МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет технологій та сфери обслуговування

Кафедра готельно-ресторанної справи

Затверджено

Вченою радою ХДУ
Протокол № 5 від 22.12.2017 р.

Якимчук Д.М.

УСТАТКУВАННЯ У СФЕРІ ПОБУТОВОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

до виконання практичних робіт

для студентів ІІІ курсу

напряму підготовки 6.140102 Побутове обслуговування

Херсон
2017

Устаткування у сфері побутового обслуговування: методичні рекомендації до виконання практичних робіт для студентів ІІІ курсу напряму підготовки 6.140102 Побутове обслуговування.

Укладач: Якимчук Д.М. – кандидат технічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанної справи Херсонського державного університету

Рецензенти: Чепок Р.В. – кандидат педагогічних наук, доцент кафедри професійної освіти Херсонського державного університету

Артеменко М.П. – кандидат технічних наук, доцент кафедри дизайну Херсонського національного технічного університету

Рекомендовано до друку Вченою радою ХДУ
Протокол № 5 від 22.03 2017 р.

Схвалено науково-методичною радою ХДУ
Протокол № 2 від 16.03 2017 р.

Розглянуто на засіданні НМР
факультету технологій та сфери обслуговування
Протокол № 1 від 09.03 2017 р.

Обговорено на засіданні кафедри готельно-ресторанної справи
Протокол № 2 від 01.03 2017 р.

ЗМІСТ

ВСТУП ……..... 4

1 **ПРАКТИЧНА РОБОТА №1**. Особливості оснащення закладів у сфері побутового обслуговування……... 5

2 **ПРАКТИЧНА РОБОТА №2**. Порівняльна оцінка технічних параметрів устаткування у сфері побутового обслуговування……. 6

3 **ПРАКТИЧНА РОБОТА №3**. Вимоги до оснащення меблями закладів сфери послуг……... 7

4 **ПРАКТИЧНА РОБОТА №4**. Особливості експлуатації меблів різного класу та призначення……... 8

5 **ПРАКТИЧНА РОБОТА №5**. Особливості розрахунку та підбору побутових приладів……... 9

6 **ПРАКТИЧНА РОБОТА №6**. Особливості розрахунку устаткування для клінінгу…… 10

7 **ПРАКТИЧНА РОБОТА №7**. Підбір необхідного технологічного устаткування сфери послуг……... 11

8 **ПРАКТИЧНА РОБОТА №8**. Особливості підбору механічного устаткування сфери послуг……... 12

ПЕРЕЛІК ЗАПИТАНЬ СЕМЕСТРОВОГО КОНТРОЛЮ …… 13

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ……..... 17

ВСТУП

Навчальна дисципліна “Устаткування у сфері побутового обслуговування ” передбачає набуття теоретичних і практичних навичок самостійного вирішення питань, пов'язаних із раціональним функціонуванням різноманітного обладнання закладів сфери послуг.

Методичні рекомендації до виконання самостійних робіт сприяють формуванню ґрунтовних знань та вмінь щодо устаткування закладів сфери послуг і самостійного вирішення студентами практичних завдань в цій галузі.

Методична розробка забезпечує набуття наступних компетенцій: здатність використовувати професійні знання й практичні навички для вирішення завдань з раціонального вибору та експлуатації устаткування сфери послуг; здатність розв’язувати складні спеціалізовані задачі і практичні проблеми галузі; здатність кваліфіковано вирішувати питання якісного підбору відповідного устаткування.

В результаті виконання самостійних робіт студенти оволодівають практичними вміннями, які дозволяють кваліфіковано вирішувати питання раціональної експлуатації різноманітного обладнання закладів сфери послуг.

ПРАКТИЧНА РОБОТА №1

Особливості оснащення закладів у сфері побутового обслуговування

Мета роботи: засвоїти особливості оснащення закладів у сфері побутового обслуговування та виконати необхідні розрахунки.

Порядок виконання роботи

1. Студентам пропонується ознайомитися з літературними джерелами відповідного змісту.

2. Потрібно виконати необхідні розрахунки за заданою темою та варіантом.

План практичної роботи

1. Опис загальних теоретичних відомостей з особливостей оснащення закладів у сфері побутового обслуговування.

2. Виконання розрахунків за варіантами.

3. Написання висновків.

Тематичні повідомлення

1. Охарактеризуйте особливості застосування устаткування різного призначення закладів сфери послуг.

