аудіо- та відеотехніки, яка встановлюється у жилих приміщеннях готелів?

7. Як сформулювати класифікацію аудіо- та відеотехніки, яка встановлюється у жилих приміщеннях готелів. Який принцип дії та правила експлуатації відповідного устаткування?

8. За яким показником доцільно проводити аналіз характеристика телевізорів: за розміром екрану, системами проекційних трубок, дизайном чи виробником? Чому?

9. Які основні технічні характеристики відео- та DVD-програвачів. Які переваги та недоліки відповідного устаткування Вам відомі?

10. Які засоби внутрішнього зв'язку використовуються на підприємствах готельного господарства і з якою метою?



Тема 1.4 Устаткування для клінінгу

Вивчаючи тему, необхідно звернути увагу на особливості використання клінінгових технологій у закладах готельного господарства, класифікацію устаткування для професійного прибирання.

Звернути увагу на обладнання сміттєпроводу у підприємствах готельного господарства і його експлуатацію.

Далі розглянути обладнання систем центрального пило прибирання; побутові та професійні пилососи, машини для миття і натирання підлоги; візки для вологого прибирання та сміття; системи для миття вікон та підлоги.



Рекомендована література для самостійного вивчення теми: [1; 2; 12; 13].



Запитання для самоконтролю

1. Яким чином використовуються клінінгові технології у закладах готельного господарства?
2. Яку класифікацію устаткування для професійного прибирання Ви можете навести?
3. Які відмінності існують між побутовими та професійними пилососами?
4. Де можуть бути використані машини для миття і натирання підлоги?
5. Якими технічними особливостями володіють візки для вологого прибирання та сміття?
6. Які існують системи для миття вікон та підлоги?



Тема 1.5 Універсальні кухонні машини та сортувально-калібрувальне устаткування

Під час вивчення цієї теми ознайомитись із класифікацією та маркуванням механічного устаткування. Вивчити принцип розрахунку основних технічних характеристик устаткування (продуктивність та потужність), їх види; вимоги, що ставляться до машин закладів ресторанного господарства.

Звернути увагу на класифікацію універсальних кухонних машин (УКМ), особливості їх комплектації, технологічні можливості та технічні характеристики універсальних кухонних машин загального призначення;

правила експлуатації та правила безпеки під час роботи на УКМ; особливості універсальних кухонних машин закордонного виробництва.

Розглянути сутність процесів сортування, просіювання. Вивчити види просіювачів, їхнє призначення, основні елементи, правила експлуатації, продуктивність просіювачів; фактори, які впливають на якість просіювання.



Рекомендована література для самостійного вивчення теми: [2; 8; 10; 11].



Запитання для самоконтролю

1. За якими ознаками можна провести класифікації механічного устаткування закладів ресторанного господарства?
2. Які показники відносять до групи основних техніко-економічні показників механічного устаткування закладів ресторанного господарства.
3. Як класифікують універсальні кухонні машини?
4. Яке призначення та будова універсальних кухонних машин?
5. Які показники універсальних кухонних машин належать до основних техніко-економічних показників?
6. У чому полягає сутність процесу сортування, просіювання?
7. Які види просіювачів використовують в закладах ресторанного господарства?
8. Яке призначення просіювачів?
9. З яких основних елементів складаються просіювачі?
10. Які особливості правил експлуатації сортувально-калібрувального устаткування Вам відомі?



Тема 1.6 Мийне та очищувальне устаткування

Під час вивчення цієї теми розглянути сутність процесу миття овочів, конструктивні особливості овочемийних машин, загальні правила експлуатації.

Звернути увагу на сутність процесу миття посуду, класифікацію посудомийних машин; особливості будови та роботи посудомийних машин періодичної та безперервної дії, їх правила експлуатації; принцип розрахунку теоретичної продуктивності та потужності.

Розглянути технічні характеристики посудомийних машин різних видів, галузь їх використання; особливості посудомийних машин закордонного виробництва.

Далі вивчити класифікацію способів очищення, їх переваги та недоліки, галузь використання; конструктивні особливості картоплеочищувальних машин періодичної та безперервної дії, принцип їх роботи та правила експлуатації.

Необхідно опанувати принцип розрахунку теоретичної продуктивності та потужності машин періодичної та безперервної дії.

Розглянути принцип роботи та правила експлуатації рибочисток.



Рекомендована література для самостійного вивчення теми: [2; 5; 8; 10; 11].



Запитання для самоконтролю

1. У чому полягає фізична сутність процесу миття посуду?
2. Яка класифікація посудомийних машин Вам відома?
3. У чому полягають особливості будова посудомийних машин періодичної та безперервної дії?
4. Які способи очищення коренеплодів існують? Які переваги та недоліки цього способу очищення?
5. За якими показниками класифікують картоплеочищувальні машини?
6. Який принцип роботи рибочисток?



Тема 1.7 Подрібнювальне та різальне устаткування

Вивчаючи тему слід з'ясувати технологічні вимоги для подрібнених продуктів, класифікація машин та механізмів для подрібнення, правила експлуатації та техніки безпеки.

Далі ознайомитись із класифікацією машин для отримання пореподібних продуктів в залежності від способу їх обробки. Необхідно звернути увагу на особливості будови, правила експлуатації та галузі застосування машин для тонкого подрібнення варених продуктів.

Вивчити класифікацію різального устаткування. Розглянути різальні інструменти, їх характеристику, застосування; вимоги, що ставляться до нарізання плодів та овочів; конструктивні особливості дискових, роторних, пуансонних та комбінованих овочерізальних машин. Ознайомитись з правилами експлуатації овочерізальних машин різних видів; з перевагами та недоліками різних овочерізальних машин.

Для подальшого вивчення теми розглянути класифікацію машин для подрібнення м'ясних та рибних продуктів; сфера технологічного використання м'ясорубок; технічні характеристики м'ясорубок різних видів, їх технологічні можливості, конструктивні особливості, правила експлуатації та техніки безпеки. Зробити огляд конструкцій м'ясорубок закордонного виробництва, відзначити їх особливості.

