

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

**НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ НЕПЕРЕРВНОЇ ОСВІТИ І
ТУРИЗМУ**

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму

**УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ
(ЧАСТИНА 1. УСТАТКУВАННЯ ГОТЕЛІВ)**

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ
до самостійної роботи студентів**

для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
галузі знань 24 «Сфера обслуговування»
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
освітньої програми «Готельно-ресторанний бізнес»
денної форми навчання

Розробник: доцент кафедри, к.е.н., доцент Москвічова О.С.

641.54(075.6)

Методичні рекомендації до самостійної роботи студентів з дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного бізнесу» (Частина 1. Устаткування готелів) укладено відповідно до вимог підготовки фахівців першого (бакалаврського) рівня вищої освіти і компетентностей галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанний бізнес» та висвітлено основні вимоги та завдання які виносяться на самостійне вивчення з 1 частини курсу «Устаткування готелів».

Обговорено та схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанної справи та туризму «05» лютого 2021 р., протокол №10 та на засіданні Методичної комісії ННІ неперервної освіти і туризму «22» квітня 2021 р., протокол №5.

Рекомендовано до друку Вченою радою Навчально-наукового інституту неперервної освіти і туризму Національного університету біоресурсів і природокористування України (протокол № 9 від 24.06.2021 р.)

Розробник: Москвічова Олена Сергіївна, кандидат економічних наук, доцент

Рецензенти: Басюк Дар'я Іванівна, доктор економічних наук, доцент, завідувач кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу і консалтингу НУБіП України
Гопкало Лариса Михайлівна, кандидат економічних наук, доцент кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу і консалтингу НУБіП України

Методичні рекомендації до самостійної роботи студентів з дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного бізнесу» (Частина 1. Устаткування готелів) для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанний бізнес» / уклад.: О.С. Москвічова, К.: НУБіП, 2021. 30 с.

НАВЧАЛЬНЕ ВИДАННЯ
УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ
(ЧАСТИНА 1. УСТАТКУВАННЯ ГОТЕЛІВ)
МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ
до самостійної роботи студентів
для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
галузі знань 24 «Сфера обслуговування»
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
освітньої програми «Готельно-ресторанний бізнес»
денної форми навчання

Укладач: МОСКВІЧОВА Олена Сергіївна

© Москвічова О.С.2021

© НУБіП України, 2021

ЗМІСТ

| | |
|---|----|
| 1. ЗАГАЛЬНІ МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ | 4 |
| 2. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ | 6 |
| 3. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ | 7 |
| 4. ТЕМАТИКА ТА КОНКРЕТНИЙ ЗМІСТ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ | 8 |
| 5. РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВИКОНАННЯ ІНДИВІДУАЛЬНИХ ЗАВДАНЬ | 21 |
| 6. РОЗПОДІЛ БАЛІВ, ЯКІ ОТРИМУЮТЬ ЗДОБУВАЧІ | 23 |
| ЗАЛІКОВІ ПИТАННЯ | 26 |
| СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ | 28 |

1. ЗАГАЛЬНІ МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Самостійна робота з дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» є основною формою оволодіння навчальним матеріалом у позааудиторний час і реалізується як вид навчальної роботи, що здійснюється студентом не в аудиторії і без присутності викладача. Самостійній роботі студентів передують лекції, на яких розглядаються базові та проблемні положення курсу.

Методичні рекомендації до самостійної роботи містять такі розділи:

1. Тематичний план дисципліни.
2. Методичні рекомендації для самостійної роботи за темами дисципліни.
3. Критерії оцінювання та контроль знань.
4. Список рекомендованих джерел.

Метою викладання навчальної дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного бізнесу» є набуття студентами необхідних знань і навичок щодо вибору, розміщення устаткування для готелів, а також навичок, пов'язаних з вибором, експлуатацією, розміщенням механічного, теплового, холодильного і торговельного устаткування для закладів ресторанного господарства; підготовка спеціалістів, спроможних знати й вирішувати питання використання нових видів машин і апаратів.

Слухачі дисципліни повинні навчитися активно використовувати знання при оснащенні житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень закладів розміщення; при раціональному виборі устаткування для закладів готельно-ресторанного господарства; при економічному обґрунтуванні технічного оснащення закладів готельно-ресторанного господарства.

Навчальна дисципліна спрямована на формування різнобічно розвинутої особистості, здатної практично використовувати весь спектр набутих знань та умінь для досягнення успіху в конкурентному середовищі готельно-ресторанного господарства. Набуті в процесі вивчення дисципліни компетентності підвищують конкурентоспроможність молодих фахівців на ринку праці.