2. Які особливості експлуатації спеціалізованого устаткування закладів сфери послуг?

3. Які особливості експлуатації теплового устаткування закладів сфери послуг?

4. Які особливості експлуатації механічного устаткування закладів сфери послуг?

5. Які особливості експлуатації холодильного устаткування закладів сфери послуг?

Перелік рекомендованої літератури: 1-4, 11, 14.

ПРАКТИЧНА РОБОТА №2

Порівняльна оцінка технічних параметрів устаткування у сфері побутового обслуговування

Мета роботи: засвоїти особливості порівняльної оцінки технічних параметрів устаткування у сфері побутового обслуговування.

Порядок виконання роботи

1. Студентам пропонується ознайомитися з літературними джерелами відповідного змісту.

2. Потрібно виконати необхідні розрахунки за заданою темою та варіантом.

План практичної роботи

1. Опис загальних теоретичних відомостей з особливостей порівняльної оцінки технічних параметрів устаткування у сфері побутового обслуговування.

2. Виконання розрахунків за варіантами.

3. Написання висновків.

Тематичні повідомлення

1. Охарактеризуйте особливості порівняльної оцінки технічних параметрів устаткування у сфері побутового обслуговування.

2. Які переваги та недоліки порівняльної оцінки технічних параметрів устаткування у сфері побутового обслуговування?

3. Мета та завдання порівняльної оцінки технічних параметрів устаткування у сфері побутового обслуговування.

4. Економічна ефективність порівняльної оцінки технічних параметрів устаткування у сфері побутового обслуговування.

Перелік рекомендованої літератури: 5-7, 9, 16.

ПРАКТИЧНА РОБОТА №3

Вимоги до оснащення меблями закладів сфери послуг

Мета роботи: засвоїти основні вимоги до оснащення меблями закладів сфери послуг.

Порядок виконання роботи

1. Студентам пропонується ознайомитися з літературними джерелами відповідного змісту.

2. Потрібно виконати необхідні розрахунки за заданою темою та варіантом.

План практичної роботи

1. Опис загальних теоретичних відомостей щодо вимог до оснащення меблями закладів сфери послуг.

2. Виконання розрахунків за варіантами.

3. Написання висновків.

Тематичні повідомлення

1. Охарактеризуйте основні вимоги до оснащення меблями закладів сфери послуг.

2. Які переваги та недоліки меблювання приміщень закладів сфери послуг?

3. Типи меблів та особливості їх розташування в закладах сфери послуг.

4. Класифікація меблів та особливості їх встановлення в приміщеннях різного класу та призначення.

5. Основні стадії меблювання приміщень закладів гостинності. Вимоги та особливості.

Перелік рекомендованої літератури: 8-11, 13, 18.

ПРАКТИЧНА РОБОТА №4

Особливості експлуатації меблів різного класу та призначення

Мета роботи: засвоїти особливості експлуатації меблів різного класу та призначення закладів сфери послуг.

Порядок виконання роботи

1. Студентам пропонується ознайомитися з літературними джерелами відповідного змісту.

2. Потрібно виконати необхідні розрахунки за заданою темою та варіантом.

План практичної роботи

1. Опис загальних теоретичних відомостей щодо особливостей експлуатації меблів різного класу та призначення закладів сфери послуг.

2. Виконання розрахунків за варіантами.

3. Написання висновків.

Тематичні повідомлення

1. Охарактеризуйте особливості експлуатації меблів різного класу та призначення закладів сфери послуг.

2. Які переваги та недоліки, що виникають під час експлуатації меблів різного класу та призначення?

3. Типи меблів та особливості їх розташування в закладах сфери послуг.

4. Основні експлуатаційні характеристики меблів різного класу та призначення.

5. Критерії, що впливають на особливості експлуатації меблів різного класу та призначення в закладах сфери послуг.

Перелік рекомендованої літератури: 11-14, 21.

ПРАКТИЧНА РОБОТА №5

Особливості розрахунку та підбору побутових приладів

Мета роботи: засвоїти особливості розрахунку та підбору побутових приладів.

Порядок виконання роботи

1. Студентам пропонується ознайомитися з літературними джерелами відповідного змісту.

2. Потрібно виконати необхідні розрахунки за заданою темою та варіантом.

План практичної роботи

1. Опис загальних теоретичних відомостей щодо особливостей розрахунку та підбору побутових приладів.

2. Виконання розрахунків за варіантами.

3. Написання висновків.