Вивчити призначення м'ясорозпушувачів, галузь використання, правила експлуатації, технічні характеристики.; конструктивні особливості хліборізальних машин різних видів, їх робота, правила експлуатації та технічні характеристики; сформулювати особливості хліборізальних машин закордонного виробництва.

Зробити перегляд конструкцій машин закордонного виробництва для нарізування гастрономічних продуктів.



Рекомендована література для самостійного вивчення теми: [2; 5; 8; 10–11].



Запитання для самоконтролю

1. Як сформулювати призначення, класифікацію та принцип дії подрібнювальних машин та механізмів?
2. Які оснують способи різання харчових продуктів?
3. За якими показниками класифікують подрібнювально-різальні машини.
4. Як класифікувати машини для отримання пюреподібних продуктів?
5. Якими є призначення м'ясорозпушувачів, галузь використання, правила експлуатації, технічні характеристики?
6. Які конструктивні особливості хліборізальних машин різних видів Вам відомі?



Тема 1.8 Устаткування для перемішування, замішування та дозувально-формування

Визначити галузь використання та класифікацію машин для перемішування. Розглянути конструктивні особливості фаршмішалок з різними робочими органами, їх переваги та недоліки; правила експлуатації, конструктивні особливості тістомісильних машин різних видів, правила їх експлуатації та техніки безпеки тощо.

Ознайомитись із класифікацією збивальних машин; особливостями конструкцій збивальних машин різних типів, роботою, правилами експлуатації. Зробити перегляд конструкцій збивальних машин закордонного виробництва, їх особливості та технологічне призначення.

Звернути увагу на сутність процесів дозування та формування, класифікацію за функціональним призначенням дозувально-формування устаткування.

Вивчити призначення котлетоформувальної машини, будову, правила експлуатації та техніки безпеки; призначення, номенклатуру, особливості

конструкцій тісторозкочувальних машин, правила експлуатації. Переглянути сучасні конструкції відповідних машин.

Далі розглянути призначення, будова і принцип дії маринаторів, машин для формування піци, для приготування пасти, отримання соків тощо.



Рекомендована література для самостійного вивчення теми: [2; 5; 8; 10; 11].



Запитання для самоконтролю

1. Яке призначення просіювачів?
2. За якими класифікаційними ознаками розрізняють просіювачі?
3. Який принцип дії просіювачів?
4. За якими показниками класифікують фаршмішалки?
5. Який принцип дії фаршмішалок із різними робочими органами?
6. Які перевагами та недоліками мають фаршмішалки з різними робочими органами?
7. У чому полягає сутність процесів дозування та формування?
8. Як класифікують дозувально-формувального устаткування?
9. Які особливості в будові та принципі дії має дозувально-формувального устаткування?
10. Для чого призначені котлетоформувальні машини?
11. Яку будову, правила експлуатації та техніки безпеки мають котлетоформувальні машини?
12. Для реалізації якого процесу призначені марина тори? Які особливості будови та принцип дії маринаторів.



*Тема 1.9 Стравоварильне та водогрійне устаткування.
Кавові станції*

Під час вивчення теми розглянути класифікацію, індексацію, основи уніфікації теплових апаратів. Вивчити вимоги до теплових апаратів – експлуатаційні, конструктивні, охорони праці, економічні тощо.

Вивчити технологічне призначення, класифікацію за способом обігріву, за об'ємом варильної судини котлів електричних. Розглянути основні елементи, арматуру, правила експлуатації, основні теплотехнічні та експлуатаційні показники дії.

З'ясувати особливості конструкції, правила експлуатації автоклавів, пароварильних шаф.

Ознайомитись із призначенням, номенклатурою, особливостями конструкцій, правила експлуатації та техніки безпеки котлів газових, парових, твердопаливних. Зробити огляд сучасних конструкцій.

Опанувати класифікацію кип'ятильників за енергоносієм, конструктивними особливостями. Розглянути основні елементи кип'ятильників та їх призначення, принцип роботи кип'ятильників безперервної дії, основні техніко-економічні показники роботи. Дослідити призначення, класифікацію водонагрівачів, конструктивні особливості, їх техніко-експлуатаційні показники роботи.

З'ясувати призначення, класифікацію кавоварок. Ознайомитись з апаратами для приготування кави по-східному, апаратами гейзерного типу, експрес-кавоварками. Звернути увагу на особливості конструкцій кавоварок закордонного виробництва. Розглянути апарати для приготування шоколаду.



Рекомендована література для самостійного вивчення теми: [2; 3; 5; 10; 11].



Запитання для самоконтролю

1. У чому полягають особливості теплового розрахунку апарата?
2. Які існують теплогенеруючі пристрої для спалення твердого та рідкого палива?
3. За якими показниками класифікують електронагрівачі?
4. Як класифікувати теплові апарати?
5. З якою метою використовують індексацію, уніфікацію теплових апаратів?
6. Як проводять класифікацію кип'ятильників за енергоносієм, конструктивними особливостями?
7. Які існують конструктивні особливості стравоварильних котлів?
8. З якою метою використовують стравоварильні котли?
9. У чому полягає принцип дії стравоварильних котлів?
10. Яке призначення пароварильних шаф?
11. Які існують особливості конструкції, правила експлуатації автоклавів?
12. Які існують особливості конструкції, правила експлуатації пароварильних шаф закордонного виробництва?
13. У чому полягають особливості використання апаратів для приготування шоколаду?



Тема 1.10 Жарильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати

Вивчаючи тему, слід вивчити класифікацію процесів жаріння, випікання, жарильно-пекарського устаткування за способом дії, за способом обігріву, за призначенням.

Ознайомитись із призначенням, класифікацією, конструктивними особливостями, правилами експлуатації, основними техніко-економічними та експлуатаційними показниками роботи плит, сковорід, фритюрниць.

Вивчити призначення, конструктивні особливості жарильно-пекарських шаф, печей. Опанувати основні правила експлуатації апаратів.

При вивченні конвектоматів, пароконвектоматів, звернути увагу на їх призначення, зробити перегляд конструкцій апаратів вітчизняного і закордонного виробництва.

Вивчити призначення, класифікацію ІЧ-апаратів. Розглянути конструкції грилів, шашличних печей, тостерів, ростерів, їх конструктивні особливості, правила експлуатації, перегляд конструкцій закордонного виробництва.

