

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна

Кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

КОМПЛЕКС НАВЧАЛЬНО_МЕТОДИЧНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ
з дисципліни

Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства

Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Галузь знань	024 «Сфера обслуговування»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітня програма	«Готельно-ресторанна справа»
Вид дисципліни	обов'язкова
Факультет	<u>міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу</u>

Укладач: к.т.н., доцент Горєлков Д.В

Харків 2018

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна

Кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Проректор з науково-педагогічної
роботи

к.х.н., доц. Пантелеймонов А.В.

“ _____ ” _____ 20__ р.

Робоча програма навчальної дисципліни
Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства

Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Галузь знань	024 «Сфера обслуговування»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітня програма	«Готельно-ресторанна справа»
Вид дисципліни	обов’язкова
Факультет	<u>міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу</u>

Укладач: к.т.н., доцент Горєлков Д.В

Програму рекомендовано до затвердження Вченою радою факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

“ 28 ” серпня 2018 року, протокол № 1

РОЗРОБНИКИ ПРОГРАМИ: к.т.н., доцент Горелков Д.В., доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

Програму схвалено на засіданні кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

Протокол від «28» серпня 2018 року № 1

В.о. завідувача кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

(підпис) доц. Данько Н.І.
(прізвище та ініціали)

Програму погоджено методичною комісією факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

назва факультету, для здобувачів вищої освіти якого викладається навчальна дисципліна

Протокол від « 28 » серпня 2018 року № 1

Голова методичної комісії факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

(підпис) Григорова-Беренда Л.І.
(прізвище та ініціали)

ВСТУП

Програма навчальної дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки бакалавра за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

1. Опис навчальної дисципліни

1.1. Мета викладання дисципліни:

- набуття студентами необхідних знань та навичок, щодо вибору, розміщення устаткування для готелів, та навичок, пов'язаних із вибором, експлуатацією, розміщенням механічного, теплового, холодильного і торговельного устаткування для закладів готельно-ресторанного господарства;
- підготовка спеціалістів, спроможних знати та вирішувати питання використання нових видів машин і апаратів, подрібнювально та різального устаткування, жарильно-пекарського устаткування, пароконвектоматів, устаткування для шведського столу та кейтерингу, допоміжного устаткування, ваговимірювального контрольно-касового устаткування, підйомно-транспортного устаткування, технологічних автоматів та механізованих ліній, холодильного устаткування, устаткування для послуг оздоровчих комплексів та спортивних видів розваг.

1.2. Основним завданням вивчення дисципліни є теоретична та практична підготовка фахівців з таких питань:

- теоретичного устрою, норм оснащення, правил експлуатації та техніки безпеки під час використання обладнання для оснащення номерного фонду готельних та ресторанних комплексів;
- теоретичного устрою, норм оснащення, правил експлуатації та техніки безпеки під час використання теплового обладнання у готельно-ресторанних комплексах;
- теоретичного устрою, норм оснащення, правил експлуатації та техніки безпеки під час використання механічного обладнання у готельно-ресторанних комплексах;
- теоретичного устрою, норм оснащення, правил експлуатації та техніки безпеки під час використання холодильного та контрольно-касового обладнання у закладах готельно-ресторанного господарства;
- теоретичного устрою, норм оснащення, правил експлуатації та техніки безпеки під час використання обладнання для спортивних видів розваг у закладах готельно-ресторанного господарства.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні досягти таких результатів навчання:

знати:

- теоретичні основи процесів теплової, механічної та холодильної обробки продуктів;
- технічні характеристики, номенклатуру, принцип дії та функціональне призначення устаткування закладів готельно-ресторанного господарства

вітчизняних та закордонних 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;

методику розрахунків теоретичної продуктивності апаратів.

вміти:

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

1.3. Кількість кредитів – 4.

1.4. Загальна кількість годин – 120.