Тематичні повідомлення

1. Охарактеризуйте особливості розрахунку та підбору побутових приладів закладів сфери послуг.

2. Які переваги та недоліки, що виникають під час розрахунку та підбору побутових приладів?

3. Основні етапи розрахунку побутових приладів.

4. Основні стадії під час підбору побутових приладів.

5. Критерії, що безпосередньо впливають на особливості розрахунку та підбору побутових приладів закладів сфери послуг.

Перелік рекомендованої літератури: 1-5, 11, 14.

ПРАКТИЧНА РОБОТА №6

Особливості розрахунку устаткування для клінінгу

Мета роботи: засвоїти особливості розрахунку устаткування для клінінгу закладів сфери послуг.

Порядок виконання роботи

1. Студентам пропонується ознайомитися з літературними джерелами відповідного змісту.

2. Потрібно виконати необхідні розрахунки за заданою темою та варіантом.

План практичної роботи

1. Опис загальних теоретичних відомостей щодо особливостей розрахунку устаткування для клінінгу.

2. Виконання розрахунків за варіантами.

3. Написання висновків.

Тематичні повідомлення

1. Охарактеризуйте особливості розрахунку устаткування для клінінгу закладів сфери послуг.

2. Основні етапи розрахунку устаткування для клінінгу закладів сфери послуг.

3. Основні стадії під час підбору устаткування для клінінгу.

4. Основні критерії, що безпосередньо впливають на особливості розрахунку устаткування для клінінгу закладів сфери послуг.

5. Сучасне устаткування для клінінгу.

Перелік рекомендованої літератури: 3-7, 13, 17.

ПРАКТИЧНА РОБОТА №7

Підбір необхідного технологічного устаткування сфери послуг

Мета роботи: засвоїти особливості підбору необхідного технологічного устаткування закладів сфери послуг.

Порядок виконання роботи

1. Студентам пропонується ознайомитися з літературними джерелами відповідного змісту.

2. Потрібно виконати необхідні розрахунки за заданою темою та варіантом.

План практичної роботи

1. Опис загальних теоретичних відомостей про особливості підбору необхідного технологічного устаткування закладів сфери послуг.

2. Виконання розрахунків за варіантами.

3. Написання висновків.

Тематичні повідомлення

1. Охарактеризуйте особливості підбору необхідного технологічного устаткування закладів сфери послуг.

2. Класифікація технологічного устаткування закладів сфери послуг.

3. Основні етапи підбору необхідного технологічного устаткування закладів сфери послуг.

4. Ефективність застосування технологічного устаткування.

5. Сучасне технологічне устаткування закладів сфери послуг.

Перелік рекомендованої літератури: 1-3, 12, 18.

ПРАКТИЧНА РОБОТА №8

Особливості підбору механічного устаткування сфери послуг

Мета роботи: засвоїти особливості підбору механічного устаткування сфери послуг.

Порядок виконання роботи

1. Студентам пропонується ознайомитися з літературними джерелами відповідного змісту.

2. Потрібно виконати необхідні розрахунки за заданою темою та варіантом.

План практичної роботи

1. Опис загальних теоретичних відомостей про особливості підбору необхідного механічного устаткування закладів сфери послуг.

2. Виконання розрахунків за варіантами.

3. Написання висновків.

Тематичні повідомлення

1. Охарактеризуйте особливості підбору необхідного механічного устаткування закладів сфери послуг.

2. Класифікація механічного устаткування закладів сфери послуг.

3. Основні етапи підбору необхідного механічного устаткування закладів сфери послуг.

4. Ефективність застосування механічного устаткування.

5. Сучасне механічне устаткування закладів сфери послуг.

Перелік рекомендованої літератури: 1-2, 17, 19.

ПЕРЕЛІК ЗАПИТАНЬ СЕМЕСТРОВОГО КОНТРОЛЮ

1. Класифікація устаткування закладів у сфері побутового обслуговування.
2. Поняття, призначення, класифікація, основні технічні характеристики устаткування закладів сфери послуг та вимоги до нього.
3. Принципи оснащення закладів сфери послуг.
4. Оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень.
5. Основні засоби меблювання закладів сфери послуг залежно від призначення, функцій меблів.
6. Норми оснащення меблями номерів різних типів закладів різних категорій.
7. Номенклатура м'яких меблів закладів.
8. Класифікація та характеристика меблів для торгових приміщень для прийому їжі та транспортування та страв.
9. Оснащення номеру побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою.
10. Устаткування для клінінгу.
11. Призначення та принцип дії електричних побутових приборів, їх класифікація і номенклатура.
12. Правила користування та безпеки (фени, праски, чайники, аудіо- та відеотехніка для жилих приміщень, засоби внутрішнього зв’язку, радіофікація та телебачення).
13. Поняття клінінгових технологій. Класифікація устаткування для професійного прибирання.
14. Сміттєпровід на підприємствах готельного господарства: класифікація, устрій, експлуатація.
15. Пилоприбирання та видалення сміття: централізовані системи, побутові і професійні пилососи, машини для миття й натирання підлоги та їх класифікація.

