

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
МІСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА імені О. М. БЕКЕТОВА

К. В. Свідло, Л. К. Карпенко

**УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

КОНСПЕКТ ЛЕКЦІЙ

*(для здобувачів першого (бакалаврського) рівня
вищої освіти всіх форм навчання
зі спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа)*

Частина 1

Харків
ХНУМГ ім. О.М. Бекетова
2024

Свідло К. В. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти всіх форм навчання зі спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа. Ч. 1 / К. В. Свідло, Л. К. Карпенко ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2024. – 41 с.

Автори:

д-р техн. наук, проф. К. В. Свідло,
канд. екон. наук, доц. Л. К. Карпенко

Рецензент

Н. М. Богдан, доктор економічних наук, професор кафедри туризму і готельного господарства Харківського національного університету міського господарства імені О. М. Бекетова

*Рекомендовано кафедрою туризму і готельного господарства,
протокол № 9 від 8 квітня 2024 р.*

© К. В. Свідло, Л. К. Карпенко, 2024

© ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2024

ЗМІСТ

ВСТУП.....	7
ТЕМА № 1 ВСТУП. КЛАСИФІКАЦІЯ УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	5
1.1 Мета, завдання структура та зміст дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства».....	5
1.2 Поняття та призначення устаткування закладів готельно- ресторанного господарства. Вимоги щодо устаткування закладів готельно- ресторанного господарства.....	6
1.3 Класифікація та основні технічні характеристики устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	10
1.4 Вимоги до номерів підприємств готельного господарства за категоріями.....	10
ТЕМА № 2 ОСНАЩЕННЯ ЖИТЛОВОЇ, АДМІНІСТРАТИВНОЇ, ОБСЛУГОВУЮЧОЇ ТА ПІДСОБНОЇ ГРУП ПРИМІЩЕНЬ. ОСНАЩЕННЯ ГОТЕЛЬНОГО НОМЕРА ПОБУТОВИМИ ПРИЛАДАМИ, АУДІО- ТА ВІДЕОТЕХНІКОЮ.....	15
2.1 Основні засоби меблювання закладів готельно-ресторанного господарства залежно від призначення та функцій меблів.....	16
2.2 Норми оснащення меблями номерів.....	16
2.3 Класифікація та характеристика меблів для торгових приміщень.....	18
2.4 Призначення та принцип дії електричних побутових приладів, їхня класифікація та номенклатура.....	22
2.5 Засоби внутрішнього зв'язку на підприємствах готельного господарства.....	29
ТЕМА № 3 УСТАТКУВАННЯ ДЛЯ КЛІНІНГУ.....	32
3.1 Класифікація устаткування для професійного прибирання.....	32
3.2 Сміттепровід на підприємствах готельного господарства. Класифікація й обладнання сміттепроводу, його експлуатація.....	34
3.3 Пилоприбирання. Обладнання систем центрального пилоприбирання. Побутові і професійні пилососи.....	36
СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	40

ВСТУП

Основним завданням навчальної дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» (далі – ЗГРГ) є набуття студентами необхідних знань і навичок щодо вибору, розміщення устаткування для готелів, а також навичок, пов'язаних із 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.

Дисципліна «Устаткування ЗГРГ» спрямована на формування у студентів фахових компетенцій: описувати теоретичні основи процесів теплової, механічної та холодильної обробки продуктів, визначати технічні характеристики, номенклатуру, принцип дії та функціональне призначення устаткування закладів готельно-ресторанного господарства вітчизняних і зарубіжних фірм, основні фактори, які впливають на ефективність роботи апаратів; функціональне призначення та сфери використання машин і апаратів для механізації технологічних процесів закладів готельно-ресторанного господарства; обирати методіку розрахунків теоретичної продуктивності апаратів; раціонально обирати устаткування для закладів готельно-ресторанного господарства; оволодіти навичками праці з різними видами устаткування; економічно обґрунтувати технічне оснащення закладів готельно-ресторанного господарства.

Дисципліна «Устаткування ЗГРГ» містить три змістові модулі. Цей конспект лекцій присвячений теоретичному матеріалу модуля 1.

Конспект лекцій складено з метою допомогти студентам спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа під час підготовки до занять та іспиту з навчальної дисципліни «Устаткування ЗГРГ».

ТЕМА № 1 ВСТУП. КЛАСИФІКАЦІЯ УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

План

1.1 Мета, завдання структура та зміст дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства».

1.2 Поняття та призначення устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Вимоги щодо устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.

1.3 Класифікація та основні технічні характеристики устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.

1.4 Вимоги до номерів підприємств готельного господарства за категоріями.

1.1 Мета, завдання, структура та зміст дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства»

Метою викладання навчальної дисципліни «Устаткування ЗГРГ» є набуття студентами необхідних знань та навичок щодо здійснення підбору технологічного устаткування та обладнання для бізнес-процесів, упровадження нової техніки для ефективного переоснащення підприємства, комплексної механізації та автоматизації технологічних процесів.

Предметом вивчення навчальної дисципліни «Устаткування ЗГРГ» є процеси, що реалізуються в устаткуванні закладів готельно-ресторанного господарства, принципи вибору устаткування за функціональним призначенням, технічними характеристиками, конструктивними та експлуатаційними особливостями, безпекою праці; методики розрахунків теоретичної продуктивності, обґрунтованої кількості машин та апаратів для технічного оснащення закладів готельно-ресторанного господарства.

Міждисциплінарні зв'язки вивчення навчальної дисципліни ґрунтуються на відомостях із навчальних дисциплін «Ресторанна справа» і «Готельна справа».

1.2 Поняття та призначення устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Вимоги щодо устаткування закладів готельно-ресторанного господарства

У наш час щорічно планетою подорожують більш ніж 1,5 млрд людей. Їх необхідно забезпечити транспортом, надати тимчасове житло, харчування та безліч інших послуг. Для цих цілей використовуються промислові підприємства, транспортні компанії, готельно-ресторанне господарство, туристичні компанії, національні парки, пляжі та інші рекреаційні території. Поєднання всіх цих структур називають індустрією гостинності. Отже, індустрія гостинності є збірним поняттям, що охоплює різні форми діяльності у сфері послуг, пов'язані з прийняттям і обслуговуванням гостей. Середовище гостинності значною мірою визначається зовнішніми чинниками та взаємодією спеціалізованих чинників (рис.1.1). Найбільший вплив здійснюють економічні і політичні чинники. Одним із найважливіх місць в індустрії гостинності є готельні комплекси, які, варто зазначити, мають велике значення не лише для туристів, а й для всього суспільства.



Рисунок 1.1– Зовнішні чинники та взаємодія спеціалізованих чинників

Недарма в таких країнах, як Німеччина, Швеція та ін., готельні комплекси будують у житлових мікрорайонах. Це спричинено тим, що готелі – це не лише номери, а й ресторани, хімчистки, спортивно-оздоровчі комплекси, сауни, культурно-розважальні заклади – усе те, що необхідно не лише туристу, а й звичайному мешканцю.

Всесвітня туристична організація (ВТО) запропонувала стандартну класифікацію засобів розміщення: мотелі; молодіжні готелі; пансіонати; пляжні готелі; туристичні готелі; орендовані кімнати в приватних будинках; клуби з номерами; туристичне село (група будинків); орендовані приміщення в

приватних агентів; гостьові будинки; бунгало; підприємства соціального туризму; розміщення в родичів і знайомих; інші засоби розміщення.

Отже, готелі виконують основні та додаткові послуги.

Огляд асортименту послуг, що надаються сучасними готельними підприємствами обслуговування туристів, – комплексна проблема. Її вирішення передбачає ефективне використання всіх важелів, різних форм і методів впливу. Вирішення цієї проблеми визначається системним підходом: єдність і взаємодія організаційних, технічних, економічних, соціологічних правових заходів.

Комплексний підхід щодо визначення туристичних послуг спричиняє необхідність класифікувати послуги за кількома групами:

1. Інформаційні послуги.
2. Послуги транспортних перевезень.
3. Послуги розміщення.
4. Послуги харчування.
5. Культурно-масові та фізкультурно-оздоровчі послуги.
6. Додаткові послуги.

Призначення устаткування закладів готельно-ресторанного господарства відповідає послугам, що надає готель. Відповідно до класифікації послуг готелів устаткування можна класифікувати відповідно до призначення:

- для розміщення і перебування пожитківців (адміністративна, житлова група приміщень);
- для приготування їжі та організації харчування (торгові, виробничі, адміністративно-побутові, складські);
- для культурно-масових, оздоровчих послуг (зали засідань, кінотеатри, перукарні, спортивні зали, бані, басейни тощо);
- для прибирання, прання, хімчистки;
- для транспортних послуг (пожитківців, вантажів).

Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства складається з оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень: оснащення готельного номера меблями, приладами, аудіо- та відеотехнікою, устаткування для клінінгу, устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг, устаткування для послуг з організації дозвілля, устаткування для конференції та бізнес-центрів, устаткування для пралень та хімчисток, оснащення перевезень, оснащення адміністративних та підсобних приміщень меблями, технічним приладдям, ресторанне устаткування, що складається із сортувально-калібрувального, мийного та очищувального, подрібнювального та різального, устаткування для перемішування, замішування, дозування, формування, стравоварильного та водогрійного,

жарильно-пекарського, пароконвекційного, ваговимірювального, допоміжного, контрольно-касового, підйомно-транспортного, холодильного. Відповідно до облаштування устаткування готелів умовно можна поділити на меблі, електронне устаткування для опрацювання й передачі інформації та технологічні машини. Вимоги до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства мають відповідати призначенню готелю як підприємства індустрії гостинності, метою діяльності якого є прийом, обслуговування, забезпечення відпочинку і харчування відвідувачів з обов'язковим збереженням життя, здоров'я, працездатності, матеріальних цінностей пожителів.

Комплексний підхід до впровадження сучасних систем управління (PMSи POSсистем) та систем технічного комфорту дозволяє ефективно вирішувати питання, пов'язані з інженерними системами (табл. 1.1). Зменшити кількість чергового персоналу та фонду оплати праці можна за рахунок високої автоматизації та інтеграції різних систем, оскільки кожній системі не потрібні окремі чергові інженери й достатньо одного диспетчера.