Програма навчальної дисципліни відображає вимоги до оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень закладів розміщення; оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою; характеристику устаткування для клінінгу; технічні характеристики, номенклатуру, принцип дії та функціональне призначення устаткування закладів готельно-ресторанного господарства вітчизняних і закордонних фірм; характеристику транспортних засобів, що входять до матеріально-технічної бази закладів готельно-ресторанного господарства.

Для досягнення мети поставлені такі основні **завдання**, які мають бути

вирішені в процесі викладання дисципліни, є вивчення:

- вимог до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства;
- оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень закладів розміщення;
- оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою;
- устаткування для клінінгу;
- механічного устаткування для закладів ресторанного господарства;
- теплового устаткування для закладів ресторанного господарства;
- холодильного устаткування для закладів ресторанного господарства;
- устаткування для шведського столу та кейтерингу;
- ваговимірювального, контрольного-касового устаткування;
- оснащення драйв-сервісу.

Самостійна робота спрямована на опанування навичками щодо прийняття самостійних рішень, пов'язаних з функціонуванням закладів готельно-ресторанного господарства.

Кожна з тем, що представлена до вивчення, має уніфіковану структуру викладання матеріалу. Спочатку наводиться назва теми, головні питання відповідно до програми курсу, на які необхідно звернути увагу при вивченні матеріалу. Наприкінці теми наведений перелік рекомендованої літератури (основної та додаткової).

До наступної частини належать завдання з контролю ступеня засвоєння матеріалу, що дозволяють викладачеві оцінити ступінь орієнтування студента у вивченому матеріалі та можливість його прикладного використання і застосування. Даний блок представлено розрахунковими завданнями, індивідуальними самостійними завданнями, які включають певну частку власних досліджень студента в діючих ЗРГ і спеціалізованих кондитерських цехах.

Наступним блоком пропонуються питання для самоконтролю та самоперевірки якості засвоєння вивченого матеріалу.

Форми і методи контролю знань студентів з конкретних тем наведені в тематичному плані дисципліни і включають у тому числі підготовку до аудиторних занять, усне опитування; письмове тестування; написання та захист реферативних повідомлень та індивідуальних завдань.

В оцінці знань студентів, крім правильності, точності та повноти розкриття питань, враховується: логіка викладення матеріалу у письмовій формі, культура мови, використання і посилання на додаткові літературні джерела, користування ПЕОМ у підготовці та презентації матеріалів, обґрунтованість висновків з опрацьованої теми тощо.

2. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

| | | |
|--|---|-----------------------|
| Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь | | |
| Освітній ступінь | <i>бакалавр</i> | |
| Спеціальність | <i>241 «Готельно-ресторанна справа»</i> | |
| Освітня програма | <i>«Готельно-ресторанний бізнес»</i> | |
| Характеристика навчальної дисципліни | | |
| Вид | <i>Обов'язкова</i> | |
| Загальна кількість годин | <i>150</i> | |
| Кількість кредитів ECTS | <i>5</i> | |
| Кількість змістових модулів | <i>4</i> | |
| Курсовий проект (робота) (за наявності) | <i>-</i> | |
| Форма контролю | <i>Залік / Екзамен</i> | |
| Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм навчання | | |
| | денна форма навчання | заочна форма навчання |
| Рік підготовки (курс) | <i>2,3 курс</i> | |
| Семестр | <i>4, 5</i> | |
| Лекційні заняття | <i>30 год.</i> | |
| Практичні, семінарські заняття | <i>30 год.</i> | |
| Лабораторні заняття | <i>-</i> | |
| Самостійна робота | <i>90 год.</i> | |
| Індивідуальні завдання | <i>-</i> | |
| Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання | <i>2 год.</i> <i>2 год.</i> | |

3. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

| Назви змістових модулів і тем | Кількість годин | | | | | |
|---|-----------------|------------------|------------------|------------------|-----|------------------|
| | денна форма | | | | | |
| | тижні | усього | у тому числі | | | |
| | | | л | п | лаб | інд |
| 2 курс, 4 семестр | | | | | | |
| Змістовий модуль 1. Устаткування готелів | | | | | | |
| Тема 1. Поняття, призначення та класифікація устаткування закладів готельно-ресторанного господарства | 1 | 5 | 2 | 2 | | 1 |
| Тема 2. Оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень | 2 | 5 | 2 | 2 | | 1 |
| Тема 3. Устаткування для послуг оздоровчого комплексу готелів | 3-4 | 10 | 4 | 4 | | 2 |
| Тема 4. Устаткування для перукарень і салонів краси готелів | 5 | 5 | 2 | 2 | | 1 |
| Тема 5. Устаткування для організації дозвілля в готелях | 6-7 | 10 | 4 | 4 | | 2 |
| Тема 6. Устаткування для конференц-залів та бізнес-центрів | 8 | 5 | 2 | 2 | | 1 |
| <i>Разом за модулем 1</i> | | <i>40</i> | <i>16</i> | <i>16</i> | | <i>8</i> |
| Модуль 2 | | | | | | |
| Тема 7. Устаткування для магазинів та торг. кіосків | 9 | 5 | 2 | 2 | | 1 |
| Тема 8. Устаткування для пралень та хімчисток при готелях | 10 | 5 | 2 | 2 | | 1 |
| Тема 9. Устаткування для клінінгу | 11-12 | 10 | 4 | 4 | | 2 |
| Тема 10. Оснащення драйв-сервісу. Організація перевезень в готелі | 13 | 5 | 2 | 2 | | 1 |
| Тема 11. Системи автоматизації готелів | 14 | 5 | 2 | 2 | | 1 |
| Тема 12. Підбір, розміщення, монтаж і підключення устаткування готелів | 15 | 5 | 2 | 2 | | 1 |
| <i>Разом за модулем 2</i> | | <i>35</i> | <i>14</i> | <i>14</i> | | <i>7</i> |
| <i>Всього за 2 курс, 4 семестр</i> | | <i>75</i> | <i>30</i> | <i>30</i> | | <i>15</i> |

4. ТЕМАТИКА ТА КОНКРЕТНИЙ ЗМІСТ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ

Змістовий модуль 1. Устаткування готелів

Тема 1. Поняття, призначення та класифікація устаткування закладів готельно-ресторанного господарства

Мета: Студент повинен знати основні поняття про устаткування закладів готельно-ресторанного господарства (ЗГРГ). Класифікація та види устаткування ЗГРГ. Вимоги до устаткування. Сучасні тенденції та інновації в розвитку устаткування ЗГРГ.

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].

Питання до самостійного вивчення

1. Поняття та призначення устаткування закладів готельно-ресторанного господарства
2. Класифікація та основні технічні характеристики устаткування закладів готельно-ресторанного господарства
3. Основні технічні характеристики устаткування використовують в якості класифікаційних ознак?

Перелік індивідуальних завдань

1. Дослідити переваги та недоліки використання вітчизняного та іноземного устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.
2. Підготувати презентацію на тему «Сучасні тенденції та інновації в розвитку устаткування ЗГРГ».

Перелік питань для самоконтролю

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

Тема 2. Оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень

Мета: ознайомитись із оснащенням житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень готельного господарства.

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

комірки на ресепшн.

Також потрібно знати призначення та принцип дії електричних побутових приладів, їхня класифікація та номенклатура. Фени: класифікація та характеристика. Правила експлуатації та техніки безпеки під час користування феном. Якісні, функціональні та споживчі характеристики прасок. Правила експлуатації. Основні технічні характеристики побутових чайників. Правила експлуатації та правила безпеки під час їхнього використання. Вимоги, що висуваються до аудіо- та відеотехніки, яка встановлюється в житлових приміщеннях готелів: класифікація, принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки. Порівняльна характеристика телевізорів за розміром екрана, системами проекційних трубок, дизайном. Основні технічні характеристики DVD-програвачів: переваги й недоліки. Засоби внутрішнього зв'язку (у т. ч. внутрішнього зв'язку) на підприємствах готельного господарства. Радіофікація і телебачення

Рекомендована література для самостійного вивчення теми: [1; 2; 4; 5, 13, 14].

Питання до самостійного вивчення

1. Вимоги, що висуваються до аудіо- та відеотехніки, яка встановлюється у жилих приміщеннях готелів.
2. Класифікація, принцип дії та правила експлуатації аудіо- та відеотехніки, яка встановлюється у жилих приміщеннях готелів.
3. Порівняльна характеристика телевізорів за розміром екрану, системами проекційних трубок, дизайном та виробником.
4. Основні технічні характеристики відео- та DVD-програвачів. Переваги та недоліки.
5. Засоби внутрішнього зв'язку в підприємствах готельного господарства.

Перелік індивідуальних завдань

1. Задача. Провести розрахунок відстані телевізору від місця, з якого допустимо переглядати телебачення з використанням діагоналі екрану телевізору. Так розмір екрану телевізора прийнято визначати за величиною діагоналі кінескопу. Діагональ кінескопів вимірюється в дюймах (") або в сантиметрах. Теоретично 1" дорівнює 2,54 см, але зазвичай ця цифра округляється. Для розрахунку використати наступні діагоналі екранів: 17", 19", 21", 24", 29", 100 см, 120 см, 150 см, 250 см. Оптимальні розміри екрану по діагоналі можна визначити по формулі:

$$D=L/K \quad (1.1)$$

- де D - розмір екрану по діагоналі;
L - відстань між глядачем і екраном;
K - коефіцієнт, що має значення від 3 до 6.