16. Візки для вологого прибирання та сміття.

17. Системи для миття вікон і підлоги.

18. Універсальні кухонні машини та сорту вально-калібрувальне устаткування.

19. Мийне та очищувальне устаткування.

20. Подрібнювальне та різальне устаткування.

21. Устаткування для перемішування, замішування та дозувально-формувальне устаткування.

22. Стравоварильне та водогрійне устаткування.

23. Кавові станції.

24. Жарильно-пекарське устаткування.

25. Пароконвектомати.

26. Устаткування для шведського столу та кейтерінгу.

27. Допоміжне устаткування.

28. Ваговимірювальне, контрольно-касове устаткування.

29. Підйомно-транспортне устаткування.

30. Технологічні автомати та механізовані лінії.

31. Холодильне устаткування.

32. Класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації оснащення приміщень для біологічного відновлення організму та занять спортом.

33. Устаткування для плавальних басейнів, саун, тренажерних залів, соляріїв, масажних, спортивних залів.

34. Принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації оснащення перукарень залежно від категорії та устаткування для салонів краси.

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

36. Класифікація, принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки.

37. Номенклатура устаткування для послуг з організації дозвілля у закладах готельно-ресторанного господарства: ігорне, ігрове та паркове устаткування.

38. Атракціони для дітей, дорослих і сімейні.

39. Устаткування для боулінгу, більярду та кегельбану.

40. Устаткування для ігор з грошовим виграшем.

41. Номенклатура ігрових автоматів.

42. Устаткування для гри в дартс.

43. Види обладнання та аксесуари для казино, та гри в карти. Комплектація казино столами, їх види та вимоги до них.

44. Використання електронного обладнання в казино.

45. Класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики і правила експлуатації устаткування для конференц- та бізнес-центрів.

46. Устаткування залів для проведення культурних або ділових заходів.

47. Основні напрями автоматизації інформаційного обслуговування; автоматизація обробки інформації.

48. Автоматизації обміну інформацією.

49. Відеотермінальні системи; локальна мережа, телекопіювальні апарати; відеоінформаційні системи.

50. Класифікація, призначення, будова, принцип дії, основні технічні характеристики, правила експлуатації та безпеки устаткування для пралень та хімчисток.

51. Пральні машин вітчизняного й закордонного виробництва.

52. Фінішне устаткування: гладильне та сушильне устаткування.

53. Допоміжне устаткування пралень та хімчисток.

54. Особливості механічного устаткування сфери послуг.

55. Класифікація механічного устаткування та особливості експлуатації.

56. Основні види механічного устаткування та його призначення.

57. Призначення теплового устаткування сфери послуг.

58. Основні види теплової обробки продуктів.

59. Класифікація теплового устаткування.

60. Основні види теплового устаткування та його призначення.

61. Класифікація холодильного устаткування закладів сфери послуг.

62. Особливості обробки холодом продуктів.

63. Основні види холодильного устаткування та особливості його експлуатації.

64. Призначення ваговимірювального устаткування та класифікація.

65. Основні види ваг та їх призначення.

66. Переваги та недоліки різних типів ваг та особливості їх експлуатації.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

Базова література

1. Гайворонський К.Я., Щеглов Н.Г. Технологическое оборудование предпрятий общественного питания и торговли. - М.: ИД “Форум”, 2008.

2. Конвісер І.О., Бублик Г.А., Паригіна Т.Б., Григор'єв Ю.М. Устаткування закладів ресторанного господарства: Навч. посібник для студентів вищих навч.закладів, які навчаються за спеціальністю "Технологія харчування" / За ред.І.О. Конвісера . - К.:КНТЕУ,2005.

3. Кравченко В.С., Саблій Л.А., Давидчук В.І., Кравченко Н.В Інженерне обладнання будівель. - К.: Видавничий дім Професіонал, 2008. – 480 с.