1.5. Характеристика навчальної дисципліни	
Обов'язкова	
Денна форма навчання	Заочна (дистанційна) форма навчання
Рік підготовки	
2-й	2-й
Семестр	
3-й	3-й
Лекції	
32 год.	8 год.
Практичні, семінарські заняття	
32 год.	-
Лабораторні заняття	
-	-
Самостійна робота	
56 год.	112
У т.ч. індивідуальні завдання (контрольна робота)	
10 год.	

1.6. Заплановані результати навчання

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні досягати таких результатів навчання: отримати комплекс компетенцій. Що дозволять:

- раціонально вибирати устаткування для закладів готельно-ресторанного господарства;
- оволодіти навичками праці з різними видами устаткування;

- вміти обґрунтовувати технічне оснащення закладів готельно-ресторанного господарства.

2. Тематичний план навчальної дисципліни

Розділ 1. Устаткування готелів та закладів ресторанного господарства

Тема 1.1 *Вступ. Класифікація устаткування закладів готельно-ресторанного господарства*

Мета, завдання, структура та зміст дисципліни. Зв'язок її з іншими дисциплінами: „Інженерна графіка”, „Інженерне обладнання будівель”, „Організація готельного господарства”, „Організація ресторанного господарства”. Роль дисципліни у підготовці бакалаврів за спеціальністю 241 „Готельно-ресторанна справа”.

Поняття та призначення устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Вимоги, які надаються до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.

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

Використання вітчизняного та іноземного устаткування закладів готельно-ресторанного господарства, переваги та недоліки.

Принципи оснащення закладів готельно-ресторанного господарства.

Рекомендована література для вивчення теми: [1, 2].

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

Основні засоби меблювання закладів готельно-ресторанного господарства в залежності від призначення та функцій меблів.

Норми оснащення меблями номерів готелів різних категорій.

Номенклатура м'яких меблів, що застосовують у закладах готельно-ресторанного господарства.

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

Обладнання для кондиціонування у готелях та закладах ресторанного господарства з індивідуальним або централізованим управлінням. Призначення, принцип дії, правила експлуатації.

Оснащення ванних та туалетних кімнат готельних номерів (душові кабيني, ванни тощо) та поповерхових ванних кімнат.

Внутрішньономерні сейфи, депозитні ячейки на ресепшн. Класифікація, принцип дії, правила експлуатації.

Рекомендована література для вивчення теми: [1, 2, 10].

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

Призначення та принцип дії електричних побутових приборів, їх класифікація та номенклатура.

Фени, класифікація та характеристика. Правила експлуатації та техніки безпеки під час користування феном.

Якісні, функціональні та споживчі характеристики прасок. Правила експлуатації.

Основні технічні характеристики побутових чайників. Правила експлуатації та правила безпеки під час їх використання.

Вимоги, що висуваються до аудіо- та відеотехніки, яка встановлюється у жилих приміщеннях готелів. Класифікація, принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки.

Порівняльна характеристика телевізорів за розміром екрану, системами проєкційних трубок, дизайном та виробником.

Основні технічні характеристики відео- та DVD-програвачів. Переваги та недоліки.

Засоби внутрішнього зв'язку в підприємствах готельного господарства. Радіофікація і телебачення.

Рекомендована література для вивчення теми:[2, 12].

Тема 1.4 Устаткування для клінінгу

Використання клінінгових технологій у закладах готельного господарства. Класифікація устаткування для професійного прибирання.

Сміттєпровід у підприємствах готельного господарства. Обладнання сміттєпроводу і його експлуатація.

Пилоприбирання. Обладнання систем центрального пилоприбирання. Побутові та професійні пилососи, машини для миття і натирання підлоги. Візки для вологого прибирання та сміття. Системи для миття вікон та підлоги.

Рекомендована література для вивчення теми:[2, 12].

Тема 1.5 Універсальні кухонні машини та сортувально-калібрувальне устаткування

Поняття про технологічну машину. Класифікація та маркування механічного устаткування. Принцип розрахунку основних технічних характеристик устаткування (продуктивність та потужність), їх види. Вимоги, що ставляться до машин закладів ресторанного господарства.