Визначити режими та особливості теплової обробки харчових продуктів у НВЧ – полі. Вивчити призначення, класифікацію апаратів з діелектричним нагрівом, правила експлуатації.



Рекомендована література для самостійного вивчення теми: [2; 3; 5; 10; 11].



Запитання для самоконтролю

1. Як провести класифікацію жарильно-пекарського устаткування за способом дії, за способом обігріву, за призначенням тощо?
2. Для чого використовують плити, як провести їх класифікацію?
3. Як класифікують сковороди? Яку їх номенклатуру можете навести?
4. Які технологічні вимоги висувають до фритюрниць?
5. Які конструктивні особливості та правила експлуатації існують для грилів та шашличних печей?
6. Для чого призначені тостери, ростери? Які правила експлуатації існують для тостерів, ростерів?
7. Яку класифікацію застосовують для НВЧ- та ІЧ-апаратів?
8. Які особливості будови мають НВЧ- та ІЧ-апарати?
9. У яких закладах ресторанного господарства застосовуються НВЧ- та ІЧ-апарати?
10. У чому полягають особливості експлуатації НВЧ- та ІЧ-апаратів?
11. Яка існує класифікація грилів? Які характеристики вони мають?

12. Які особливості конструкції мають грилі карусельного, контактного, роликового, лавового типу, «саламандр» тощо?



Тема 1.11 Устаткування для шведського столу та кейтерингу. Допоміжне устаткування

Під час вивчення цієї теми необхідно розглянути призначення, конструктивні особливості салат-барів, що охолоджуються, правила експлуатації тощо. Провести огляд конструкцій буфетів, що охолоджуються.

Звернути увагу на марміти та чефери. Опанувати їх класифікацію, призначення, правила експлуатації, провести огляд конструкцій закордонного виробництва.

Розглянути особливості конструкцій рибних прилавків, правила експлуатації; сучасне устаткування для кейтерингу. Ознайомитись з вимогами до меблів і устаткування, що використовується під час кейтерінгового обслуговування.

Вивчити гастроємності, термоконтейнери та термобокси, теплові шафи; їх призначення, правила експлуатації, провести огляд конструкцій закордонного виробництва. Розглянути конструкцію пересувних візків.

Опанувати призначення допоміжного устаткування. Визначити класифікаційні ознаки, сформулювати їх технологічні вимоги.



Рекомендована література для самостійного вивчення теми: [1; 2; 9; 11].



Запитання для самоконтролю

1. Яке призначення салат-барів, що охолоджуються?
2. Які конструктивні особливості мають салат-бари, що охолоджуються?
3. За якими показниками класифікують марміти та чефери?
4. Для чого призначені марміти та чефери?
5. Які правила експлуатації існують для мармітів та чеферів?
6. У чому полягають особливості конструктивних рішень рибних прилавків?
7. Які вимоги висувають до меблів і устаткування, що використовується під час кейтерінгового обслуговування?
8. Для чого призначені гастроємності, термоконтейнери та термобокси?
9. У чому полягають правила експлуатації теплових шаф?
10. Які технологічні вимоги висувають до допоміжного устаткування?



Тема 1.12. Ваговимірювальне, контрольнo-касове устаткування

Необхідно розглянути призначення ваговимірювального устаткування; класифікацію та принцип дії вагів різних типів: важільних, електронних. Визначити вимоги, що висуваються до ваговимірювального устаткування: метрологічні, експлуатаційні, санітарно-гігієнічні тощо.

Вивчити призначення реєстраторів розрахункових операцій, їх місце в організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства. Розглянути конструкції реєстраторів розрахункових операцій, опанувати їх класифікацію.



Рекомендована література для самостійного вивчення теми: [2; 5; 6; 9; 10].



Запитання для самоконтролю

1. Яке призначення ваговимірювального устаткування?
2. За якими показниками проводять класифікацію вагів різних типів?
3. Який принцип дії мають ваги різних типів?
4. Для чого призначені реєстратори розрахункових операцій?
5. Як класифікують реєстратори розрахункових операцій?



Тема 1.13 Підйомно-транспортне устаткування. Технологічні автомати та механізовані лінії

Вивчаючи тему, необхідно ознайомитись із призначенням підйомно-транспортного устаткування та його класифікацією. Розглянути основні елементи машин та механізмів, характеристики та правила експлуатації.

Далі вивчити призначення технологічних автоматів та їх функціональні вузли: дозуючі, формуючі, транспортуючі тощо. Розглянути пончиковий та піріжковий автомати, машини для виготовлення оладків, млинців з начинкою, м'ясних напівфабрикатів тощо. Опанувати правила експлуатації технологічних автоматів. Провести класифікацію ліній для організації обслуговування споживачів.

Звернути увагу на значення торговельних автоматів для автоматизації торговельних операцій у закладах ресторанного господарства. Опанувати класифікацію торговельних автоматів. Розглянути основні функціональні вузли торговельних автоматів та їх призначення.



Рекомендована література для самостійного вивчення теми: [2; 5; 6; 9; 10].



Запитання для самоконтролю

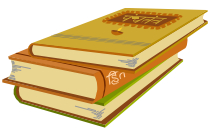
1. Як класифікувати підйомно-транспортне устаткування?
2. Для чого призначені технологічні автомати?
3. Які особливості будови мають пончиковий та пиріжковий автомати?
4. У чому полягають принципи дії машин для виготовлення оладків, млинців з начинкою, м'ясних напівфабрикатів?
5. Як класифікують торговельних автоматів?



Тема 1.14. Холодильне устаткування

Під час вивчення цієї теми необхідно розглянути класифікацію холодильного устаткування: за режимом, виконанням, конструктивним рішенням. Розглянути конструкції холодильних шаф, прилавків, вітрин, столів, складальних холодильних камер. З'ясувати класифікацію, принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації апаратів для охолодження соків, одержання м'якого морозива, граніторів, льодогенераторів для приготування харчового льоду.

Звернути увагу на холодильне обладнання готельних номерів, міні-бари; розглянути їх будову, принцип дії та правила експлуатації.



Рекомендована література для самостійного вивчення теми: [2; 4; 5; 7; 11].