4. Шаповал С.Л. Громадське будівництво. Посібник. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011.

5. Шаповал С.В., Тарасенко І.І., Шинкаренко О.П. Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010.

6. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. / В. В. Архіпов. – К.: Центр учбової літератури; Фірма„Інкос”, 2007. – 280 с.

7. Байлик С.І. Готельне господарство. Обладнання. Євроремонт. Експлуатація / С.І. Байлик. – К.: Дакор; Вира-Р, 2003. - 334 с.

8. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство. Организация, управление, обслуживание: учеб. пособ/С. И. Байлик. – 2-е изд., перераб и доп. - К.: Дакор, 2006. – 288 с.

9. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство: учебник/ С.И. Байлик [для студ. высш. учеб. заведен.]. – 2-е изд., перераб и доп. – К.: Дакор, 2009. – 368 с.

10. Банько В.Г. Будівлі, споруди та обладнання туристських комплексів: навч. посібн. / В.Г. Банько. – [2-е вид.]. – К.: Дакор, 2008. – 328 с.

11. Дорохін В.О. Теплове обладнання підприємств харчування: підручник / В.О. Дорохін, Н.Б. Герман, О.П. Шеляков. – Полтава:

РВВПУСКУ, 2004. - 583 с.

12. Дейниченко Г.В. Оборудование предрпятий питання: справочник/ Г.В. Дейниченко, В.А. Ефимова, Г.М. Постнов. – Ч. 1. – Х.: ДП ред. «Мир Техники и Технологии», 2002. - 256 с.

13. Дейниченко Г.В. Оборудование предриятий питання: справочник/ Г.Д. Дейниченко, В.А. Ефимова, Г.М. Постнов. – Х.: ДП ред. «Мир Техники и Технологии», 2003. - 380 с.

14. Дейниченко Г.В. Оборудование предриятий питання: справочник/ Г.В, Дейниченко, В.А. Ефимова, Г.М. Постнов. - Ч. 3. – Х.: ДП ред. «Мир Техники и Технологии», 2005, - 456 с.

15. Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания. / И.Ю. Ляпина. – М.: ПрофОбразИздат, 2001. – 231 с.

16. Писаревський І.М. Матеріально-технічна база готелів: підручник/ І.М. Писаревський І.М., А.А. Рябєв; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Х.: ХНАМГ, 2009. – 286 с.

17. Пахомов П.Л. Холодильна техніка: навч. посіб. / П.Л. Пахомов, В.В. Сафонов. – Х.: ХДУХТ, 2003. - 224 с.

18. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб.: [для вищ. навч. закл.] / [А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, С.Л. Шаповал та ін.]: за ред. АА. Мазаракі. – 2-ге вид., переробл. та допов. – К.: Київ. нац. Торг.-екон. ун-т, 2010. – 340 с.

19. Тарасенко І.І. Процеси та апарати харчових виробництв: Навч. посіб. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2002.

20. Устаткування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. [для студ. вищих навч. закл., 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.

21. Черевко А.И. Оборудование предприятий питання: т. 2. Торгово-технологическое оборудование/ А.И. Черевко, Л.Н. Попов. – М.: Экономика, 1988. - 271 с.

Допоміжна література

1. Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: Учебник для учреждений начального проф.образования. - М.: Академия, 2010.

2. Дейниченко Г.В., Ефимова В.А., Постнов Г.М. Оборудование предприятий питания: Справочник: Учеб. пособие для студентов вузов: В 3 -х ч.,Ч.3 .- Х.: Мир техники и технологий, 2005.

3. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. М.: Академия, 2009.

4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Издательский центр Академия, 2008.

5. Костенко Е.М. Системы кондиционирования и вентиляции. – К.: Основа. 2006. – 448 с.

6. Наказ міністерства Економіки та з питань європейської інтеграції України № 2 від 3 січня 2003 року “Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів ресторанного господарства». – К.: 2003.

7. Соснин Ю.П. Инженерные сети, оборудование зданий и сооружений. - М. Высшая школа, 2005. – 416 с.

8. Стрельцов А.Н. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания. М.: Академия, 2010.

Інформаційні ресурси

1. http://kbp.aero/ru/passenger-services/
2. http://www.hotel-continent.com/ua/infra/
3. http://www.d2.ua
4. http://www.info-build.com.ua
5. http://www.np.com.ua
6. http://www.merx.ua
7. http://www.pklider.com.ua