Таблиця 1.1 – Сучасні системи управління (PMSи POSсистем) та системи технічного комфорту в готелях

АСУ готельних комплексів	Англомовний аналог	Основні представники
1	2	3
Система управління готелем	Property Management System (PMS)	Micros Fidelio, Lodging Touch LIBICA, Epitome PMS, Amadetis PMS, OPERA, Optima, Cenium, Nimeta, Едельвейс, Готель 3, KEI Hotel, UCS Sheiter, Парус-Готель, Галактика
Система управління рестораном	Point Of Sales (POS)	Epitome POS, InfoGenesis POS, Rkeeper, Micros, Парус-Ресторан, 1С: Підприємство 8: Ресторан
Система управління заходами	Sales & Catering (S&C)	Sky ware Hospitality Solutions Sales and Catering, OPERA Sales & Catering Full Service
Система телефонного сервісу	Telephone Management System (TMS)	Alcatel, Ericsson, Siemens, NEC, Definity? Meridian, GDX, Bosch, Panasonic
Система електронних ключів	Key System (KS)	VingCard, Timelox, TESA, CISA, Salto, Onity, Messerschmitt, Saflok, Inhova

Продовження таблиці 1.1

1	2	3
Система електронних мінібарів	Mini bar System (MBS)	Fidelio Suite 8, Opera Property Interfaces
Система інтерактивного телебачення	Video Services System (VSS)	General Satellite, GuestLink
Система енергозбереження	Energy Management System (EMS)	StruxureWare software, Powerstar, Hotelstar
Система обробки кредитних карт	Credit Card Authorization system (CCAS)	Mercury Payment Systems, Tsys Acquiring Solutions, Heartland Payment Systems
Система складського обліку та калькуляції	Food & Beverage (F&B)	Quintiq, Libra F&B
Система фінансово-бухгалтерського обліку	Accounting System (AS)	Scala, Navision, 1C
Система центрального бронювання	Centrai Reservation System (CRS)	Amadeus, Sabre, Apollo, Galileo, Worldspan, Abacus, Infini, Core CRO
Система інтернет-бронювання	Web Reservation System (WRS)	Genares, Pegasus IDS Systems
Система кадрового обліку	Human Resource System (HRS)	Faraon, mySAP HR, ScaiaHR, E-Staff, 1C
Система безпеки	Security System (SS)	Access Control Systems, 2-WAY 9000 Remote Start
Система безпеки	Security System (SS)	Access Control Systems, 2-WAY 9000 Remote Start

Із огляду на це устаткування, меблі, електронні засоби мають бути екологічними, безпечними, пожежостійкими, міцними, надійними, довговічними, відповідати сучасним дизайнерським тенденціям і вписуватися в загальний інтер'єр готелю, легко і зручно прибиратися, чиститися, митися. Сучасне готельно-ресторанне господарство є висококонкурентним, тому використовуються будь-які можливості, щоб підвищити рівень сервісу та знизити витрати і запропонувати гостям унікальні послуги. За допомогою системи диспетчеризації проводиться постійний моніторинг усіх інженерних

систем, що дозволяє своєчасно діагностувати наявні несправності та своєчасно проводити плановий ремонт, який завжди дешевший, ніж аварійний.

Узгодження роботи різних систем забезпечує уникнення витрачання зайвих ресурсів. Механічне і теплове технологічне обладнання закладів ресторанного господарства включає велику групу кулінарних машин, які експлуатуються індивідуально або у складі поточно-механізованих ліній із перероблення харчової сировини.

1.3 Класифікація та основні технічні характеристики устаткування закладів готельно-ресторанного господарства

Меблювання приміщень житлового фонду. Обладнання повинно бути зручним і розташовуватися так, щоб кімната не сприймалося тісним і завантаженим. До цього треба поставитися дуже уважно. Кожен предмет потрібно поставити так, щоб його було видно і до нього був вільний підхід (табл. 1.2).

Механічне і теплове технологічне обладнання закладів ресторанного господарства включає велику групу кулінарних машин, які експлуатуються індивідуально або у складі поточно-механізованих ліній із перероблення харчової сировини.

Таблиця 1.2 – Норми розривів і проходів у меблюванні приміщень житлової групи

Розподіл відстані між предметами меблів	Відстань, см	
	Відстань	Прохід
Ліжко і стіна	60	60
Два ліжка, що стоять паралельно		60
Те саме, стоять одне за одним	10–40	
Ліжко і шафа		60
Торець столу і ліжка	75	75–90
Торець ліжка і стола	10	110
Стіл і ліжко на протилежній стіні		90–100
Два ліжка, поставлені біля протилежних стін		110–120
Крісло і журнальний столик	30	
Крісло і стіна	20	60–80
Стіл і стілець	10	
Два крісла, що стоять поруч	30	
Стіна і письмовий стіл	75	75–90
Стіна і розміщені біля неї предмети	5	

1.4 Вимоги до номерів підприємств готельного господарства за категоріями

Одна зірка. ОСНАЩЕННЯ НОМЕРІВ МЕБЛЯМИ ТА ІНВЕНТАРЕМ:

Ліжко (мінімальні розміри):

- 1) односпальне 90 см × 200 см;
- 2) двоспальне 160 см × 200 см;
- 3) дитяче або розкладне ліжко (на прохання).

Комплект постільних речей і білизни на одну особу:

- 1) матрац з намотрацником;
- 2) дві подушки;
- 3) ковдра, додаткова ковдра, покривало на ліжко;
- 4) простирadlo, підковдра, наволочки;
- 5) килим або килимове покриття підлоги;
- 6) тумбочка (столик) біля кожного спального місця;
- 7) шафа з полицками та плечиками (не менше ніж 3 шт. на місце);
- 8) вішалка для верхнього одягу та головних уборів;
- 9) крісло для відпочинку або м'який диван;
- 10) письмовий стіл зі стільцем / робочим кріслом;
- 11) полка або підставка для багажу;
- 12) цупкі завіси (або жалюзі);
- 13) дзеркало;
- 14) швацький набір (голка, нитки);
- 15) щітки для одягу, для взуття;
- 16) вода мінеральна або столова, 0,2 л для кожного гостя щоденно;
- 17) ключ комбінований (для відкривання пляшок);
- 18) інформаційні матеріали в номері;
- 19) пакети для пральні та хімчистки.

Дві зірки. ОСНАЩЕННЯ НОМЕРІВ МЕБЛЯМИ ТА ІНВЕНТАРЕМ:

Ліжко (мінімальні розміри):

- 1) односпальне 90 см × 200 см;
- 2) двоспальне 160 см × 200 см;
- 3) дитяче або розкладне ліжко (на прохання).

Комплект постільних речей і білизни на одну особу:

- 1) матрац з намотрацником;
- 2) дві подушки;
- 3) ковдра, додаткова ковдра, покривало на ліжко;

- 4) простирadlo, підковдра, наволочки;
- 5) килим або килимове покриття підлоги;
- 6) тумбочка(столлик) біля кожного спального місця;
- 7) шафа з полицками та плечиками (не менше ніж 3 шт. на місце);
- 8) вішалка для верхнього одягу та головних уборів;
- 9) крісло для відпочинку або м'який диван;
- 10) письмовий стіл зі стільцем / робочим кріслом;
- 11) поличка або підставка для багажу;
- 12) цупкі завіси (або жалюзі);
- 13) дзеркало;
- 14) швацький набір (голка, нитки);
- 15) щітки для одягу, для взуття;
- 16) вода мінеральна або столова, 0,2 л для кожного гостя щоденно;
- 17) ключ комбінований (для відкривання пляшок);
- 18) інформаційні матеріали в номері;
- 19) перелік послуг і прейскуранти цін на них;
- 20) пакети для пральні та хімчистки.

Три зірки. ОСНАЩЕННЯ НОМЕРІВ МЕБЛЯМИ ТА ІНВЕНТАРЕМ:

Ліжко(мінімальні розміри):

- 1) односпальне 80 см × 190 см або 90 см × 200 см;
- 2) двоспальне 160 см × 200 см;
- 3) дитяче або розкладне ліжко (на прохання).

Комплект постільних речей і білизни на одну особу:

- 1) матрац з на матрацником;
- 2) дві подушки;
- 3) ковдра, додаткова ковдра, покривало на ліжко;
- 4) простирadlo, підковдра, наволочки;
- 5) килим або килимове покриття підлоги;
- 6) шафа, вбудована шафа або ніша для одягу з полицками, вішалкою і плечиками (не менше ніж 3 шт. на місце);
- 7) шафа з полицками та плечиками (не менше ніж 3 шт. на місце);
- 8) вішалка для верхнього одягу та головних уборів;
- 9) крісло для відпочинку або м'який диван;
- 10) письмовий стіл зі стільцем / робочим кріслом;
- 11) поличка або підставка для багажу;
- 12) цупкі завіси (або жалюзі);
- 13) дзеркало;

- 14) швацький набір (голка, нитки);
- 15) щітки для одягу, для взуття;
- 16) вода мінеральна або столова, 0,2 л для кожного гостя щоденно;
- 17) ключ комбінований (для відкривання пляшок);
- 18) інформаційні матеріали в номері: перелік послуг і прејскуранти цін на них; рекламні матеріали (буклети, брошури тощо) з туристичною та іншою інформацією;
- 19) телефонний довідник;
- 20) папка з емблемою готелю;
- 21) ярлики з написом «Прошу не заважати», «Можна прибирати?»;
- 22) пакети для пральні та хімчистки.

Чотири зірки. ОСНАЩЕННЯ НОМЕРІВ МЕБЛЯМИ ТА ІНВЕНТАРЕМ:

Ліжко(мінімальні розміри):

- 1) односпальне 80 см × 190 см;
- 2) двоспальне 160 см × 200 см або 140 см × 200 см;
- 3) дитяче або розкладне ліжко (на прохання).