Для визначення безпечної відстані перегляду телевізора можна орієнтуватися на правило 5-ти діагоналей, т. е. телевізор можна дивитися з відстані, яка дорівнює величині діагоналі телевізора помноженою на п'ять.

Перелік питань 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?
5. Які призначення та принцип дії електричних побутових приборів? Наведіть їх класифікацію та номенклатуру.
6. За якими класифікаційними ознаками класифікують фени? Надайте їх характеристику.
7. Яких правил експлуатації та техніки безпеки під час користування феном необхідно дотримуватися?
8. Які якісні, функціональні та споживчі характеристики прасок Вам відомі? Із якими особливостями правил експлуатації для прасок стикаються на практиці?
9. Які основні технічні характеристики побутових чайників? Яких правил експлуатації та правила безпеки під час їх використання Ви дотримуєтесь?
10. Які існують вимоги, що висуваються до аудіо- та відеотехніки, яка встановлюється у жилих приміщеннях готелів?
11. Як сформулювати класифікацію аудіо- та відеотехніки, яка встановлюється у жилих приміщеннях готелів. Який принцип дії та правила експлуатації відповідного устаткування?
12. За яким показником доцільно проводити аналіз характеристика телевізорів: за розміром екрану, системами проєкційних трубок, дизайном чи виробником? Чому?
13. Які основні технічні характеристики відео- та DVD-програвачів. Які переваги та недоліки відповідного устаткування Вам відомі?
14. Які засоби внутрішнього зв'язку використовуються на підприємствах готельного господарства і з якою метою?

Тема 3. Устаткування для послуг оздоровчого комплексу готелів

Мета: ознайомитись із устаткуванням для послуг оздоровчого комплексу готелів, а саме для біологічного відновлення організму та занять спортом.

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.

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?

Тема 4. Устаткування для перукарень і салонів краси готелів

Мета: ознайомитись із устаткуванням для перукарень і салонів краси готелів,

знати основних виробників та постачальників такого устаткування.

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

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

Запитання для самоконтролю

1. Які існують особливості оснащення перукарень в залежності від категорії?
2. Які основні технічні характеристики та правила експлуатації характерні для устаткування перукарень?
3. Які види устаткування для салонів краси використовуються найчастіше?
4. Які основні технічні характеристики та правила експлуатації характерні для устаткування салонів краси?

Тема 5. Устаткування для організації дозвілля в готелях

Мета: ознайомитись із устаткуванням для організації дозвілля в готелях, а саме ігровим, для боулінгу, більярду та кегельбану, для казино, ждя дискотек та кінотеатрів.

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 виграшем; 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 6. Устаткування для конференц-залів та бізнес-центрів

Мета: ознайомитись із устаткуванням для конференц-залів та бізнес-центрів, опанувати основні напрями автоматизації інформаційного обслуговування.

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 7. Устаткування для магазинів та торговельних кіосків

Мета: розглянути устаткування для магазинів та торговельних кіосків. Знати класифікацію, принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки.

Запитання для самоконтролю

1. Як класифікувати торговельне устаткування у закладах готельно-ресторанного господарства?
2. Який принцип дії торговельного устаткування у закладах готельно-ресторанного господарства?
3. Які основні характеристики та правила експлуатації торговельних кіосків та магазинів?
4. Яких правил техніки безпеки слід дотримуватись при експлуатації торговельних кіосків та магазинів у закладах готельно-ресторанного господарства?
5. Які види торговельних кіосків і магазинів використовують закордоном?

Тема 8. Устаткування для пралень та хімчисток при готелях

Мета: розглянути устаткування для пралень та хімчисток при готелях, знати їх

класифікацію і особливості роботи.

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 9. Устаткування для клінінгу

Мета: ознайомитись із устаткуванням для клінінгу в закладах готельно-ресторанного господарства.

В даній темі слід розглянути використання клінінгових технологій у закладах готельного господарства. Класифікацію устаткування для професійного прибирання. Сміттєвід на підприємствах готельного господарства. Класифікацію й обладнання сміттєводу, його експлуатацію. Пилоприбирання. Обладнання систем центрального пило прибирання. Побутові і професійні пилососи.

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

Питання до самостійного вивчення

1. Використання клінінгових технологій у закладах готельного господарства.
2. Класифікація устаткування для професійного прибирання.
3. Сміттепровід на підприємствах готельного господарства.