Класифікація універсальних кухонних машин, особливості їх комплектації, технологічні можливості та технічні характеристики універсальних кухонних машин загального призначення. Правила експлуатації та правила безпеки під час роботи на УКМ.

Особливості універсальних кухонних машин закордонного виробництва.

Сутність процесів сортування, просіювання. Види просіювачів, їхнє призначення, основні елементи, правила експлуатації, продуктивність просіювачів. Фактори, які впливають на якість просіювання.

Рекомендована література для вивчення теми:[3, 7, 8].

Тема 1.6 Мийне та очищувальне устаткування

Сутність процесу миття овочів. Конструктивні особливості овочемийних машин, загальні правила експлуатації.

Сутність процесу миття посуду. Класифікація посудомийних машин. Особливості будови та роботи посудомийних машин періодичної та безперервної дії, їх правила експлуатації. Принцип розрахунку теоретичної продуктивності та потужності.

Технічні характеристики посудомийних машин різних видів, галузь їх використання. Особливості посудомийних машин закордонного виробництва.

Класифікація способів очищення, їх переваги та недоліки, галузь використання.

Конструктивні особливості картоплеочищувальних машин періодичної та безперервної дії, принцип їх роботи та правила експлуатації. Принцип розрахунку теоретичної продуктивності та потужності машин періодичної та безперервної дії.

Принцип роботи та правила експлуатації рибочисток.

Рекомендована література для вивчення теми:[3, 7, 8].

Тема 1.7 *Подрібнювальне та різальне устаткування*

Технологічні вимоги для подрібнених продуктів, класифікація машин та механізмів для подрібнення, правила експлуатації та техніки безпеки.

Класифікація машин для отримання пюреподібних продуктів в залежності від способу їх обробки.

Особливості будови, правила експлуатації та галузі застосування машин для тонкого подрібнення варених продуктів.

Класифікація різального устаткування. Різальні інструменти, їх характеристика, застосування. Вимоги, що ставляться до нарізання плодів та овочів. Конструктивні особливості дискових, роторних, пуансонних та комбінованих овочерізальних машин. Правила експлуатації овочерізальних машин різних видів. Переваги та недоліки різних овочерізальних машин.

Класифікація машин для подрібнення м'ясних та рибних продуктів. Сфера технологічного використання м'ясорубок. Технічні характеристики м'ясорубок різних видів, їх технологічні можливості, конструктивні особливості, правила експлуатації та техніки безпеки. Перегляд конструкцій м'ясорубок закордонного виробництва, їх особливості.

Призначення м'ясорозпушувачів, галузь використання, правила експлуатації, технічні характеристики.

Конструктивні особливості хліборізальних машин різних видів, їх робота, правила експлуатації та технічні характеристики. Особливості хліборізальних машин закордонного виробництва. Перегляд конструкцій машин закордонного виробництва для нарізування гастрономічних продуктів.

Рекомендована література для вивчення теми:[3, 7].

Тема 1.8 *Устаткування для перемішування, замішування та дозувально-формування устаткування*

Галузь використання та класифікація машин для перемішування.

Конструктивні особливості фаршмішалок з різними робочими органами, їх переваги та недоліки. Правила експлуатації, конструктивні особливості тістомісильних машин різних видів, правила їх експлуатації та техніки безпеки.

Класифікація збивальних машин. Особливості конструкцій збивальних машин різних типів, робота, правила експлуатації. Перегляд конструкцій збивальних машин закордонного виробництва, їх особливості та технологічне призначення.

Сутність процесів дозування та формування. Класифікація за функціональним призначенням дозувально-формувального устаткування.

Призначення котлетоформувальної машини, будова, правила експлуатації та техніки безпеки.

Призначення, номенклатура, особливості конструкцій тісто-розкочувальних машин, правила експлуатації, перегляд сучасних конструкцій.

Призначення, будова і принцип дії маринаторів, машин для формування піци, для приготування пасты, отримання соків

Рекомендована література для вивчення теми:[3, 7].