Комплект постільних речей і білизни на одну особу:

- 1) матрац з на матрацником;
- 2) дві подушки;
- 3) ковдра, додаткова ковдра, покривало на ліжко;
- 4) килимок біля кожного ліжка за відсутності килима або килимового покриття підлоги;
- 5) килим або килимове покриття підлоги;
- 6) шафа, вбудована шафа або ніша для одягу з поличками, вішалкою і плечиками (не менше ніж 3 шт. на місце);
- 7) шафа з поличками та плечиками (не менше ніж 3 шт. на місце);
- 8) стільці або інші меблі для сидіння (один предмет на кожного гостя, але не менше 2-х на номер);
- 9) стіл / письмовий стіл;
- 10) письмовий стіл зі стільцем / робочим кріслом;
- 11) поличка або підставка для багажу;
- 12) цупкі завіси (або жалюзі);
- 13) дзеркало: у кімнаті, додатково до дзеркала у ванній кімнаті / над умивальником мінімум одне великого розміру або на повний зріст;
- 14) швацький набір (голка, нитки);
- 15) стакани на кожного гостя;
- 16) набір посуду для питної води, чаю та мінібару;

- 17) вода мінеральна або столова, 0,2 л для кожного гостя щоденно;
- 18) ключ комбінований (для відкривання пляшок);
- 19) інформаційні матеріали в номері: перелік послуг і преїскуранти цін на них; рекламні матеріали (буклети, брошури тощо) з туристичною та іншою інформацією;
- 20) телефонний довідник іноземною мовою у папці з емблемою готелю;
- 21) набір письмового приладдя (конверти, поштовий папір, ручка, олівець);
- 22) ярлики з надписом «Прошу не заважати», «Можна прибирати?»;
- 23) пакети для пральні та хімчистки.

П'ять зірок. ОСНАЩЕННЯ НОМЕРІВ МЕБЛЯМИ ТА ІНВЕНТАРЕМ:

Ліжко(мінімальні розміри):

- 1) односпальне 80 см × 190 см;
- 2) двоспальне 160 см × 200 см або 140 см × 200 см;
- 3) дитяче або розкладне ліжко (на прохання).

Комплект постільних речей і білизни на одну особу:

- 1) матрац з намотрацником;
- 2) дві подушки;
- 3) ковдра, додаткова ковдра, покривало на ліжко;
- 4) килим або килимове покриття підлоги;
- 5) шафа, вбудована шафа або ніша для одягу з поличками, вішалкою і плечиками (не менше ніж 3 шт. на місце);
- 6) шафа з поличками та плечиками (не менше ніж 3 шт. на місце);
- 7) стільці або інші меблі для сидіння (один предмет на кожного гостя, але не менше 2-х на номер);
- 8) стіл / письмовий стіл;
- 9) письмовий стіл зі стільцем / робочим кріслом;
- 10) поличка або підставка для багажу;
- 11) цупкі завіси (або жалюзі);
- 12) дзеркало: у кімнаті, додатково до дзеркала у ванній кімнаті / над умивальником, мінімум одне великого розміру або на повний зріст;
- 13) швацький набір (голка, нитки);
- 14) стакани на кожного гостя;
- 15) набір посуду для питної води, чаю та мінібару;
- 16) вода мінеральна або столова, 0,2 л для кожного гостя щоденно;
- 17) ключ комбінований (для відкривання пляшок);

18) інформаційні матеріали в номері: перелік послуг і прейскуранти цін на них; рекламні матеріали (буклети, брошури тощо) з туристичною та іншою інформацією;

19) телефонний довідник іноземною мовою у папці з емблемою готелю;

20) набір письмового приладдя (конверти, поштовий папір, ручка, олівець);

21) ярлики з надписом «Прошу не заважати», «Можна прибирати?»

22) пакети для пральні та хімчистки.

Питання для самоперевірки:

1. Основні засоби меблювання закладів готельно-ресторанного господарства залежно від призначення та функцій меблів.

2. Норми оснащення меблями номерів готелів різних категорій.

3. Номенклатура м'яких меблів, що застосовуються в закладах готельно-ресторанного господарства.

4. Класифікація та характеристика меблів для торгових приміщень: меблі для приймання їжі, меблі та устаткування для зберігання і транспортування посуду, страв.

5. Норми розривів і проходів у меблюванні приміщень житлової групи.

6. Технічні характеристики устаткування закладів готельно-ресторанного господарства

ТЕМА № 2 ОСНАЩЕННЯ ЖИТЛОВОЇ, АДМІНІСТРАТИВНОЇ, ОБСЛУГОВУЮЧОЇ ТА ПІДСОБНОЇ ГРУП ПРИМІЩЕНЬ. ОСНАЩЕННЯ ГОТЕЛЬНОГО НОМЕРА ПОБУТОВИМИ ПРИЛАДАМИ, АУДІО- ТА ВІДЕОТЕХНІКОЮ

План

2.1 Основні засоби меблювання закладів готельно-ресторанного господарства залежно від призначення та функцій меблів.

2.2 Норми оснащення меблями номерів.

2.3 Класифікація та характеристика меблів для торгових приміщень.

2.4 Призначення та принцип дії електричних побутових приладів, їхня класифікація та номенклатура.

2.5 Засоби внутрішнього зв'язку на підприємствах готельного господарства.

2.1 Основні засоби меблювання закладів готельно-ресторанного господарства залежно від призначення та функцій меблів

Меблювання номерів повинно вирішувати основне завдання – створити максимум зручностей при мінімальній площі. Воно залежить від площі номера та комфортності готелю. Житлова площа однокімнатного одномісного номера становить 9–12 м², однокімнатного двомісного – 12–25 м² залежно від категорії готелю.

Функціональний комфорт здебільшого забезпечується оптимальним набором меблів і обладнання. Меблі є одним із активних компонентів у формуванні інтер'єрів багатьох приміщень готелів.

Специфіка готельного господарства, багатофункціональність приміщень, що розміщуються в одній будівлі, обумовили диференціацію меблів за призначенням: побутові (для відпочинку, сну, роботи за столом, приймання їжі, зберігання одягу), конторські (офісні), ресторанны і спеціальні (обладнання бару, перукарні, місць чергових тощо).

Сучасні меблі за різновидом конструктивної структури розподіляють на стаціонарні, комбіновані багатофункціональні (коли один предмет виконує дві і більше функцій) і такі, що трансформуються (зокрема секційні).

Вимоги до меблів встановлюються відповідно до комфортності готелів і їхнього призначення. Комфортність готелів визначає якість і кількість меблевих виробів, а функціональне призначення готелів – номенклатура меблів.

Найбільша увага в усіх типах готелів надається меблюванню приміщень житлової групи. Залежно від форми житлової кімнати, меблі розміщують різними способами: однобічне розміщення – у житловій кімнаті у формі подовженого прямокутника або з частковим винесенням меблів на торцевий бік, дво- або трибічне – для приміщень квадратної форми.

2.2 Норми оснащення меблями номерів

Розміщуючи меблі, треба враховувати норми відстаней і проходів між меблями: мінімальний прохід для однієї людини – 60 см, для двох – 110 см, мінімальна відстань від стіни до пристінних меблів – 5 см, максимальна – 55 см. Склад меблів для номерного фонду готелів і їх розміри різноманітні й залежать від розмірів номера та вимог стандартів, який містить необхідний перелік предметів, що входять у комплектність номера залежно від категорії.

Найбільшою складністю вирізняється меблювання однокімнатного номера, тому що він поєднує функції сну, роботи, відпочинку й зберігання речей. В усіх сучасних номерах функції зберігання речей частково виносяться у передпокій.

Меблювання 3–4-місних однокімнатних номерів ускладнює функціональне зонування меблів. Для максимального розкриття внутрішнього простору житлових кімнат рекомендується використовувати двоярусні ліжка, особливо в готелях для молоді.

Двокімнатні номери складаються зі спальні та вітальні, що відокремлюються одна від одної перегородками, які складаються і розсуваються, відкритими або зашкльованими дверними прорізами. Раціональне меблювання спальні визначається острівним розміщенням ліжок, пристінної шафи. У вітальні розміщення меблів для відпочинку повинне забезпечувати зручність користування телевізором, а меблі для роботи можуть включати почіпний підвіконний робочий стіл, що є одночасно підставкою для телевізора.

Житлова частина трикімнатних номерів складається зі спальні, вітальні і кабінету. Меблювання такого номера облаштовується так само, як і в двокімнатному. Але тут робоча зона виноситься в кабінет, який доповнюється ще книжковою шафою або полицями та зоною відпочинку. У вітальні розміщується обідній стіл зі стільцями. Біля спальні може розміщуватися гардеробна, а в передпокої – підставка для багажу. Трикімнатні номери можуть розміщуватися на двох рівнях: на першому рівні – вітальня, передпокій, санвузол, кухня-ніша, а на другому – спальня, кабінет, санвузол. Іноді кабінет розташовують на першому рівні.

Передпокої в усіх типах номерів здебільшого невеликі за площею (ширина не менше 105 см) і обладнуються вбудованою (пристінною) шафою, вішалкою і дзеркалом.

У багатокімнатних номерах передпокій відокремлюється від житлової кімнати дверима, а в однокімнатних – простим прорізом.

У передпокої, що не має вбудованої шафи, встановлюється вішалка з полицею для капелюхів і підставкою для взуття, прикріплюється дзеркало, виділяється місце для платяної щітки.

Меблі в готелях категорії 3, 4, 5 зірок, зазвичай обробляються фанерованим деревом дорогих твердих порід, застосовуються міцні покриття, полірування і лакування; для готелів 1 та 2 зірки – фарбування і лакування.

У готелях категорії 4 і 5 зірок велика увага приділяється досягненню естетичного комфорту. Він створюється завдяки художньо-просторовій організації процесу життєдіяльності людини за допомогою низки засобів.

Першочергове завдання – проектування композиції простору. Тобто необхідно побудувати інтер'єр приміщень так, щоб окремі елементи сприймалися у певній системі (стильовій єдності).

Вимоги до меблів встановлюються відповідно до комфортності готелів і їхнього призначення. Комфортність готелів визначає якість і кількість меблевих виробів, а функціональне призначення готелів – номенклатуру меблів.

2.3 Класифікація та характеристика меблів для торгових приміщень

Меблі для залів у ресторанах, кафе, барах, їдальнях мають бути зручними, комфортними і за зовнішнім виглядом, стилем, формою, розташуванням гармоніювати з архітектурним та декоративним оформленням залу. Те саме стосується і торговельно-технологічного обладнання.

Меблі та устаткування залів умовно поділяють на дві групи:

1. Меблі для споживання їжі.
2. Меблі та устаткування для зберігання і транспортування посуду, страв.