Запитання для самоконтролю

1. Яка класифікація холодильного устаткування?
2. Які класифікація та принцип дії холодильних шаф, прилавків, вітрин, столів, складальних холодильних камер.
3. Які основні технічні характеристики апаратів для охолодження соків, одержання м'якого морозива, граніторів.
4. Які правила експлуатації льодогенераторів для приготування харчового льоду?

Розділ 2. Устаткування для надання додаткових послуг у закладах готельно-ресторанного господарства



Тема 2.1. Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг

Вивчення цієї теми необхідно розпочати з оснащення приміщень для біологічного відновлення організму та занять спортом. Далі розглянути устаткування для закритих та відкритих басейнів, саун, бань, тренажерних залів, соляріїв, масажних, спортивних залів fitness- та wellness-комплексів. Оснащення аквапарків, водних атракціонів. Опанувати їх класифікацію, принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації.

Приділити увагу вивченню обладнання SPA-центрів при готелях, SPA-готелів тощо.

Вивчити вимоги до оснащення кабінету лікаря: кушетки оглядові та процедурні, столик для інструменту, офтальмологічне крісло, візок для білизни, що використовувалась, ширми медичні, допоміжні шафи (асистори), стіл для лікаря тощо.

Ознайомитись із правилами оснащення перукарень в залежності від категорії. Устаткування для салонів краси. Принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації.

Розглянути устаткування для магазинів та торговельних кіосків. Класифікація, принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки.



Рекомендована література для самостійного вивчення теми: [1; 2; 6; 12; 13; 15].



Запитання для самоконтролю

1. Які існують особливості оснащення приміщень для біологічного відновлення організму та занять спортом?
2. За якими показниками проводять класифікацію устаткування для плавальних басейнів, саун?
3. Який принцип дії устаткування для плавальних басейнів, саун?
4. Які основні технічні характеристики та правила експлуатації характерні для устаткування для плавальних басейнів, саун?
5. За якими показниками класифікують устаткування для тренажерних залів, соляріїв, масажних, спортивних залів?
6. Які основні технічні характеристики та правила експлуатації характерні для тренажерних залів, соляріїв, масажних, спортивних залів?

7. Які існують особливості оснащення перукарень в залежності від категорії?

8. Які основні технічні характеристики та правила експлуатації характерні для устаткування перукарень?

9. Які види устаткування для салонів краси використовуються найчастіше?

10. Які основні технічні характеристики та правила експлуатації характерні для устаткування салонів краси?



Тема 2.2. Устаткування для послуг з організації дозвілля

Вивчення теми необхідно розпочати з розгляду класифікації устаткування для послуг з організації дозвілля у закладах готельно-ресторанного господарства.

Далі розглянути ігорне, ігрове та паркове устаткування; атракціони для дітей, дорослих та сімейні. Опанувати оснащення дитячих майданчиків, міні-клубів у готельних закладах.

Звернути увагу на устаткування для боулінгу, більярду та кегельбану. Розглянути класифікацію їх, основні характеристики та правила експлуатації. Опанувати устаткування для ігор із грошовим вииграшем; номенклатуру ігрових автоматів. Приділити увагу устаткуванню для гри в дартс.

Вивчити види обладнання та аксесуари для казино, карточних ігор. Розглянути комплектацію казино столами, їх види та вимоги до них. Вивчити можливості використання електронного обладнання в казино. Опанувати принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки.

Ознайомитись із обладнанням для дискотек та анімаційних програм: світлові ефекти, прожектори, димогенератори, генератори туману, стробоскопи, мікшери, диммери, виставкові стенди тощо. Розглянути класифікацію, призначення та принцип дії.

Після закінчення вивчення теми розглянути обладнання 4D-, 3D-, IMAX-кінотеатрів та мультикомплексів. Вивчити конструкцію кінопроекторів, кіноекранів, серверів для цифрового кінотеатру, процесорів для кінотеатрів, підсилювачів гучності. Ознайомитись з акустичними системами для кінотеатрів (системи Surround, суббасові, заекранні); класифікацією, основними характеристиками та правилами експлуатації.



Рекомендована література для самостійного вивчення теми: [1; 2; 6; 12; 14; 15].



Запитання для самоконтролю

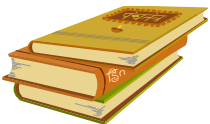
1. Як класифікувати устаткування для послуг з організації дозвілля у закладах готельно-ресторанного господарства?
2. Який асортимент устаткування для боулінгу, більярду та кегельбану Вам відомий?
3. Як класифікувати устаткування для боулінгу, більярду та кегельбану?
4. Якими є основні характеристики та правила експлуатації для устаткування для боулінгу, більярду та кегельбану?
5. Які види устаткування для ігор із грошовим вирашем використовують закордоном?
6. У чому полягають особливості технічного оснащення устаткування для гри в дартс?
7. Які види обладнання та аксесуари для казино, карточних ігор використовують на практиці?
8. За якими показниками проводять комплектацію казино столами?
9. У чому полягають особливості використання електронного обладнання в казино?



Тема 2.3 Устаткування для конференц- та бізнес-центрів

Перш за все необхідно вивчити устаткування залів для проведення культурних або ділових заходів.

Опанувати основні напрями автоматизації інформаційного обслуговування: автоматизація обробки інформації; автоматизація обміну інформацією, включаючи АТС; «електронна пошта»; відеотермінальні системи; локальна мережа, телекопіювальні апарати; відеоінформаційні системи. Вивчити класифікацію, принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації.



Рекомендована література для самостійного вивчення теми: [1; 2; 6; 12; 13; 15].



Запитання для самоконтролю

1. За яким принципом проводять оснащення устаткуванням залів для проведення культурних або ділових заходів?

2. Які існують основні напрями автоматизації інформаційного обслуговування у закладах готельно-ресторанного господарства?
3. Як класифікують телекопіювальних апарати?
4. Які існують основні технічні характеристики та правила експлуатації телекопіювальних апаратів.
5. Для чого призначені відеоінформаційні системи.



Тема 2.4. Устаткування для пралень та хімчисток

Вивчити класифікацію устаткування для пралень.