Тема 1.9 *Стравоварильне та водогрійне устаткування. Кавові станції*

Класифікація, індексація, уніфікація теплових апаратів. Вимоги до теплових апаратів – експлуатаційні, конструктивні, охорони праці, економічні.

Режимні характеристики процесу варіння, середовище, в якому відбувається процес, номенклатура стравоварильного устаткування.

Технологічне призначення, класифікація за способом обігріву, за об'ємом варильної судини котлів електричних. Основні елементи, арматура, правила експлуатації, основні теплотехнічні та експлуатаційні показники дії.

Автоклави. Пароварильні шафи. Особливості конструкції, правила експлуатації.

Призначення, номенклатура, особливості конструкцій, правила експлуатації та техніки безпеки котлів газових, парових, твердопаливних. Огляд сучасних конструкцій. Техніко-економічні показники роботи.

Будова і принцип дії рисоварок, апаратів для варіння борошняних виробів

Класифікація кип'ятильників за енергоносієм, конструктивними особливостями. Основні елементи кип'ятильників та їх призначення, принцип роботи кип'ятильників безперервної дії, основні техніко-економічні показники роботи. Призначення, класифікація водонагрівачів, конструктивні особливості, техніко-експлуатаційні показники роботи водонагрівачів.

Призначення, класифікація кавоварок. Апарати для приготування кави по-східному, апарати гейзерного типу, експрес-кавоварки. Перелік та особливості конструкцій кавоварок закордонного виробництва. Апарати для приготування шоколаду.

Рекомендована література для вивчення теми:[4, 8].

Тема 1.10 *Жарильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати*

Класифікація процесів жаріння, випікання. Класифікація жарильно-пекарського устаткування за способом дії, за способом обігріву, за призначенням.

Плити, сковороди, фритюрниці. Призначення, класифікація, конструктивні особливості, правила експлуатації, основні техніко-економічні та експлуатаційні показники роботи.

Призначення, конструктивні особливості жарильно-пекарських шаф, печей. Основні правила експлуатації апаратів.

Конвектомати, пароконвектомати, призначення, перегляд конструкцій апаратів вітчизняного і закордонного виробництва.

Призначення, класифікація ІЧ - апаратів. Грилі, шашличні печі, тостери, ростери, конструктивні особливості, правила експлуатації, перегляд конструкцій закордонного виробництва

Режими та особливості теплової обробки харчових продуктів у НВЧ – полі. Призначення, класифікація апаратів з діелектричним нагрівом, правила експлуатації.

Рекомендована література для вивчення теми:[4, 8].

Тема 1.11 **Устаткування для шведського столу та кейтерингу.** **Допоміжне устаткування**

Призначення, конструктивні особливості салат-барів, що охолоджуються. Правила експлуатації. Перегляд конструкцій буфетів, що охолоджуються.

Марміти та чефери. Класифікація, призначення, правила експлуатації, перегляд конструкцій.

Особливості конструкцій рибних прилавків, робота, правила експлуатації.

Сучасне устаткування для кейтерінгу. Вимоги до меблів і устаткування, що використовується при кейтерінговому обслуговуванні.

Гастроємності. Термоконтейнери та термобокси, теплові шафи. Призначення, правила експлуатації, перегляд конструкцій. Пересувні візки. Диспенсери. Призначення допоміжного устаткування. Класифікація, технологічні вимоги.

Рекомендована література для вивчення теми: [9].

Тема 1.12 **Ваговимірювальне, контрольно-касове устаткування**

Призначення ваговимірювального устаткування. Класифікація та принцип дії вагів різних типів: важільних, електронних. Вимоги, що ставляться до ваговимірювального устаткування: метрологічні, експлуатаційні, санітарно-гігієнічні.

Призначення реєстраторів розрахункових операцій, їх місце в організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства. Реєстратори розрахункових операцій, класифікація.

Рекомендована література для вивчення теми:[5, 8].

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

Призначення підйомно-транспортного устаткування та його класифікація. Основні елементи машин та механізмів, характеристики та правила експлуатації.