Меблі для споживання їжі представлені такими видами (рис. 2.1–2.2):

- столи: обідній, ресторанний, бенкетний, фуршетний, дитячий, спеціальний, кафетерійний;
- меблі для сидіння: стілець, крісло, напівкрісло, лава-диван, табурет барний, бенкетка.

Форма столів може бути різноманітною: круглою, квадратною, овальною, прямокутною. Вони можуть бути дво-, чотири-, шести- та восьмимісними. Найбільш поширеними на сьогодні є такі розміри: квадратні – ширина від 600 мм до 900 мм; прямокутні – ширина від 600 мм до 900 мм, довжина від 900 мм до 2200 мм, висота – 690–750 мм; круглі столи можуть мати діаметр 900–1 200 мм, висоту – 740–760 мм.

Чіткого співвідношення між столами різної місткості на сьогодні не існує. Столи та їхні окремі елементи виготовляють з різних матеріалів: деревини, деревно-стружкових та деревно-волокнуватих плит, полімерних матеріалів, плетеної лози, металу, скла, мармуру тощо.

Бенкетний стіл вищий за звичайний ресторанний (760–780 мм), ширина його – 950–1 500 мм. Можуть також використовуватися розкладні столи. Зручними та стійкими є столи із вкладними щитами на ніжках – опорах посередині столу на відстані 30–40 см від краю стільниці. Фуршетні столи вищі за бенкетні (900–1 050 мм), тому що призначені для вживання їжі стоячи. Ширина їх – 1 200–1 500 мм.



Рисунок 2.1– Меблі для сидіння



Рисунок 2.2 – Столи

Меблі та обладнання для зберігання і транспортування посуду, страв у залах представлені такими видами (рис. 2.3):

- візок офіціантський сервірувальний двох-, трьох'ярусний;
- візок для збирання використаного посуду;
- пересувні електричні касети для підігрівання тарілок;

- пересувні касети-тримачі для тарілок зі стравами;
- холодильні шафи стаціонарні та пересувні;
- підсобні (приставні) стаціонарні столики та пересувні на колесах;
- підставка під відерце з шампанським, іншими винами;
- меблі для зберігання посуду, наборів, столової білизни (сервант).

Для дитячих кафе використовують столи розміром 600 мм × 600 мм та 700 мм × 700 мм, заввишки 540–550 мм – для малюків, 570–590 мм – для дітей дошкільного віку та 650–680 мм для молодшого шкільного віку.

Спеціальні столи використовують при організації місць для інвалідів.

Кафетерійні столи встановлюють у кафетеріях, при облаштуванні місць для споживання їжі стоячи (кафетерії при універсамах, універмагах тощо), зокрема в закладах швидкого обслуговування («МакДональдз»). Висота їх становить 1 000–1 100 мм. Форма поверхні та розміри різноманітні: круглі діаметром 750–1 300 мм, квадратні шириною 600–900 мм та прямокутні шириною 500–700 мм. Під стільницею можуть бути гачки та нижній ярус для сумок, пакетів тощо.

Стільці, крісла, дивани повинні відповідати середнім антропометричним даним людини, тобто мати правильно обрані висоту, ширину та глибину сидіння. Покриття може бути натуральним або штучним. Форма крісел для коктейль-холів обумовлюється їхнім функціональним призначенням. Вони нижчі за ресторани. Їхня висота 350–400 мм, глибина до 550 мм, ширина 600–700 мм, кут нахилу спинки досягає 30°, нахил сидіння також більш крутий.

Основними та специфічними меблями барів є барні табурети та стільці. Вони не відзначаються особливою зручністю та комфортом, але надають різноманіття інтер'єру зали. Їх виготовляють здебільшого карусельного типу, з уперттям для ніг або попереку чи те й інше разом, інколи – зі спинкою та підліктниками. Висота сидіння барних табуретів та стільців коливається в межах 760–840 мм, висота спинки стільців – від 120 до 240 мм, ширина стільців та табуретів – 380–460 мм. У деяких барах використовують меблі на замовлення.

Підсобні столи виготовляють з тих самих матеріалів, що й обідні. Довжина їх відповідає ширині обідніх столів (850–900 мм), висота також, ширина – 600 мм.

Серванти призначені для зберігання невеликої кількості посуду, наборів, столової білизни в залах ресторанів. Верхня поверхня серванта використовується як підсобний столик. Сервант має висувні ящики та відділення, де зберігаються столові набори, посуд, столова білизна та інші

аксесуари сервірування. Найбільш поширені розміри сервантів: висота 850–900 мм, довжина –1 000 мм, ширина – 450–550 мм.

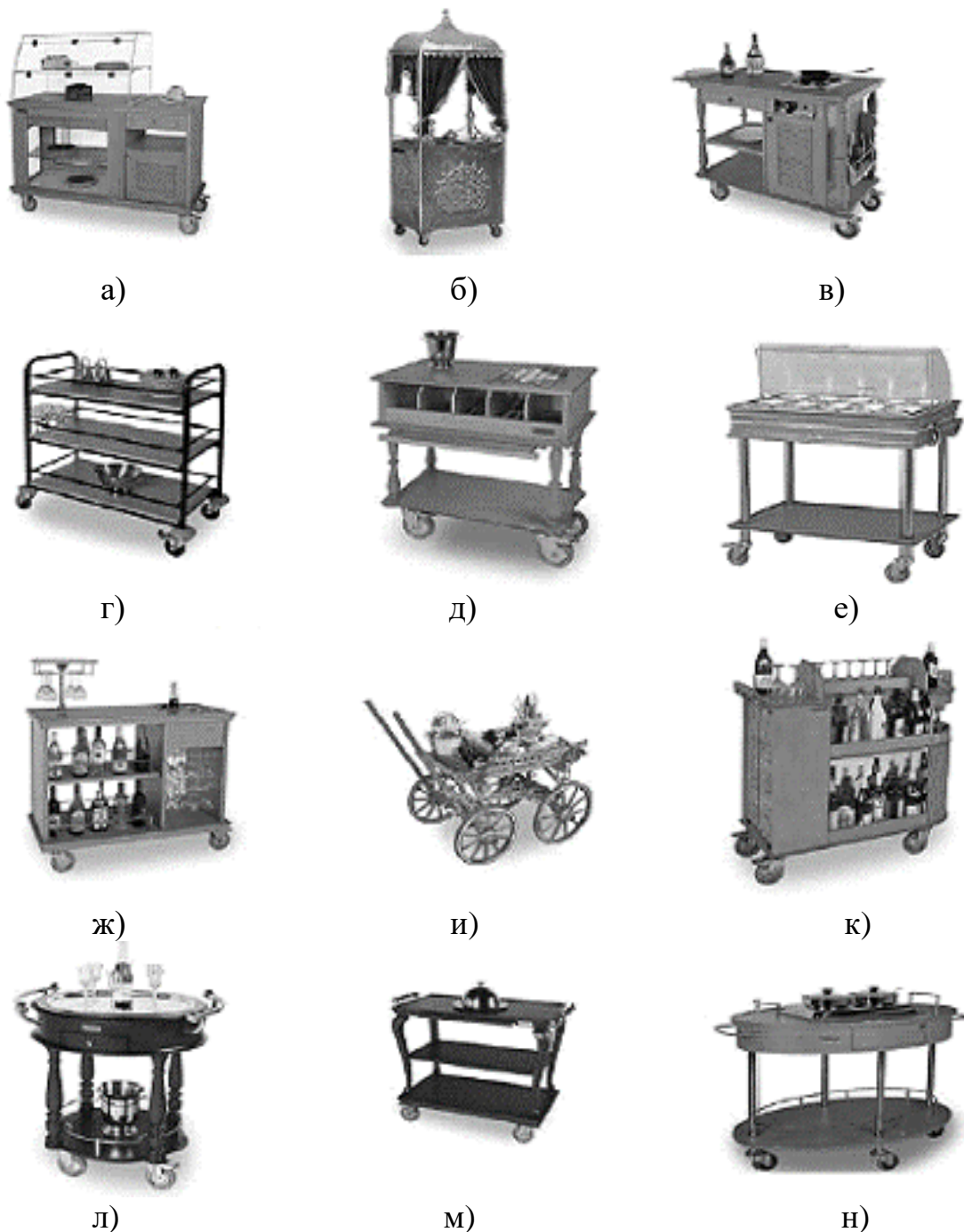


Рисунок 2.3 – Меблі та обладнання для зберігання і транспортування посуду та страв: а – візок для демонстрації подачі десерту; б – візок для приготування кави по-східному; в – візок для приготування страв фламбе; г – візок для подачі страв до зали і збирання використаного посуду; д – візок для сервірування столів; е – візок для приготування салатів в залі ресторану; ж – візок для подачі аперитиву; и – візок декоративний; к – візок для подачі лікеру; л – візок для подачі шампанського; м – візок для подачі страв; н – візок чафіндін

Серванти зазвичай розміщують біля стін, колон, з урахуванням зручності користування ними при обслуговуванні відвідувачів. Кількість сервантів розраховується у співвідношенні один сервант на два офіціанти.

Вибір устаткування повинен вирішуватися у стильовій відповідності до інтер'єру певного типу закладу харчування. Те саме стосується меблів, які безпосередньо пов'язані з архітектурно-планувальним вирішенням залу, функціонально-технологічними процесами та формами обслуговування.