Перелік індивідуальних завдань

1. Підготувати презентацію на тему: «Класифікація устаткування для професійного прибирання».
2. Підібрати необхідне устаткування для прибирання 10 готельних номерів класу Люкс.

Перелік питань для самоконтролю

1. Обладнання сміттепроводу та його експлуатація.
2. Пилоприбирання. Обладнання систем центрального пилоприбирання.
3. Побутові і професійні пилососи, машини для миття й натирання підлоги.
4. Візки для вологого прибирання та сміття. Системи для миття вікон і підлоги.

Тема 10. Оснащення драйв-сервісу. Організація перевезень в готелі

Мета: розглянути систему драйв-сервісу в готелі та ознайомитись із основами організації перевезень постояльців.

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?

Тема 11. Системи автоматизації готелів

Мета: Розуміти вплив ІТ на управління готелем. Знати основні комп'ютерні програми управління готелем та бронювання готельних послуг, механізм нічного аудиту, організацію інформаційної служби в підприємстві готельного господарства та технологію надання інформаційних послуг: прийому замовлення, пошук та надання інформації.

Перед початком вивчення теми студентам слід розуміти суть, значення та види інформаційних технологій в готельному бізнесі. Для швидкого і безпомилкового контролю операцій повноцінного аналізу існуючої ситуації, швидкості і повноти обслуговування гостя у фронт-офісі, тобто для забезпечення високої економічної ефективності та високої якості послуг, неминучим і незамінним стає впровадження автоматизованих інформаційних систем управління.

Фази використання інформаційних технологій: автоматизації, інформатизації, комунікації.

До видів інформаційних технологій відносять наступні: обробка даних, управління, автоматизований офіс, підтримка прийнятих рішень, експертні системи.

Для більш глибокого вивчення теми важливо дослідити системи автоматизації управління готелями. Серед їх числа автоматизована система управління готелем «B52 ® Готель», «Fidelio», «Opera», «ШТРИХ-М: Готель», «UCS Shelter», Libra Hospitality, «Інтурсофт»: Hotel 2000, Korston Hospitality, «Парус-Готельне господарство».

Під час вивчення теми студентам рекомендується вивчити роботу інформаційного центру, який забезпечує моніторинг стану готелю (економічний, виробничий), роботу усіх відділів, що беруть участь у підготовці можливих варіантів оперативних і стратегічних рішень у режимі 24-години.

Ознайомитись зі стратегіями успішного on-line маркетингу готельного підприємства. Туроператори (вибір, облік сезонності, вартість каналу), on-line портали, on-line агентства, глобальні системи бронювання (позиціонування, вартість

каналу, реклама), власний web-сайт (позиціонування, підвищення ефективності, кращі сайти).

Важливо ознайомитись на практиці з соціальними мережевими технологіями, їх застосуванням в готельному бізнесі: FaceBook, Twitter, Google Places, TripAdvisor, Yelp, Flickr, Panoramia. блоги, мобільні додатки, соціальні системи. CRM. Зрозуміти процес організації системи управління клієнтами в готельному бізнесі; динамічних і цільових комунікацій.

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

Питання для самостійного вивчення

1. У чому полягає важливість застосування інформаційних технологій в діяльності сучасних готелів?
2. Охарактеризуйте систему автоматизації управління готелем.
3. Визначте інформаційні потоки в системі управління.
4. Які функції у готелі виконує інформаційний центр?

Питання для самоконтролю

1. Які Вам відомі сучасні системи автоматизації управління готелями?
2. Розкрийте сутність інформаційних технологій: обробка даних, управління, автоматизований офіс, підтримка прийнятих рішень, експертні системи.
3. Визначте роль інформаційних технологій: автоматизації, інформатизації, комунікації.

Завдання для самоконтролю

Охарактеризуйте можливості при автоматизації бізнес-процесів готелів програмним комплексом «Парус-Готельне господарство». Які сучасні інформаційні технології в готелях вам відомі. Проаналізуйте їх переваги та недоліки.

Тема 12. Підбір, розміщення, монтаж і підключення устаткування готелів

Мета: розглянути систему підбору, розміщення, монтажу і підключення устаткування готелів, основні експлуатаційні характеристики такого устаткування, знати техніку безпеки при виконанні робіт з розміщення, монтаж і підключення устаткування готелів

При вивченні даної теми слід пам'ятати, що підбір устаткування здійснюють

при створенні нового закладу на нових виробничих площах, при створенні нового підприємства на наявних площах чи реконструкції діючого закладу і його перепрофілюванні з метою збільшення кількості споживачів, підвищення товарообігу. Вибір устаткування здійснюється у два етапи: на першому етапі визначається тип устаткування, а на другому – його марка і кількість.