Ознайомитись із принципом дії, основними технічними характеристиками та правилами експлуатації пральних машин вітчизняного та закордонного виробництва.

Розглянути гладильно-сушильне устаткування, фінішне устаткування, допоміжне устаткування. Опанувати принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки.

Звернути увагу на класифікацію устаткування для хімчисток. Призначення, будова, правила експлуатації та безпеки.



Рекомендована література для самостійного вивчення теми: [1; 2; 6; 12; 15].



Запитання для самоконтролю

1. Як класифікують устаткування для пралень?
2. Які принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації пральних машин?
3. Які конструктивні особливості мають гладильно-сушильне устаткування, фінішне устаткування, допоміжне устаткування тощо?
4. Які принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки гладильно-сушильне устаткування, фінішне устаткування, допоміжне устаткування?
5. За якими показниками проводять класифікацію устаткування для хімчисток?
6. Які призначення, будова, правила експлуатації та безпеки устаткування для хімчисток?



Тема 2.5 Оснащення драйв-сервісу

Під час вивчення цієї теми необхідно розглянути види туристичного трансферу. Ознайомитись із принципами організації експлуатації транспортних засобів.

Розглянути класифікацію транспортних засобів за призначенням, видом, формою власності; класи вантажів; транспортні тарифи на перевезення.

Опанувати методику розрахунку кількості транспортних засобів для перевезення вантажів у закладах готельного господарства. Виявити шляхи підвищення ефективності використання транспортних засобів.



Рекомендована література для самостійного вивчення теми: [1; 2; 14].



Запитання для самоконтролю

1. Яка класифікація транспортних засобів за призначенням, видом, формою власності?
2. Які класи вантажів Ви знаєте?
3. Як провести розрахунок кількості транспортних засобів для перевезення вантажів у закладах готельного господарства?

ТЕМАТИКА ІНДИВІДУАЛЬНИХ ЗАВДАНЬ

Для ефективного вивчення дисципліни студенти виконують індивідуальні завдання. Виконання індивідуальної роботи реалізується у письмовій формі. Під час написання та презентації індивідуальної роботи студент повинен показати глибоке вивчення теми, розуміння, ступінь засвоєння теорії та методології проблеми, що розглядається. Враховується ступінь засвоєння фактичного матеріалу курсу, обізнаність з основною та додатковою літературою, уміння поєднувати теорію з практикою під час розв'язання ситуаційних завдань.

Індивідуальна робота повинна відповідати вимогам щодо самостійного викладення відповідей, уміння використовувати теоретичний матеріал навчально-методичної літератури. Завдання, що вирішуються, повинні бути конкретними, чіткими, лаконічними. Обсяг наданої відповіді не є визначальним під час оцінювання роботи. Основне значення має повнота та глибина відповіді, проява самостійного творчого мислення, ретроспективність проведеної роботи, оригінальність презентації, вміння презентувати наведений матеріал, якість представленого матеріалу та його особливості застосування на практиці. Перелік завдань наведено в таблиці.

Таблиця – Перелік тем індивідуальних завдань

№ з/п	Тема індивідуального завдання
1	2
1	Оснащення жилої, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень
2	Оснащення готельного номеру побутовими приладами
3	Оснащення готельного номеру аудіо- та відеотехнікою
4	Оснащення ванної кімнати готельного номеру
5	Устаткування для клінінгу
6	Універсальні кухонні машини
7	Сортувально-калібрувальне устаткування
8	Мийне устаткування
9	Очищувальне устаткування
10	Подрібнювальне устаткування
11	Різальне устаткування
12	Устаткування для переміщення та замішування
13	Дозувально-формувальне устаткування
14	Жарильно-пекарське устаткування.
15	Пароконвектомати
16	Устаткування для шведського столу та кейтерингу. Допоміжне устаткування
17	Ваговимірювальне, контрольно-касове устаткування

1	2
18	Підйомно-транспортне устаткування
19	Технологічні автомати та механізовані лінії
20	Холодильне устаткування
21	Устаткування для послуг оздоровчого комплексу: – басейнів; – саун; – бань; – тренажерних залів; – соляріїв; – масажних; – спортивних залів fitness-комплексів; – спортивних залів wellness-комплексів; – SPA-комплексів
22	Устаткування спортивних видів розваг
23	Обладнання для дискотек та анімаційних програм
24	Оснащення перукарень
25	Устаткування для магазинів та торговельних кіосків
26	Устаткування для боулінгу
27	Устаткування для більярду
28	Обладнання кінотеатрів та мультикомплексів
29	Устаткування для послуг з організації дозвілля
30	Устаткування для конференц- та бізнесцентрів
31	Устаткування для пралень
32	Устаткування для хімчисток
33	Оснащення драйв-сервісу

Робота оформлюється на сторінках формату А4 машинописним текстом і повинна мати такі складові частини:

- Титульний аркуш;
- Вступ
- Розділ 1, у якому наводяться організаційні особливості відповідного структурного підрозділу підприємства сфери гостинності;
- Розділ 2, у якому наводиться характеристика обладнання відповідного структурного підрозділу підприємства гостинності (опис, технічні характеристики, принципи дії, правила експлуатації).
- Розділ 3, у якому наводяться інноваційні техніки і технології відповідного структурного підрозділу підприємства гостинності.
- Висновки.
- Список використаної літератури.

Захист роботи відбувається публічно з використанням мультимедійної презентації.