2.4 Призначення та принцип дії електричних побутових приладів, їхня класифікація та номенклатура

Побутові прилади, або побутова техніка, – це техніка, що використовується в побуті. Вона покликана полегшити домашню роботу зі створення комфорту в повсякденному житті людини. Побутова техніка класифікується за значущістю (потрібна, бажана, можна обійтися), за розміром (мала побутова техніка і велика побутова техніка), цільовим призначенням тощо. До побутової техніки відносять такі групи приладів:

- вимірювальні прилади (ваги, кантар, годинник, таймер, будильник, термометри (медичні, кімнатні, зовнішнього повітря), барометр, медичний манометр, тахометр);
- обчислювальна техніка (калькулятор, персональний комп'ютер);
- приготування їжі, збереження продуктів (холодильник, морозильник, винна шафа) та механічна обробка продуктів (міксер, блендер, м'ясорубка, кухонний комбайн, хліборізка), термічна обробка (газова плита, електрична плита, індукційна плита, духовна шафа (духовка газова або електрична), мікрохвильова піч, хлібопічка, рисоварка (мультиваріння), гриль, вафельниця, млинниця, морозивниця, пароварка, ростер, тостер, фритюрниця, яйцеварка, аерогриль, йогуртниця, електрокип'ятильник, кавомолка, кавоварка, електричний чайник, поттер, соковитискач);
- прилади для догляду за одягом (пральна машина, сушарка, прасувальна машина, прасувальний каток, прасувальна дошка, праска, швацька машинка);
- прилади для прибирання у приміщеннях (пилосос, мийний пилосос);
- інша техніка, яку відносять до побутової: вентилятор, диспозер, радіатор опалювання, кондиціонер, іонізатор повітря, пароочисник, посудомийна машина, кухонний витяг, електроводонагрівач, освітлювальна техніка, побутовий електроінструмент, гаражні ворота з електроприводом;
- електроніка для розваг: сучасна (DVD-програвач, домашній кінотеатр, музичний центр, плеєр побутовий, еквалайзер побутовий, підсилювач,

акустичні системи, цифровий фотоапарат, цифрова відеокамера, ігрова приставка, принтер) та застаріла, що використовуються як допоміжна або для оформлення інтер'єрів (магнітофон, відеомагнітофон, електрофон, електропрогравач);

- зв'язок і мовлення (телевізор, плазмова панель, проєктор, мовний радіоприймач, абонентський гучномовець, телефонні апарати – стаціонарний, радіотелефон, мобільний телефон, пейджер);

- для догляду за зовнішністю і здоров'ям (фен, епілятор, щипці, електробігуді, масажер, інгалятор, електробритва);

- побутова техніка, що вийшла з ужитку: грамофон, патефон, самовар (вугільний), примус, кєрогаз, гасова лампа, любительська кінокамера, побутовий кінопроєктор, діапроєктор, фільмоскоп, чорно-білий телевізор.

Фени можна класифікувати за низкою ознак: залежно від призначення, насадки для обробки волосся, та форми виконання. Зокрема, залежно від призначення усі фени класифікують так:

1. Побутові фени для волосся – застосовують у побуті, їх характеризують за компактністю, економією енергії, ціною й привабливим дизайном.

2. Напівпрофесійні фени для волосся – здебільшого застосовуються в побуті. Від побутових фенів відрізняються великою кількістю насадок, більш високою якістю матеріалу і довговічністю.

3. Професійні фени для волосся – використовують у салонах краси, а також у різних перукарнях. Оптимальна потужність професійних фенів – від 1 800 до 2 200 Вт, а для укладання – від 1 600 Вт. Їх вирізняє ціна та великі розміри.

4. Промислові фени – застосовують на виробництві й у ремонтних майстернях. Основними відмінностями таких фенів є висока температура і велика потужність.

5. Фени – електричні сушарки для рук – призначені для встановлення в місцях громадського користування, туалетах, убиральнях тощо і забезпечують належний рівень особистої гігієни.

Залежно від форми насадки фени можна класифікувати так:

1. Фени з однією насадкою – фени-концентратори, які використовують для укладання волосся. Концентратор дозволяє звузити повітряний потік, щоб обробити кожне пасмо окремо. Широкі насадки набагато кращі, оскільки вони працюють у більш ошадливому режимі, розсіюючи повітря на великій площі. Фени з вузькою щілинною насадкою концентрують повітря в одній точці, що шкідливо як для волосся, так і для шкіри голови. Оптимальна ширина повітряного отвору – не більше 1 см.

2. Фени з насадкою-дифузором, які призначені для того, щоб розсіювати потік повітря. Він просушує все волосся одразу, а не одне конкретне пасмо. Зробити укладку, локони, а також збільшити об'єм зачіски навряд чи вдасться, однак такий фен м'якше впливає на волосся. Фен-дифузор використовують для волосся після хімічної завивки, чутливого до гарячого повітря. Насадки дифузорів бувають різних видів: класичні, активні, для хвилястого волосся.

3. Фени-стайлери. Стайлери – фени з насадкою-щіткою. Такі фени дозволяють швидко зробити укладку, створити об'єм і кучері, надати волоссю пишноти. За допомогою спеціальних насадок можна завити дрібні кучері або, навпаки, розплутати й випрямити в'юнке волосся. Випускають бездротові стайлери з акумуляторами, які зручні для перенесення.

Залежно від форми вони можуть бути таких видів:

1. *Фени-циліндри* – це фен для волосся, виготовлений у вигляді відрізка з чотирьох труб-циліндрів, усередині нього є електронагрівач і вентилятор.

2. *Фени-пістолети*. Відрізняються від фенів-циліндрів наявністю пістолетного руків'я.

3. *Настінні фени*. Настінні фени можуть різнятися за призначенням:

– настінні фени для сушіння волосся (т. зв. «слоник»). Фен виготовлений у вигляді прямокутного корпусу з гофрованим шлангом, через який подається нагріте повітря. Цей тип фенів найбільш прийнятний для установки в готельних підприємствах і в басейнах, що пояснюється декількома причинами: корпус фена міцно кріпиться до стінної панелі, і його неможливо зняти без спеціальних інструментів або пошкодити, що зазвичай відбувається з фенами-циліндрами та фенами-пістолетами; місце забору повітря не контактує з волоссям, яке може потрапити у двигун або нагрівачі фена, що позитивно позначається на довговічності фена; виключається контакт фена з водою або мокрим волоссям, що виключає ураження струмом людини, яка сушить волосся;

– настінні фени-електросушарки для рук (т. зв. електрорушники, фени, сушарки). Зазвичай кріпляться на стінній панелі, автоматично вимикаються (за допомогою фотоелементів), що дозволяє економити електроенергію, захищені від крадіжок, виготовляються з високоякісних і міцних матеріалів.

Праска (електропраска) – елемент побутової техніки, прилад для прасування білизни, складок на одязі. Процес розгладжування називають прасуванням. Принцип дії праски полягає в тому, що одяг нагрівається у визначеному місці й розгладжується під тиском самої праски.

З погляду електротехніки їхній принцип ґрунтується на виділенні теплової енергії при проходженні електричного струму через резистивний нагрівальний елемент (у найперших електричних прасках як нагрівальний

елемент використовувалася електрична дуга). Зазвичай конструкція праски передбачає якомога більшу наближеність нагрівального елемента до подошви і наявність ручки з термоізоляційного матеріалу для запобігання опікам.

У сучасних електричних прасках є невеликий резервуар для води, вода використовується для утворення пари, прасування, що дозволяє підвищити ефективність. Регулювати кількість пари допомагає клапан пари (голка), яка також зменшує утворення накипу в нагрівальному елементі праски. У перших моделях електричних прасок температура не регулювалася, нагрівальний елемент був увімкнений постійно. Необхідно було відстежувати момент, коли подошва праски достатньо нагріється, і вимикати праску. У сучасних подошвах зазвичай використовується термостат на основі біметалічної пластини, який дозволяє приблизно задавати необхідну температуру. Шкала регулятора зазвичай розмічується символами. Замість біметалу у прасках зазвичай використовується електронний датчик температури, й керування відбувається за допомогою електронної плати, яка також відстежує положення праски і відмикає нагрів у разі перевищення встановленого тимчасового інтервалу. Це забезпечує пожежобезпечність приміщення, у якому використовується прилад. Також у прасках використовують спеціальну насадку для делікатних тканин, яка дозволяє прасувати такі тканини, як шовк, синтетику тощо. Праски відрізняються за розміром, потужністю та кількістю функцій, що вони виконують. Електропраски за розмірами класифікують на дві групи: нормального виконання та малогабаритного. До прасок нормального виконання належать такі типи:

- ПТ – із терморегулятором;
- ПТП – із терморегулятором і паровим зволожувачем;
- ПТПР – із терморегулятором, паровим зволожувачем і розприскувачем

води.

Чайники (електричні чайники) – прилади для нагрівання питної води, що працюють на електриці. Більшість сучасних електрочайників виготовляють із пластмаси, що дозволяє уникнути опіків при дотику до закипілого чайника, а також довше утримувати високу температуру води в ньому порівняно з чайниками з металу. Крім того, вони мають автоматичний вимикач на основі біметалічної пластини, прозоре віконце для контролю рівня води (не в усіх моделях) і контактну підставку, що дозволяє легко і швидко відімкнути чайник від живлячого дроту. Усі електрочайники можна поділити на три види: 1) електрочайники з відкритим нагрівальним елементом; 2) електрочайники із закритим нагрівальним елементом; 3) чайники-термоси (термопоти).

Чайники-термоси (термопоти). Такі чайники виготовляють у Японії фірми «Panasonic» і «Zojirushi». Застосовується ще модель «Siemens». Ці чайники, як і чайники із закритим нагрівальним елементом, мають центральний роз'єм, за допомогою якого можна легко обертати термоси на підставці. Корпуси чайників-термосів виготовляють із термостійкого матеріалу, який утримує тепло, а сам корпус залишається холодним. Якщо ввімкнути такий чайник у мережу, то після закипання температура води підтримується на певному рівні (95–98°) до відімкнення чайника. А час кип'ятіння води в чайнику-термосі – 4 хвилини. За цей час гинуть усі шкідливі бактерії, а вода очищується від хлору. Така вода використовується не лише для приготування чаю, але й локшини, дитячого харчування, супів. Місткість таких чайників – 3 літри, а потужність – 770–870 Вт при кип'ятінні і 48 Вт у режимі підтримки води в гарячому стані, вода в чайнику-термосі закипає через 15–20 хвилин. За необхідності воду до кипіння знову можна довести за одну хвилину, тому термопоти дуже економічні, особливо при підтриманні високої температури води. Останніми роками у продажі з'явилися енергозберігаючі чайники, що швидко кип'ятять лише одну чашку води, а не весь налитий об'єм. Такі чайники дозволяють за відповідних умов використання заощадити до 65 % електроенергії і до 90 % часу порівняно з чайниками попереднього покоління. Також їх оснащують фільтрами води.

Телевізор – електронний пристрій для прийому та відображення телепередач, а також зображення і звуку від засобів відеовідтворення, що передаються бездротовими каналами або по кабелю (зокрема телепередач або сигналів від засобів відтворення відеосигналу, наприклад відео- та DVD-програвачів). За способом відображення інформації телевізори, що використовують у готельному господарстві, можна поділити на такі види: кінескопні, рідкокристалічні, плазмові, лазерні, проєкційні, світлодіодні.