Попередній вибір устаткування на першому етапі необхідно проводити згідно з “Рекомендованими нормами технічного оснащення закладів громадського харчування”, затвердженими наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України (3 січня 2003 р. № 2). У цьому документі наведено перелік різних типів закладів ресторанного господарства (ресторани, кафе, бари, їдальні тощо), їхня місткість і приблизний набір холодильного, теплового, механічного і роздавального мийного, ваговимірювального, підйомно-транспортного устаткування. Далі, зважаючи на особливості виробничої програми закладу, здійснюється уточнення переліку устаткування з додатковим включенням до нього певних спеціальних видів апаратів, чи навпаки, виключенням таких.

Після визначення типу устаткування при виборі конкретної марки і кількості технологічних апаратів керуються або необхідною продуктивністю у пікові години навантаження, або зі ступеня завантаження апарата протягом зміни. Продуктивність апарата чи групи однотипних апаратів повинна бути не меншою за необхідну. Дані про продуктивність наведено у довідниках і каталогах, або на Інтернет-сайтах фірм-постачальників.

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

Питання для самоконтролю

1. загальні правила підбору устаткування і комплектація устаткування приміщень різного призначення.
2. Вимоги до розміщення і монтажу устаткування.
3. Технічне обслуговування і ремонт устаткування.

5. РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВИКОНАННЯ 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.

Перелік тем індивідуальних завдань

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. Устаткування для послуг оздоровчого комплексу:
 - басейнів;
 - саун;
 - бань;
 - тренажерних залів;
 - соляріїв;
 - масажних;
 - спортивних залів fitness-комплексів;
 - спортивних залів wellness-комплексів;
 - SPA-комплексів.
7. Устаткування спортивних видів розваг.

8. Обладнання для дискотек та анімаційних програм.
9. Оснащення перукарень.
10. Устаткування для магазинів та торговельних кіосків.
11. Устаткування для боулінгу.
12. Устаткування для більярду.
13. Обладнання кінотеатрів та мультикомплексів.
14. Устаткування для послуг з організації дозвілля.
15. Устаткування для конференц- та бізнесцентрів.
16. Устаткування для пралень.
17. Устаткування для хімчисток.
18. 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.

6. РОЗПОДІЛ БАЛІВ, ЯКІ ОТРИМУЮТЬ ЗДОБУВАЧІ

Розподіл балів за окремими елементами змістових модулів та методи поточного контролю успішності навчальної роботи студентів
(форма підсумкового контролю – екзамен)

| № змістового модуля | Елементи змістового модуля | Кількість балів | | Поточний контроль навчальної роботи студентів | |
|---|---|-----------------|--------------|---|------------------|
| | | міні-мальна | макси-мальна | методи контролю | тиждень семестру |
| Змістовий модуль 1. Устаткування готелів | | | | | |
| 1. | Лекційний курс (6 тем лекцій) | 12 | 30 | Письмова модульна робота | 1-8 |
| | Практичне заняття 1. Поняття, призначення та класифікація устаткування закладів готельно-ресторанного господарства | 8 | 10 | Опитування, обговорення | 1 |
| | Практичне заняття 2. Оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень | 8 | 12 | Обговорення, виступи з доповідями, індивідуальні завдання, тестування | 2 |
| | Практичне заняття 3. Устаткування для послуг оздоровчого комплексу готелів | 8 | 12 | Опитування, обговорення, виступи з доповідями, вирішення ситуаційних завдань | 3-4 |
| | Практичне заняття 4. Устаткування для перукарень і салонів краси готелів | 8 | 12 | Опитування, обговорення, виступи з доповідями, вирішення ситуаційних завдань, тестування | 5 |
| | Практичне заняття 5. Устаткування для організації дозвілля в готелях | 8 | 12 | Опитування, обговорення, виступи з доповідями, вирішення ситуаційних завдань, тестування | 6-7 |
| | Практичне заняття 6. Устаткування для конференц-залів та бізнес-центрів | 8 | 12 | Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення та практичних задач | 8 |
| | Всього балів по змістовному модулю 1 | 60 | 100 | | |
| Змістовний модуль 2. | | | | | |
| 2. | Лекційний курс (4 тем лекцій) | 12 | 30 | Письмова модульна робота | 9-15 |
| | Практичне заняття 7. Устаткування для магазинів та торг. кіосків | 8 | 10 | Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення та практичних задач, тестування | 9 |
| | Практичне заняття 8. Устаткування для пралень та хімчисток при готелях | 8 | 12 | Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення та практичних задач, | 10 |