ЕКЗАМЕНАЦІЙНІ ПИТАННЯ

1. Поняття та призначення устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.
2. Класифікація та основні технічні характеристики устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.
3. Основні засоби меблювання закладів готельно-ресторанного господарства залежно від призначення та функцій меблів.
4. Основні вимоги до оснащення меблями номерів готелів різних категорій.
5. Номенклатура м'яких меблів, що застосовують у закладах готельно-ресторанного господарства.
6. Класифікація та характеристика меблів для торгових приміщень.
7. Призначення та принцип дії електричних побутових приборів, їх класифікація та номенклатура.
8. Фени, класифікація та характеристика.
9. Правила експлуатації та техніки безпеки під час користування феном.
10. Якісні, функціональні та споживчі характеристики прасок. Правила експлуатації.
11. Основні технічні характеристики побутових чайників. Правила експлуатації та правила безпеки під час їх використання.
12. Вимоги, що висуваються до аудіо- та відеотехніки, яка встановлюється у жилих приміщеннях готелів.
13. Класифікація, принцип дії та правила експлуатації аудіо- та відеотехніки, яка встановлюється у жилих приміщеннях готелів.
14. Порівняльна характеристика телевізорів за розміром екрану, системами проєкційних трубок, дизайном та виробником.
15. Основні технічні характеристики відео- та DVD-програвачів. Переваги та недоліки.
16. Засоби внутрішнього зв'язку на підприємствах готельного господарства.
17. Використання клінінгових технологій у закладах готельного господарства.
18. Класифікація устаткування для професійного прибирання.
19. Побутові та професійні пилососи, машини для миття і натирання підлоги.
20. Візки для вологого прибирання та сміття. Системи для миття вікон та підлоги.
21. Класифікація механічного устаткування.
22. Основні техніко-економічні показники механічного устаткування.
23. Призначення, будова та основні техніко-економічні показники УКМ.
24. Фізична суть процесу миття посуду. Класифікація посудомийних машин.

25. Будова посудомийних машин періодичної та безперервної дії.
26. Призначення, класифікація та принцип дії просіювачів.
27. Основні способи очищення коренеплодів, їх переваги та недоліки.
Класифікація картоплеочищувальних машин.
28. Призначення, класифікація та принцип дії подрібнювальних машин та механізмів.
29. Основні способи різання харчових продуктів. Класифікація подрібнювально-різальних машин.
30. Класифікація та принцип дії машин та механізмів для збивання продуктів.
31. Класифікація дозувально-формувального устаткування. Будова та принципи дії
32. Мета теплової обробки продуктів. Традиційні способи теплової обробки.
33. Способи теплової обробки харчових продуктів.
34. Основні переваги використання електричної енергії.
35. Класифікація теплового устаткування за основними класифікаційними ознаками.
36. Основні техніко-економічні показники теплового устаткування.
37. Тепловий розрахунок апарата.
38. Теплогенеруючі пристрої для спалення твердого та рідкого палива.
39. Класифікація електронагрівачів.
40. Класифікація, призначення, будова та сфери застосування НВЧ- та ІЧ-апаратів.
41. Класифікація і характеристика грилів.
42. Особливості конструкції грилів карусельного, контактного, роликового, лавового типу, «саламандер».
43. Особливості експлуатації НВЧ- та ІЧ-апаратів.
44. Конструктивні особливості, призначення та принцип дії стравоварильних котлів.
45. Конструктивні характеристики пароварильних шаф.
46. Принцип дії експрес-кавоварки.
47. Призначення, класифікація, номенклатура сковорід.
48. Назвіть правила експлуатації, основні техніко-економічні і експлуатаційні показники роботи сковорід.
49. Технологічні вимоги, класифікація, номенклатура фритюрниць.
50. Правила експлуатації апаратів, призначених для жарки і випікання продуктів.
51. Конструктивні особливості, призначення та принцип дії плит.
52. Класифікація водогрійного устаткування. Принципова схема електричного кип'ятильника безперервної дії.
53. Призначення та технологічні вимоги, що висуваються до допоміжного устаткування.
54. Особливості конструкцій мармітів.

55. Оснащення приміщень для біологічного відновлення організму та занять спортом.
56. Устаткування для плавальних басейнів, саун. Класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації.
57. Устаткування для тренажерних залів, соляріїв, масажних, спортивних залів. Класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації.
58. Оснащення перукарень в залежності від категорії. Принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації.
59. Устаткування для салонів краси. Принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації.
60. Устаткування для магазинів та торговельних кіосків. Класифікація, принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки.
61. Класифікація устаткування для послуг з організації дозвілля у закладах готельно-ресторанного господарства.
62. Устаткування для боулінгу, більярду та кегельбану. Класифікація, основні характеристики та правила експлуатації.
63. Устаткування для ігор із грошовим виграшем. Номенклатура ігрових автоматів.
64. Устаткування для гри в дартс.
65. Види обладнання та аксесуари для казино, карточних ігор.
66. Комплектація казино столами, їх види та вимоги до них.
67. Використання електронного обладнання в казино. Принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки.
68. Устаткування залів для проведення культурних або ділових заходів.
69. Основні напрями автоматизації інформаційного обслуговування у закладах готельно-ресторанного господарства.
70. Класифікація устаткування для пралень.
71. Принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації пральних машин.
72. Гладильно-сушильне устаткування, фінішне устаткування, допоміжне устаткування. Принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки.
73. Класифікація устаткування для хімчисток. Призначення, будова, правила експлуатації та безпеки.
74. Класифікація транспортних засобів за призначенням, видом, формою власності. Класи вантажів.
75. Розрахунок кількості транспортних засобів для перевезення вантажів у закладах готельного господарства.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Базова

1. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство : учебник / С.И. Байлик. – 2 изд., перераб. и доп. – К. : Дакор. – 2009. – 368 с.
2. Волков Ю. Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов / Ю. Ф. Волков – Ростов н/Д : Феникс, 2003. – 352 с.
3. Ляпина И. Ю. Индустриальная база гостиниц и туристических комплексов : учебник / И. Ю. Ляпина, Т. Л. Игнатьева, С. В. Безрукова. – М. : Академия, 2009. – 368 с.
4. Організація готельного господарства: навч. посібник / О. М. Головка, Н. С. Кампов, С. С. Махлинець, Г. В. Симочко; за ред. О. М. Головка. – К. : Кондор, 2011. – 410 с.
5. Банько В. Г. Будівлі, споруди та обладнання туристських комплексів: навч. посібник / В. Г. Банько. 2-ге вид., перероб. та доп. – К. : Дакор, 2008. – 328 с.
6. Устаткування підприємств харчування : практикум. Ч. 1. Механічне устаткування / Г. В. Дейниченко, Н. О. Афукова, Г. М. Постнов [та ін.]. – К. : ІНКОС, 2016. – 308 с.
7. Устаткування підприємств харчування : практикум. Ч. 2. Теплове устаткування / Г. В. Дейниченко, Н. О. Афукова, Г. М. Постнов [та ін.]. – К. : ІНКОС, 2016. – 384 с.
8. Черевко О. І. Обладнання підприємств сфери торгівлі : навч. посібник / О. І. Черевко, О. В. Новікова, В. О. Потапов. – К. : Ліра-К, 2010. – 648 с.
9. Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посібник для студентів вищих навч. закладів, які навчаються за спеціальністю «Технологія харчування» / І. О. Конвісер, Г. А. Бублик, Т. Б. Паригіна, Ю. М. Григор'єв ; за ред. І. О. Конвісера. – К. : КНТЕУ, 2005. – 526 с.
10. Гайворонский К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. – М. : ИНФРА-М, 2011. – 477 с.