Рідкокристалічний телевізор (РК-дисплей, англ. Liquid crystal display, LCD) – плоский дисплей на основі рідких кристалів, а також монітор на основі такого дисплея. Дисплей на рідких кристалах використовується для відображення графічної інформації в комп'ютерних моніторах (також ноутбуках), телевізорах, телефонах, цифрових фотоапаратах, електронних книгах, навігаторах, електронних перекладачах, калькуляторах, годинниках тощо, а також у багатьох інших електронних пристроях.

Найважливіші характеристики *РК-телевізорів*:

- тип матриці – технологія, за якою виготовлений РК-дисплей;
- роздільна здатність – горизонтальний і вертикальний розміри, виражені в пікселях;

- розмір точки (розмір пікселя) – відстань між центрами сусідніх пікселів; безпосередньо пов'язаний із фізичною роздільною здатністю;

- співвідношення боків екрана (пропорційний формат) – відношення ширини до висоти (5:4, 4:3, 3:2 (15:10), 8:5(16:10), 5:3 (15:9), 16:9 та ін.);

- видима діагональ – розмір панелі, що вимірюється за діагоналлю. Площа дисплея залежить також від формату: екран із форматом 4:3 має більшу площу, ніж з форматом 16:9 при однаковій діагоналі;

- контрастність – відношення яскравості найсвітлішої і найтемнішої точок за заданої яскравості підсвічування. У деяких моніторах використовується адаптивний рівень підсвічування з додатковими лампами; наведена для них цифра контрастності (так звана динамічна) не належить до статичного зображення;

- яскравість – кількість світла, що випромінюється дисплеєм, зазвичай вимірюється в канделах на квадратний метр;

- кут огляду – кут, при якому падіння контрасту сягає заданого рівня, для різних типів матриць і різними виробниками обчислюється по-різному, зазвичай не порівнюється. Деякі виробники зазначають у своїх технічних параметрах такі кути огляду моніторів: CR 5 : 1 – 176°/176°, CR 10 : 1 – 170°/160°. Аббревіатура CR (contrast ratio) означає рівень контрастності при зазначених кутах огляду відносно перпендикуляра до екрана. При кутах огляду 170°/160° контрастність у центрі екрана знижується до значення не нижче ніж 10:1, при кутах огляду 176°/176° – не нижче ніж значення 5:1.

Назва «кінескопний телевізор» походить від слова «кінескоп». Кінескоп (від давньогрец. «кінес» – «рухаю» і «скопос» – «дивлюся») – електроннопроменевий прилад, що перетворює електричні сигнали на світлові. Широко застосовується в телевізорах, до 1990-х років використовувалися телевізори винятково на основі кінескопа, але й сьогодні цей тип телевізорів залишається найбільш розповсюдженим.

Під час використання телевізорів велике значення має діагональ екрана. Зокрема, розмір екрана телевізора прийнято визначати за величиною діагоналі кінескопа. Діагональ кінескопів вимірюється в дюймах («») або в сантиметрах. Теоретично 1« = 2,54 см, але зазвичай ця цифра округлюється. Оптимальні розміри екрана за діагоналлю можна визначити за формулою

$$D = L / K,$$

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, тобто телевізор можна дивитися з відстані, яка дорівнює величині діагоналі телевізора, помноженій на п'ять.

Телевізор із плазмовим екраном. На газорозрядному екрані (також широко застосовується англійська калька «плазмова панель») відображення інформації базується на явищі світіння люмінофора під впливом 8-ми ультрафіолетових променів, що виникають при електричному розряді в іонізованому газі, інакше кажучи, в плазмі. Лазерний телевізор – це телевізор, створений на основі технології кольорових лазерів. Перша у світі модель комерційного лазерного телевізора – Mitsubishi LaserVue L65– A90 надійшла в продаж 28 жовтня 2008 року. Термін використання лазерів практично необмежений, пікселі лазерних дисплеїв не схильні до деградації або вигоряння. Лазерний телевізор має відносно велику товщину, але приблизно в 4–5 разів менше споживає енергії порівняно з LCD і плазмовими телевізорами з відповідними розмірами екрана.

Телевізор проєкційний – це телевізор, зображення на якому виводиться на просвітний (для проєкційних ТВ) або відбиваючий (для проєкторів) екран, граничний розмір якого для проєкційних ТВ становить близько 110 дюймів (2,5–2,82 м і менше) і декілька метрів (і більше) – для проєкторів.

Телевізор зі світлодіодним екраном (LED screen, LED display) – використовується спосіб відображення та передачі візуальної інформації, за яких кожною точкою, пікселем (pix) є напівпровідниковий світлодіод. Аббревіатура LED означає «світлодіод» (англ. Light Emitting Diode).

DVD-програвач – прилад, що має два складники:

- фізичний складник – автономний пристрій, що містить оптичний провідник для зчитування інформації з оптичного диска;
- програмний складник – мікропрограма, призначена для відтворення (програвання) DVD-диска, DVD-video, а також, програма на комп'ютері, призначена для використання оптичного провідника у складі комп'ютера. Існує багато пристроїв, що дозволяють відтворювати DVD-диски різного змісту та формату. До основних належать:
 - комп'ютер або ноутбук із вбудованим DVD-провідником;
 - переносні DVD-програвачі з вбудованим відеоекраном (відеомонітором), зокрема автомобільні DVD-плеєри;
 - переносні DVD-програвачі без вбудованого відеоекрана;
 - сучасні ігрові консолі з DVD-провідником;
 - стаціонарні DVD-програвачі;
 - різні гібриди стаціонарних програвачів із жорстким диском,

VHS-9 рекордером (відеомагнітофоном) або CD-програвачем; DVD-рекордери (DVD-пристрій, що не лише відтворює, але й записує DVD-диски).

Радіосистема. Усі номери в готелі обов'язково обладнують радіоприймачами. У невеликих готельних підприємствах це одноканальний приймач, підімкнений до радіомережі.

Крупні готелі та комплекси мають власний радіовузол, який транслює повідомлення, радіопроеграми або музику. Крім того, радіовузол працює як система сповіщення – передає інформацію винятково для персоналу або для всіх людей, які перебувають у готелі. Як обладнання радіовузла, використовують комп'ютери, підсилювачі, ресивери радіо- та відеосигналу (зокрема зі супутника), мікрофони, пристрої, які відтворюють звук із різних носіїв інформації (магнітофони, програвачі вінілових платівок).

Телевізійна система. Залежно від призначення зазначену систему можна класифікувати так: відеоспостереження; охорона; інформаційна; гостьова, підприємств харчування; конференц-залів. На сьогодні в більшості готелів (незалежно від їхньої категорії) у всіх номерах установлюють телевізори. Проте у готелях категорії одна і дві зірки можуть установлюватися телевізори тільки на прохання гостя, а в готелях категорії три зірки і вище наявність телевізорів обов'язкова. У готелях категорії чотири і п'ять зірок прийом програм світових телекомпаній є обов'язковим, для чого використовується система супутникового телебачення, а телевізор має мати дистанційне управління.

2.5 Засоби внутрішнього зв'язку на підприємствах готельного господарства

Телефонна мережа є системою, що складається з бази, до якої підмикаються лінії від міської АТС, і однієї або декількох дротових слухавок. Використовують також і бездротові слухавки, які можуть говорити як між собою, так і телефонувати за зовнішніми лініями. Вони працюють на різних частотах.

Раніше випускали тільки аналогові апарати з частотою в декілька десятків мегагерц. Ці апарати зазнавали перешкод, іноді у трубці можна було чути розмови по телефону із сусідньої квартири. Такі телефони обладнувалися переважно однією слухавкою. Потім поширилися телефони з частотою 900 Мгц і цифровим кодуванням сигналу. У цих приладах якість звуку була кращою, збільшувалася дальність надійної роботи і унеможлиблювалося випадкове підслуховування вашої розмови сусідами.

Наступним кроком були телефони з частотою 2,4 ГГц. Ці апарати виготовляли з декількома трубками, до 10-ти, збільшувалися дальність зв'язку і якість звуку.

Пізніше у продажу з'явилися телефони з частотою 5,8 ГГц, що мають дальність зв'язку достатню, щоб працювати в межах кварталу з гарною якістю звуку. Ці телефони дозволяють підмикати декілька слухавок і зазвичай можуть працювати без взаємних перешкод у номерах, обладнаних іншими бездротовими пристроями (наприклад, із бездротовим Інтернетом).

Останнім часом набули поширення бездротові телефони DECT і ISDN. DECT – система, що складається з бази, до якої підмикають лінії від міської АТС, й однієї або декількох бездротових слухавок, за допомогою яких абоненти можуть говорити і телефонувати за зовнішніми лініями. Працює на частотах 1 880–1 900 МГц, радіус дії – приблизно 50–300 метрів.

ISDN – система, покликана підвищити якість телефонного зв'язку і дозволити під час розмови одночасно передавати декілька даних через одну телефонну лінію. У інтерфейсі BRI має два логічні канали передачі даних по 64 кбіт на секунду, які можна використовувати як для розмови, так і для передачі даних за вибором, а також канал сигналізації 16 кбіт, за яким передають службову інформацію. Якщо використовувати обидва канали для передачі даних, швидкість складе 128 кбіт на секунду, що приблизно в 3 рази більше швидкості звичайного модему. Повсюдно як засоби особистого зв'язку використовують стільникові (мобільні) телефони.

Мобільний зв'язок – це система радіозв'язку, спрямована на те, щоб забезпечити користувача зв'язком у будь-якому місці. Систему складає велика кількість стільникових телефонів і базових станцій, поєднаних центральними комутаторами. Стільниковий телефон при ввімкненні реєструє на найближчій базовій станції і, якщо на його номер телефонують, центральний комутатор знаходить телефон і передає на нього виклик через найближчу базову станцію. Під час руху містом стільниковий телефон передається з однієї базової станції на іншу без втрати зв'язку, навіть якщо відбувається розмова (функція «Handover»). Базові станції називають вежами стільникового зв'язку (існують мікровежі з радіусом дії 60–100 метрів, середні – 100–2 000 метрів і макровежі – 2 000–10 000 метрів). За таким самим принципом працює транковий зв'язок. Виокремлюють аналогові, наприклад на базі Mрт1327 і цифрові, наприклад TETRA-системи транкового радіозв'язку.