| | | | | | |
|--|-----------|------------|---|------------|--|
| | | | | тестування | |
| Практичне заняття 9. Устаткування для клінінгу | 8 | 12 | Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення та практичних задач, тестування | 11-12 | |
| Практичне заняття 10. Оснащення драйв-сервісу. Організація перевезень в готелі | 8 | 12 | Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення та практичних задач, тестування | 13 | |
| Практичне заняття 11. Системи автоматизації готелів | 8 | 12 | Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення та практичних задач, тестування | 14 | |
| Практичне заняття 12. Підбір, розміщення, монтаж і підключення устаткування готелів | 8 | 12 | Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення та практичних задач, тестування | 15 | |
| Всього балів по змістовному модулю 2 | 60 | 100 | | | |
| Рейтинг студента з навчальної дисципліни | 42 | 70 | | | |
| Залік | 18 | 30 | | | |
| Загальна кількість балів | 60 | 100 | | | |

Розподіл балів, які отримують студент

| Поточний контроль | | | | Рейтинг з навчальної роботи | Рейтинг з додаткової роботи | Рейтинг штрафний | Підсумкова атестація (екзамен чи залік) | Загальна кількість балів |
|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|-----------------------------|-----------------------------|------------------|---|--------------------------|
| Змістовий модуль 1 | Змістовий модуль 2 | Змістовий модуль 3 | Змістовий модуль 4 | $R_{НР}$ | $R_{ДР}$ | $R_{ШТР}$ | | |
| 0-100 | 0-100 | 0-100 | 0-100 | 0-70 | 0-20 | 0-5 | 0-30 | 0-100 |

Примітки. Відповідно до Положення про кредитно-модульну систему навчання в НУБіП України, затвердженого ректором університету 27.02.2019 р. та до Положення про екзамен та заліки у Національному університеті біоресурсів і природокористування України, затвердженого ректором університету 27.12.2019 р. рейтинг студента з навчальної роботи $R_{НР}$ стосовно вивчення певної дисципліни визначається за формулою:

$$R_{НР} = \frac{0.7 \times (R_{ЗМ}^1 \times K_{ЗМ}^1 + \dots + R_{ЗМ}^n \times K_{ЗМ}^n)}{K_{Дис}} + R_{ДР} - R_{ШТР},$$

де $R_{ЗМ}^{(1)}$, $R_{ЗМ}^n$ – рейтингові оцінки змістових модулів за 100-бальною шкалою;

n – кількість змістових модулів;

$K_{ЗМ}^{(1)}$, $K_{ЗМ}^n$ – кількість кредитів ECTS, передбачених робочим навчальним планом для відповідного змістового модуля;

$K_{Дис} = K_{ЗМ}^{(1)} + \dots + K_{ЗМ}^n$ – кількість кредитів ECTS, передбачених робочим навчальним планом для дисципліни у поточному семестрі;

$R_{ДР}$ – рейтинг з додаткової роботи;

$R_{ШТР}$ – рейтинг штрафний.

Наведену формулу можна спростити, якщо прийняти $K_{ЗМ}^{(1)} = \dots = K_{ЗМ}^{n}$. Тоді вона буде мати вигляд:

$$R_{НР} = \frac{0.7 \times (R_{ЗМ}^1 + \dots + R_{ЗМ}^n)}{n} + R_{др} - R_{штр}$$

Рейтинг з додаткової роботи $R_{др}$ додається до $R_{НР}$ і не може перевищувати 20 балів. Він визначається лектором і надається студентам рішенням кафедри за виконання робіт, які не передбачені навчальним планом, але сприяють підвищенню рівня знань студентів з дисципліни.

Рейтинг штрафний $R_{штр}$ не перевищує 5 балів і віднімається від $R_{НР}$. Він визначається лектором і вводиться рішенням кафедри для студентів, які матеріал змістового модуля засвоїли невчасно, не дотримувалися графіка роботи, пропускали заняття тощо.

Шкала оцінювання знань студентів

| Рейтинг студента, бали | Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків | |
|---------------------------|---|---------------|
| | екзаменів | заліків |
| 90-100 | відмінно | зараховано |
| 74-89 | добре | |
| 60-73 | задовільно | |
| 0-59 | незадовільно | не зараховано |