Допоміжна

11. Байлик С. И. Організація анімаційних послуг в туризмі: Навч. посібник / С. И. Байлик, О. М. Кравець. – Харків : ХНАМГ, 2008. – 197с.
12. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посібник / В. В. Архіпов. – К. : Центр учбової літератури : Інкос, 2007. – 280 с.
13. Круль Г. Я. Основи готельної справи : навч. посібник / Г.Я. Круль. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 368 с.
14. Роглев Х. И. Організація обслуговування в готельних комплексах / Х. И. Роглев, В. М. Маркелов. – К. : КУТЕП, 2004. – 174 с.
15. Про затвердження Правил користування готелями та надання готельних послуг в Україні : Наказ Державного комітету України по житлово-

комунальному господарству та Державного комітету України по туризму від 10 вересня 1996 р. № 77/44. Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 16 вересня 1996 р. за №№ 531/1556.

16. Дейниченко Г. В. Оборудование предприятий питания : справочник / Г. В. Дейниченко, В. А. Ефимова, Г. М. Постнов. – Харьков : Мир Техники и Технологий, 2002. – Ч.1. – 256 с.

17. Дейниченко Г. В. Оборудование предприятий питания : справочник / Г. В. Дейниченко, В. А. Ефимова, Г. М. Постнов. – Харьков : Мир Техники и Технологий, 2003. – Ч.2. – 380 с.

18. Дейниченко Г. В. Оборудование предприятий питания : справочник / Г. В. Дейниченко, В. А. Ефимова, Г. М. Постнов. – Харьков: Харьков : Мир Техники и Технологий, 2005. – Ч.3. – 456 с.

19. Устаткування підприємств харчування. Курсове проектування : навч. посібник / О. І. Черевко, Г. В. Дейниченко, Н. О. Афукова [та ін.] ; за ред. О. І. Черевка, Г. В. Дейниченка. – 2-ге вид., перероб. і доп. – Харків : Факт, 2011. – 256 с.

20. Постнов Г. М. Комплексная автоматизация торгового процесса – залог эффективного управления торговым предприятием / Г. М. Постнов // Профессиональное оборудование торговое, пищевое, упаковочное, складское. – 2004. – № 11 (33). – С. 7–14.

21. Постнов Г. М. Регистраторы расчетных операций / Г. М. Постнов // Профессиональное оборудование торговое, пищевое, упаковочное, складское. – 2004. – № 6 (28). – С. 9–16.

22. Терешкин О. Г. Организация и техническое оснащение специализированных магазинов / О. Г. Терешкин, Д. В. Горелков // Профессиональное оборудование торговое, пищевое, упаковочное, складское. – 2006. – № 6. – С. 7–14.

Інформаційні ресурси

1. Провідний виробник промислового кухонного обладнання в Туреччині [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.anadolukuzine.com>

2. Еспресо-обладнання «Cimbali» [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.cimbali.com.ua>

3. Торгове холодильне та морозильне обладнання для ресторанів, кафе-барів, магазинів [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.kamp.kiev.ua>

4. Виробник холодильних та морозильних камер [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.coldor.pl>

5. Виробник пароконвектоматів, теплового та холодильного обладнання для професійної кухні, кафе, ресторанів, готелів та закладів швидкого харчування [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.convect.cz>

6. Виробник професійного еспресо-обладнання «ETNA» [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.ionia.com.ua>

7. Виробник обладнання для кемпінгу, закладів харчування, систем підігріву, побутової техніки [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.meltemgas.com>
8. Мініпивоварня для бару чи ресторану «під ключ» [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.microbrew.com.ua>
9. Представництво фірми-виробника холодильного устаткування та стелажів складської групи [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.kbs.com.ua>
10. 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>
11. Проектування та комплексне технічне оснащення підприємств торгівлі, закладів ресторанного господарства [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.bmaster.kiev.ua>
12. Виробництво ваговимірювальної техніки: тензорезистори, електронні ваги, контрольно-сигнальна апаратура [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.veda.com.ua>
13. Виробництво і продаж промислового холодильного устаткування [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.volodimir.com.ua>
14. Комплексне забезпечення закладів ресторанного господарства професійним обладнанням для приготування кави еспресо [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.espresso.com.ua>
15. Обладнання для комерційних та індустріальних пралень: пральні, сушильні машини та прасувальне обладнання [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.eastgroup.com.ua>
16. Інноваційна та нешкідлива для навколишнього середовища продукція для чистки килимів [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.envirodri-ukraine.com>
17. Виробник клінінгової хімії, щіток, мопів, падів, мікрволокна для догляду за підлогою, килимовими покриттями, туалетами [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.franklinproducts.ru>
18. Професійні засоби для прання та прибирання, що застосовується на підприємствах харчової промисловості, в пральнях, хімчистках, а також для прибирання адміністративних, комерційних, торговельних та виробничих приміщень [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.goter-chemie.com>
19. Повний спектр щіткових миючо-сушильних та підметальних машин, пилососів, машин для прибирання підлоги [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.ingfiorentini.it>
20. Пилососи «PROFI» для сухого та вологого прибирання поверхонь великої площі (в готелях, басейнах, саунах тощо) [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.profi-europe.eu>