Поширена IP-телефонія – технологія, спрямована на те, щоб передавати голос, а іноді й відео, оцифровані і стиснені за допомогою цифрових методів через мережі, які побудовані на IP-технологіях (наприклад, через Інтернет). Дозволяє значно здешевити розмови на великі відстані. Серед недоліків –

проблема затримки сигналу, пов'язана з особливостями IP-технології. Починаючи з 2005 року використання спеціалізованих програм (наприклад, Skype) зробило IP-телефонію практично безкоштовною.

Комп'ютерна мережа. Головне завдання – вихід у готельну мережу, а саме резервування номерів і бронювання квитків. Крім того, сюди входить забезпечення роботи служби розміщення, бухгалтерії, бізнес-центрів і номерів для зв'язку з Інтернетом, архівація даних. Для забезпечення стабільної роботи локальної мережі готелю необхідний сервер, який можна розташувати в радіовузлі або окремому приміщенні. Комп'ютерні мережі використовуються і для здійснення аудіо- та відеозв'язку (наприклад, із використанням IP-технології через програму «Skype»).

Пневматична пошта, або пневмопошта (від грецьк. «пневматикос» – «повітря») – система переміщення штучних вантажів під дією стисненого або, навпаки, розрідженого повітря. Закриті пасивні капсули (контейнери) переміщуються за системою трубопроводів, переносючи в собі неважкі вантажі, документи.

Система пневмопошти використовується для внутрішнього зв'язку на великих готельних підприємствах і аналогічних засобах розміщення та дозволяє:

- гарантувати надійність і безпеку пересилки платіжних документів (і в разі необхідності – грошей);
- оптимізувати роботу співробітників за рахунок більш оперативної пересилки документів;
- забезпечити сучасний рівень обслуговування клієнтів; створити комфортніші умови при обслуговуванні клієнтів;
- поліпшити умови праці персоналу.

Питання для самоперевірки

1. Основні засоби меблювання закладів готельно-ресторанного господарства, їх характеристика.
2. Призначення електричних побутових приладів (фени, праски, чайники).
3. Принцип дії електричних побутових приладів.
4. Класифікація електричних побутових приладів.
5. Номенклатура електричних побутових приладів.
6. Правила користування та безпеки електричних побутових приладів.
7. Класифікація та характеристика меблів для торгових приміщень.
8. Охарактеризуйте засоби внутрішнього зв'язку на підприємствах готельного господарства.

ТЕМА № 3 УСТАТКУВАННЯ ДЛЯ КЛІНІНГУ

План

3.1 Класифікація устаткування для професійного прибирання.

3.2 Сміттєпровід на підприємствах готельного господарства. Класифікація й обладнання сміттєпроводу, його експлуатація.

3.3 Пилоприбирання. Обладнання систем центрального пилоприбирання. Побутові і професійні пилососи.

3.1 Класифікація устаткування для професійного прибирання

Клінінг – (англ. «clean» – «чистота», «чистий», «чистити») – спеціальна дія щодо прибирання приміщень і підтримання чистоти. Прибирання в закладах готельно-ресторанного господарства можна поділити на види за різними критеріями:

- 1) за механізацією: ручне й механізоване;
- 2) за використанням води: сухе й вологе (із застосуванням дезинфікуючих засобів і без використання дезинфікуючих засобів);
- 3) за місцем: прибирання житлових приміщень, приміщень громадського призначення, приміщень промислового (технічного) призначення, зовнішніх територій, прибудинкових територій, вулиць, доріг, прибирання газонів, парків, садів тощо;
- 4) за об'єктом: прибирання сміття, листя, снігу;
- 5) за періодичністю: щоденне, щотижневе, генеральне.

Вибір прибирального устаткування і прибирального інвентарю залежить від конкретного типу прибиральних робіт і розрахований на вирішення конкретного завдання прибирання. Устаткування для прибирання має відповідати екологічним нормам, працювати з низкою засобів для чищення, мати захист від переповнення фільтрів, можливості перехресного забруднення, засмічення труб тощо. Професійне клінінгове устаткування підбирають залежно від типу приміщення (бізнес-центр, торговий павільйон, лікарня тощо), від різновиду забруднень, вимог щодо чистоти тощо.

Професійне прибиральне устаткування класифікується за призначенням:

- устаткування для прибирання підлог: швабри, мопи, флаундери, прилади для стягування і згинання;
- побутові і промислові пилососи;

- інструменти для миття вікон: згини для вікон, телескопічні штанги, шубки для миття вікон;

- інвентар для прибирання санвузлів ванни і туалету;

- устаткування для прибирання прилеглих територій;

- устаткування для вирішення комплексних завдань прибирання (прибиральні візки й інвентар, а також прибиральне устаткування).

Клінінгове устаткування можна поділити за сферами використання:

- комерційне прибиральне устаткування (прибирання офісів);

- індустріальне прибиральне устаткування (використовується для прибирання великих територій, виробничих складів, аеропортів, приміщень вокзалів, ринків, портів);

- централізоване прибиральне устаткування спеціального промислового використання (хімчистки, пральні, автомийки та ін.);

- стаціонарні апарати високого тиску;

- професійні парогенератори;

- професійні пароочисники;

- комунальна прибиральна техніка;

- снігонавтажувачі та снігоприбиральна техніка;

- машини для утримання доріг і придорожньої території;

- підмітально-прибиральні вакуумні й аварійні машини;

- смітєвози.

Регулярне та правильне чищення м'яких меблів та матраців – необхідна умова нормального мікроклімату в номерах та інших приміщеннях готелю. У процесі очищення цих предметів видаляється не тільки бруд і пил, а й продукти життєдіяльності пилових кліщів. Пилові кліщі – дуже небезпечні паразити, здатні викликати алергію, екзему, дерматит та посилити ризик виникнення астми.

Прибиральна техніка поділяється на таку:

- мийні й підлогомийні машини;

- килимомийні машини;

- підмітальні машини;

- професійні пилососи;

- полірувальне устаткування.

Класифікація прибирального устаткування за сферою застосування:

- прибиральне устаткування для роботи у приміщеннях;

- прибиральне устаткування для прибирання на вулиці.

Хімчистка м'яких меблів та матраців передбачає очищення:

- великих, кутових, стандартних диванів;
- стільців, крісел, пуфів;
- офісних стільців, крісел;
- дитячих, стандартних, полуторних та двоспальних матраців;
- плям від пластиліну, жувальної гумки, жиру, кави, вина, яскраво забарвлених напоїв; слідів сечі, фекалій, блювання;
- плям від фарби, маркерів, кулькових ручок;
- усунення пилових кліщів, неприємних запахів і стійких забруднень;
- стійких плям, крапель крові, соків, косметики, неприємних ароматів.

Процедура хімчистки матраців передбачає такі етапи:

- чищення матраца; 60–120 хвилин часу залежно від ступеня забруднення та стійкості плям;
 - усунення залишків мийних засобів, сушіння – до 4 годин.
- Використовувати матрац у день чищення небажано, а наступного дня ним уже можна користуватися.

3.2 Сміттєпровід на підприємствах готельного господарства. Класифікація й обладнання сміттєпроводу, його експлуатація

У готелях, як і в інших громадських будівлях, використовують сміттєпроводи. Існує три способи видалення сміття. Найпоширенішим є сухий сміттєпровід, що складається зі стовбура – каналу з вентиляційною шахтою у верхній частині, завантажувальних клапанів, сміттєприймальної камери із сміттєзбірниками, або контейнерами. Канал виготовляють із азбестоцементних труб діаметром 400 мм. Сміттєприймальну камеру розташовують на першому поверсі або в підвалі (висота – 2,5 м, розміри у плані – 1,5 м × 2,5 м); її оздоблюють глазурованою плиткою; стелю фарбують масляною фарбою й обладнують водоводом і каналізацією для промивання. Завантажувальний клапан має відповідати трьом розмірам стовбура і бути герметичним. Зі сміттєприймальної камери сміття вивозять автомашинами-сміттєвозами.

До другого способу належить пневматична система у вигляді сталевого трубопроводу діаметром 500–600 мм, прокладеного під землею на значній відстані. У трубоводах створюється тиск до 2 000 мм водного стовбчика і умови руху повітряного потоку зі швидкістю до 30 м/с. Сміття через приймальні клапани в нижній частині вертикальних каналів засмоктується і рухається в повітряному потоці до місця перевантаження або знешкодження, звідки воно й

спрямовується на переробку або спалювання. Цей спосіб застосовують, наприклад, у США, Швеції.

Третім є гідравлічний спосіб видалення сміття. Для цього його подрібнюють у дробарках і спускають у каналізаційну мережу. Цей спосіб не набув поширення, тому що засмічує каналізаційну мережу й поступається щодо санітарно-гігієнічних вимог пневматичному способу.

Пил у повітрі видаляє система вентиляції, а для прибирання пилу, що осів, застосовують центральну систему пиловидалення, яка складається з вертикальних каналів у стінах будівель та збірної камери в підвальному приміщенні, що з'єднується з установкою вентилятора і відділенням для очищення повітря. До відведень труб у каналах приєднують гнучкі шланги із вдягненими на них щітками. Відведення каналів закриті герметичними кришками, які під час під'єднання шлангів знімаються. Довжина шланга залежить від площі приміщення. У стінових каналах умонтовують труби, що сполучаються в місцях зварювання. Їхній діаметр – 38–50 мм залежно від поверховості будівлі та створюваної в каналі-трубі швидкості – 10–15 м/с. Збірна камера є герметизованим закритим приміщенням, площа якого залежить від кількості приєднаних до нього каналів, але не менше 20 м².

Процес очищення відбувається у відділенні для очищення повітря шляхом його проходження через водні фільтри й осадкові камери. Потім вода стікає до каналізаційної мережі. Щодо повітря, то воно після очищення потрапляє в атмосферу. Централізовані пилососи застосовуються переважно в готельних комплексах, де дозволяють значно скоротити трудомісткість прибирання.

До переваг такого рішення можна віднести:

- гігієнічність – пил, що не затримався в системі очищення викидається за межі готельної будівлі;
- малошумність – двигун пилососа встановлений в окремому приміщенні, під час прибирання чути лише шум усмоктуваного повітря;
- варто також відзначити великий об'єм пилососів і можливість отримання великої потужності.