ЗАЛКОВІ 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. Оснащення приміщень для біологічного відновлення організму та занять спортом.
22. Устаткування для плавальних басейнів, саун. Класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації.
23. Устаткування для тренажерних залів, соляріїв, масажних, спортивних залів. Класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації.
24. Оснащення перукарень в залежності від категорії. Принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації.
25. Устаткування для салонів краси. Принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації.
26. Устаткування для магазинів та торговельних кіосків. Класифікація, принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки.
27. Класифікація устаткування для послуг з організації дозвілля у закладах готельно-ресторанного господарства.
28. Устаткування для боулінгу, більярду та кегельбану. Класифікація, основні характеристики та правила експлуатації.
29. Устаткування для ігор із грошовим виграшем. Номенклатура ігрових автоматів.
30. Устаткування для гри в дартс.
31. Види обладнання та аксесуари для казино, карточних ігор.
32. Комплектація казино столами, їх види та вимоги до них.
33. Використання електронного обладнання в казино. Принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки.
34. Устаткування залів для проведення культурних або ділових заходів.
35. Основні напрями автоматизації інформаційного обслуговування у закладах готельно-ресторанного господарства.
36. Класифікація устаткування для пралень.
37. Принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації пральних машин.
38. Гладильно-сушильне устаткування, фінішне устаткування, допоміжне устаткування. Принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки.
39. Класифікація устаткування для хімчисток. Призначення, будова, правила експлуатації та безпеки.
40. Класифікація транспортних засобів за призначенням, видом, формою власності. Класи вантажів.
41. Розрахунок кількості транспортних засобів для перевезення вантажів у закладах готельного господарства.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Основні джерела

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. Черевко О. І. Обладнання підприємств сфери торгівлі : навч. посібник / О. І. Черевко, О. В. Новікова, В. О. Потапов. – К. : Ліра-К, 2010. – 648 с.

Допоміжні джерела

7. Байлик С. И. Организация анимационных услуг в туризме: Навч. посібник / С. И. Байлик, О. М. Кравець. – Харків : ХНАМГ, 2008. – 197с.
8. Круль Г. Я. Основы готельної справи : навч. посібник / Г.Я. Круль. –К.: Центр учбової літератури, 2011. – 368 с.
9. Роглев Х. И. Организация обслуживания в готельних комплексах /Х. И. Роглев, В. М. Маркелов. – К. : КУТЕП, 2004. – 174 с.
10. 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.
11. 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.
12. Постнов Г. М. Регистраторы расчетных операций / Г. М. Постнов // Профессиональное оборудование торговое, пищевое, упаковочное, складское. – 2004. – № 6 (28). – С. 9–16.

13. 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. Виробник обладнання для кемпінгу, закладів харчування, систем підігріву, побутової техніки [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.meltemgas.com>.

2. Обладнання для комерційних та індустріальних пралень: пральні, сушильні машини та прасувальне обладнання [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.eastgroup.com.ua>

3. Інноваційна та нешкідлива для навколишнього середовища продукція для чистки килимів [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.envirodri-ukraine.com>

4. Виробник клінінгової хімії, щіток, mopів, падів, мікрволокна для догляду за підлогою, килимовими покриттями, туалетами [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.franklinproducts.ru>

5. 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>

6. Повний спектр щіткових миючо-сушильних та підметальних машин, пилососів, машин для прибирання підлоги [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.ingfiorentini.it>

7. Пилососи «PROFI» для сухого та вологого прибирання поверхонь великої площі (в готелях, басейнах, саунах тощо) [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.profieurope.eu>

8. 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>

9. 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>

10. Санітарно-гігієнічне і професійне прибиральне обладнання для аеропортів, готелів, барів, казино, розважальних центрів [Електронний ресурс]. Режим доступу : <http://www.atma.ua>

11. Професійне обладнання для готелів, ресторанів, кафе, пралень, хімчисток [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.venetex.com.ua>
12. Парові прасувальні системи, професійні пилососи класу «люкс», обладнання для оснащення хімчистки та пральні, меблеві системи [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.elitrobot.com.ua>
13. 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>
14. Виготовлення, поставки промислового прального обладнання, машин для хімчистки одягу [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.zmz.ukrfirm.com>
15. 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>
16. 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>

НАВЧАЛЬНЕ ВИДАННЯ
УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ
(ЧАСТИНА 1. УСТАТКУВАННЯ ГОТЕЛІВ)

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ
до самостійної роботи студентів
для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
галузі знань 24 «Сфера обслуговування»
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
освітньої програми «Готельно-ресторанний бізнес»
денної форми навчання

Автор - упорядник:
МОСКВІЧОВА О.С.

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму
НУБіП України
Адреса: 03041, м. Київ, вул. Героїв Оборони, 11,
Навчальний корпус №10,
каб. 216Тел.: (044) 527-80-61

Видання друкується в авторській редакції.
Підписано до друку 24.06.2021
Формат 60 84 1/16.1
Ум. друк. арк. 1,9
Обл.-вид. арк. 2
Видавничий центр НУБіП України
03041 м. Київ, вул. Героїв Оборони, 15