21. Інноваційні продукти у галузі клінінгових технологій, вирішення проблем забезпечення чистоти і захисту у сфері обслуговування, харчування, промисловості [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.aricol.ua>
22. Представництво італійських виробників обладнання для хімчисток і пралень (пральне обладнання, машини хімічної чистки, фінішне обладнання, обладнання для ремонту взуття) [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.santi.com.ua>
23. Санітарно-гігієнічне і професійне прибиральне обладнання для аеропортів, готелів, барів, казино, розважальних центрів [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.atma.ua>
24. Професійне обладнання для готелів, ресторанів, кафе, пралень, хімчисток [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.venetex.com.ua>
25. Парові прасувальні системи, професійні пилососи класу «люкс», обладнання для оснащення хімчистки та пральні, меблеві системи [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.elitrobot.com.ua>
26. Притиральна техніка та вакуумне устаткування. Продаж і технічне обслуговування підмітальних і підлогомиїних машин, промислових пилососів, фільтровентиляційного устаткування [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.ecodomservise.com.ua>
27. Дозуюче устаткування і технології прибирання підприємств харчової промисловості, готелів, ресторанів [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.ecolab.com>
28. Виготовлення, поставки промислового прального обладнання, машин для хімчистки одягу [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.zmz.ukrfirm.com>
29. Побутове, професійне та промислове обладнання для чищення. Апарати високого тиску, пилососи, підлогомиїні машини, підмітальні машини, стаціонарні системи високого тиску для зовнішньої та внутрішньої чистки [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.karcher.uakims.com.ua>
30. Торговельне, холодильне, устаткування для професійної кухні, устаткування для харчових виробництв, посуд і інвентар для об'єктів торгівлі та закладів ресторанного господарства [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.spb.t-d.ru>
31. Механічне кухонне устаткування Robot Coupe [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.robotcoupe.ru>
32. М'ясорубки, пилки для м'яса [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.famaindustrie.com>
33. Посудомийні машини [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.fagorindustrial.com>
34. Професійне устаткування для підприємств ресторанного господарства [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.torgpro.ru>
35. Картоплеочищувальна машина, овочерізки, м'ясорубки [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.rmz.lek.ru>
36. М'ясорубки, слайсери, вакуумно-пакувальні машини [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.ktspb.ru>

37. Посудомийні устаткування [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://restoranoff-spb.ru>
38. Овочерізки, посудомийне устаткування [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://intradashop.spb.ru>
39. Картоплеочищувальна машина, тестораскаточні машини, мукопросіювачі [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.pteh.biz>
40. Універсальні кухонні машини [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.obschepit.com>
41. Кавомолки [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.gaggia.ru>
42. Машини для очищення овочів [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://oooph.ru>
43. Технологічне устаткування [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.t-d.dn.ua>
44. Механічне устаткування, посудомийні машини [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.eto.com.ua>
45. Професійне устаткування для кухні [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.suharevka.ru>
46. Посудомийні машини [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.projectsystems.ru>
47. Комплексне устаткування для кухні [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.rada2000.ru>
48. Устаткування для кафе та ресторанів [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.vermi.com.ua>
49. Теплове кухонне устаткування [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.jeju.ru>
50. Тістомісильні машини, УКМ, м'ясорубки, овочерізки, пароконвектомати, стравоварильні котли, мармити, сковороди, кип'ятильники, плити, фритюрниці, грилі [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.abat.ru>
51. Пароконвектомати, плити [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.fagorindustrial.com>
52. Пароконвектомати [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.rational-ag.com>
53. Пароконвектомати, грилі [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.unox.it>
54. Плити, фритюрниці, мармити [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.tecnoinox.it>
55. Кип'ятильники, жарильні поверхні [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.anvilworld.com>
56. Грилі, фритюрниці [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.sikom.com>
57. Теплове устаткування [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.restline.ru>

58. Грилі, котли, конвекційні печі, макароніварки, пароконвектомати, мікрохвильові печі, фритюрниці, тостери [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.trapeza.ru>
59. Котли стравоварильні, сковороди, мармити, грилі [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://trade-design.ru>
60. Лінії роздачі, плити електричні, пароконвектомати, електрокип'ятильники [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://restoranoff-spb.ru>
61. Теплове технологічне устаткування [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://intradashop.spb.ru>
62. Котли, плити, шкафи, мармити [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.pteh.biz>
63. Теплові лінії, плити, сковороди, котли [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://abatnw.spb.ru>
64. Професійне устаткування для кухні [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.profitex.com.ua>
65. Мікрохвильові печі, кип'ятильники [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.kuechenbach.ru>
66. Пароконвектомати [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.bourgeois-rus.ru>
67. Устаткування для професійної кухні [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.olis.ru>
68. Устаткування для приготування гарячих напоїв [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://coffeetrade.com.ua>
69. Торгове холодильне та морозильне обладнання для ресторанів, кафе-барів, магазинів [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.kamp.kiev.ua>
70. Виробник холодильних та морозильних камер [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.coldor.pl>
71. Виробник обладнання для кемпінгу, закладів харчування, систем підігріву, побутової техніки [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.meltemgas.com>
72. Представництво фірми-виробника холодильного устаткування та стелажів складської групи [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.kbs.com.ua>
73. 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>
74. Журнал «Торговое оборудование» [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.torg.spb.ru>
75. Виробництво ваговимірювальної техніки: тензорезистори, електронні ваги, контрольно-сигнальна апаратура [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.veda.com.ua>

Навчальне електронне видання
комбінованого використання
Можна використовувати в локальному та мережному режимах

УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Методичні вказівки для самостійної роботи студентів
напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»
усіх форм навчання факультету менеджменту

Укладачі:
ГОРСЛКОВ Дмитро Вікторович
ЧЕРВОНИЙ Віталій Миколайович

Відповідальний за випуск зав. кафедри устаткування харчової і готельної
індустрії ім. М.І. Беляєва д-р техн. наук, проф. Г.В. Дейниченко

Техн. редактор Н.А. Кобилко

План 2017 р., поз. 46/

Підп. до друку 25.12.17. Один електронний оптичний диск (CD-ROM);
супровідна документація. Об'єм даних 1,9 Мб Тираж 20 прим.

Видавець і виготівник
Харківський державний університет харчування та торгівлі
вул. Клочківська, 333, Харків, 61051.
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК № 4417 від 10.10.2012 р.