До недоліків такого пилососа можливо віднести:

- високу ціну;
- складність монтажу: пилосос потребує прокладання системи повітроводів і установки повітряних розеток;
- велику витрату енергії.

3.3 Пилоприбирання. Обладнання систем центрального пилоприбирання. Побутові і професійні пилососи

Пилосос – пристрій для прибирання пилу та забруднень із поверхонь за рахунок усмоктування потоком повітря. Пил і забруднення накопичуються в пилозбірнику, із якого вони мають регулярно видалятися. Усі пилососи можна поділити на два класи:

1. Побутові – створені, щоб полегшити життя в побуті, їхньою особливістю є доступність. Побутова техніка повинна бути не дуже дорогою, щоб середньостатистичний покупець міг її собі дозволити.

2. Професійні – вирізняються якістю роботи, зручністю використання та надійністю.

Пилососи бувають підлогові, ручні, ранцеві, щітки-пилососи, централізовані й автоматичні (роботизовані).

Технічні параметри пилососів. До технічних параметрів пилососів відносять витрату повітря, розрядження, потужність всмоктування, споживану потужність, масу. Усі ці параметри під час роботи пилососа зі збільшенням гідравлічного опору фільтра внаслідок його забруднення пилом змінюються. Витрата повітря (кількість переміщеного повітря за одиницю часу) є основним технічним показником пилососів, оскільки обумовлює швидкість руху повітря при вході в насадку.

За мобільністю пилососи поділяють на переносні та стаціонарні. Основними вузлами сучасного пилососа є насос, що створює розрідження; колекторний електродвигун; очисник повітря, що видаляє пил із повітря і збирає її в пилозбірнику; набір щіток для ефективного видалення забруднень із різних поверхонь (килими, паркет, меблі тощо). Пилосос може також укомплектовуватися шлангом (за винятком малогабаритних ручних моделей і деяких пилососів «американського» компоновання з насосом, убудованим у щітку), трубою, а також насадками, що розширюють його функційність (насадки-пульверизатори, насадки для накачування надувних м'ячів тощо).

За конструкцією пилозбірника виокремлюють *пилососи з мішком-пилосбірником*, що фільтрує, у якому під час прибирання затримується і збирається пил, бруд та інші дрібні частки. Пилозбірник може розташовуватися всередині корпусу пилососа (така конструкція найбільш поширена в Європі) або на рукаві (американський варіант).

Розрізняють *дві основні категорії пилозбірників*:

- незмінювані матерчасті пилозбірники – постійно розміщуються всередині пилососа й витрушуються відповідно до ступеня наповнення, після

чого встановлюються назад у пиросос. Незмінювані пилозбірники зроблені з тканини й затримують тільки великі часточки пилу, пропускаючи та розсіюючи в повітрі після прибирання небезпечні дрібні фракції пилу;

- змінювані пилозбірники – виготовляються з паперу або композиційного нетканого матеріалу і промиваються або викидаються при заповненні, після чого в пиросос уставляється новий пилозбірник. Кращі моделі нетканих пилозбірників можуть затримувати пил до 0,3 мікрон і досягають класу фільтрації «HEPA14».

Для людей із астмою рекомендуються пирососи класу фільтрації «HEPA H12» і вище (наприклад, «HEPA H13»). Перевага таких пирососів передусім полягає в простоті та надійності конструкції. До недоліків можна віднести необхідність регулярної купівлі фільтрів і зниження потужності всмоктування відповідно до ступеня заповнення фільтра.

У пирососах, що використовують циклон для очищення повітря, відсутній мішок для збору пилу. Замість цього пил за рахунок відцентрових сил відділяється від потоку повітря і збирається в спеціальному здійманому контейнері. Повітря послідовно проходить через каскад циклонів різного розміру, але остаточне очищення повітря відбувається у здійманому фільтрі тонкого очищення. До переваг таких пирососів можна зарахувати відсутність необхідності використання змінних фільтрів (за винятком мікрофільтра) й очищення мішків, а також постійну потужність усмоктування, що не залежить від ступеня заповнення контейнера. Недоліком є більше споживання енергії. Крім того, помилка при проєктуванні циклону може призвести до необхідності занадто частої зміни фільтра тонкого очищення.

У пирососах такого типу очищення повітря відбувається внаслідок проходження брудного повітря крізь ємність із водою. Поширені два типи таких пирососів: барботажні (змішування) і сепараторні (розділення). У барботажних пирососах усмоктуване повітря проходить через колбу з водою, важкий пил затримується безпосередньо в ємності з водою, і на виході повітря фільтрується поруватими фільтрами. У сепараторному пирососі сепаратор відділяє навіть найдрібніший пил від повітря і змішує його з водою. Конструкції сепаратора різняться в різних виробників. Застосування сепаратора не зменшує потужності всмоктування, ця потужність зберігається упродовж усього прибирання. Для успішної фільтрації за допомогою сепаратора потрібен якісний високооборотний двигун. У деяких моделях швидкість обертання сягає 27 000 обертів на хвилину, тому ціни на сепараторні пирососи перебувають у високому ціновому діапазоні – 900–3 500 доларів.

Відмовившись від застосування сепаратора і використавши один тканинний фільтр перед двигуном, компанія «Karcher» розробила досить успішну модель пилососа, у якому застосовується технологія циркуляції води завдяки використанню перегородок усередині резервуара з водою. Така конструкція дозволила значно збільшити потужність повітряного потоку, яка може трохи зменшитися при забрудненні фільтра. При змінюванні води кожні 10–15 хвилин прибирання фільтр залишається практично чистим і не потребує очищення впродовж 2–5 прибирань. Подібну технологію застосовують і інші компанії. Недоліком цієї конструкції можна вважати меншу захищеність від можливого потрапляння води на фільтр, а далі на двигун, на відміну від сепараторних моделей.

За компонованням найбільш поширеними є такі види пилососів:

- підлоговий – найбільш поширена в Європі конструкція. Насос і очисник повітря зазвичай розташовуються в одному корпусі, який з'єднується з щітками за допомогою шланга. Для переміщення по підлозі корпус обладнується колесами, хоча існують, зокрема, пилососи на повітряній подушці, наприклад «Hoover Constellation». Підлогова конструкція найбільш універсальна і дозволяє прибирати більше поверхонь, зокрема важкодоступні, за рахунок використання труб, шлангів і щіток відповідної конструкції;
- пилосос-щітка – поширений у США. У такому пилососі двигун і насос зазвичай розташовуються всередині щітки. Насос проганяє повітря з часточками пилу в пилосбірник, закріплений на руків'ї пилососа. До переваг такого пилососа можна віднести низьке споживання енергії за рахунок максимального наближення насоса до щітки, а також великий об'єм мішка-пилосбірника. Недоліками є складність очищення важкодоступних місць (для чого такі пилососи укомплектовуються додатковими шлангами й насадками) і незахищеність рухливих частин від потрапляння води та великих предметів;
- ручний пилосос. Ручні пилососи непридатні для прибирання великих приміщень, вони призначені для невеликого обсягу робіт: прибирання автомобілів, меблів тощо. Такі пилососи зазвичай не оснащуються шлангом, мають невеликий об'єм пилосбірника, малопотужний двигун і живляться від акумуляторної батареї;
- вбудований пилосос.

Роботи-пилососи за командою користувача або розкладом самостійно пересуваються, оминаючи перешкоди, заданою поверхнею, прибирають пил і забруднення (рис. 3.1). Багато моделей після закінчення прибирання самостійно повертаються до зарядного пристрою. Користувачеві залишається регулярно

очищувати пилозбірник, а також прибирати пил у важкодоступних місцях, які робот-пилосос не може очистити самостійно.



Рисунок 3.1 – Роботи-пилососи

Питання для самоперевірки

1. Поняття «клінінгові технології».
2. Класифікація устаткування для професійного прибирання.
3. Сміттєпровід на підприємствах готельного господарства: класифікація, комплектація, експлуатація.
4. Пилоприбирання та видалення сміття: централізовані системи, побутові та професійні пилососи, їхня класифікація.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Технічне оснащення підприємств громадського харчування : підручник / О. П. Шинкаренко [та ін]. – Львів : Оріяна-Нова, 2005. – (Професійно-технічна освіта України). Ч. 1 : Механічне устаткування. – 240 с. – Існує електрон. версія. (Режим доступу: http://www.irbis-nbu.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbu/, вільний).
2. Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, І. І. Тарасенко та ін. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 640 с.
3. Шаповал С. Л. Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування / С. Л. Шаповал, І. І. Тарасенко, О. П. Шинкаренко. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 240 с.
4. Розрахунки обладнання підприємств переробної і харчової промисловості : навч. посіб. / В. Г. Мирончук [та ін.]. – Вінниця : Нова книга, 2004. – 350 с.
5. Дейниченко Г. В. Оборудование предприятий питания : справочник / Г. В. Дейниченко, В. А. Ефимова, Г. М. Постнов. – Харьков : Мир Техники и Технологии, 2002. – Ч. 1. – 256 с.
6. Дейниченко Г. В. Оборудование предприятий питания : справочник / Г. Д. Дейниченко, В. А. Ефимова, Г. М. Постнов. – Харьков : Мир Техники и Технологии, 2003. – Ч. 2. – 380 с.
7. Дейниченко Г. В. Оборудование предприятий питания : справочник / Г. В. Дейниченко, В. А. Ефимова, Г. М. Постнов. – Харьков : Мир Техники и Технологии, 2005. – Ч. 3. – 456 с.

Електронне навчальне видання

СВІДЛО Карина Володимирівна
КАРПЕНКО Людмила Костянтинівна

**УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА**

КОНСПЕКТ ЛЕКЦІЙ

*(для здобувачів першого (бакалаврського) рівня
вищої освіти всіх форм навчання
зі спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа)*

Частина 1

Відповідальний за випуск *Л. В. Оболенцева*
Редактор *О. А. Норик*
Комп'ютерне верстання *К. В. Свідло, Л. К. Карпенко*

План 2024, поз. 130Л

Підп. до друку 24.05.2024. Формат 60 × 84/16.
Ум. друк. арк. 2,4.

Видавець і виготовлювач:
Харківський національний університет
міського господарства імені О. М. Бекетова,
вул. Маршала Бажанова, 17, Харків, 61002.
Електронна адреса: office@kname.edu.ua
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи:
ДК № 5328 від 11.04.2017