Призначення технологічних автоматів та їх функціональні вузли: дозуючі, формуючі, транспортуючі та ін. Пончиковий та пиріжковий автомати, машини для виготовлення оладків, млинців з начинкою, м'ясних напівфабрикатів. Правила експлуатації технологічних автоматів. Класифікація ліній для організації обслуговування споживачів.

Значення торговельних автоматів для автоматизації торговельних операцій у закладах ресторанного господарства. Класифікація торговельних автоматів. Основні функціональні вузли торговельних автоматів та їх призначення.

Рекомендована література для вивчення теми:[5, 7].

Тема 1.14 Холодильне устаткування

Історія розвитку вітчизняної та закордонної холодильної техніки.

Класифікація холодильного устаткування: за режимом, виконанням, конструктивним рішенням. Холодильні шафи, прилавки, вітрини, столи, складальні холодильні камери. Апарати для охолодження соків, одержання м'якого морозива, гранітори, льодогенератори для приготування харчового льоду. Класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації.

Холодильне обладнання готельних номерів, міні-бари. Будова, принцип дії та правила експлуатації.

Рекомендована література для вивчення теми:[6, 7, 8, 9].

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

Тема 2.1 Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг

Оснащення приміщень для біологічного відновлення організму та занять спортом. Устаткування для закритих та відкритих басейнів, саун, бань, тренажерних залів, соляріїв, масажних, спортивних залів fitness- та wellness-комплексів. Оснащення аквапарків, водних атракціонів. Класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації.

Обладнання SPA-центрів при готелях, SPA-готелів.

Оснащення кабінету лікаря: кушетки смотрові та процедурні, стіл для інструменту, офтальмологічне та ларігологічне крісла, візок для білизни, що використовувалась, ширми медичні, допоміжні шафи (асистори), стіл для лікаря тощо.

Оснащення перукарень в залежності від категорії. Устаткування для салонів краси. Принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації.

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

Рекомендована література для вивчення теми:[2, 10, 13].

Тема 2.2 Устаткування для послуг з організації дозвілля

Класифікація устаткування для послуг з організації дозвілля у закладах готельно-ресторанного господарства.

Ігорне, ігрове та паркове устаткування. Атракціони для дітей, дорослих та сімейні. Оснащення дитячих майдаників, міні-клубів у готельних закладах.

Устаткування для боулінгу, більярду та кегельбану. Класифікація, основні характеристики та правила експлуатації.

Устаткування для ігор із грошовим виграшем. Номенклатура ігрових автоматів. Устаткування для гри в дартс.

Види обладнання та аксесуари для казино, карточних ігор. Комплектація казино столами, їх види та вимоги до них. Використання електронного обладнання в казино. Принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки.

Обладнання для дискотек та анімаційних програм: світлові ефекти, прожектори, димогенератори, генератори туману, стробоскопи, микшери, диммери, виставкові стенди тощо. Класифікація, призначення та принцип дії.

Обладнання 4d, 3d, IMAX кінотеатрів та мультикомплексів. Кінопроектори, кіноекрани, сервери для цифрового кінотеатру, процесори для кінотеатрів, підсилювачі гучності. Акустичні системи для кінотеатрів (системи Surround, суббасові, заекранні). Класифікація, основні характеристики та правила експлуатації.

Рекомендована література для вивчення теми:[1, 2, 11, 12].

Тема 2.3 Устаткування для конференц- та бізнесцентрів

Устаткування залів для проведення культурних або ділових заходів.

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

Рекомендована література для вивчення теми:[1, 14].

Тема 2.4 Устаткування для пралень та хімчисток

Класифікація устаткування для пралень.

Принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації пральних машин вітчизняного та закордонного виробництва.

Гладильно-сушильне устаткування, фінішне устаткування, допоміжне устаткування. Принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки.

Класифікація устаткування для хімчисток. Призначення, будова, правила експлуатації та безпеки.

Рекомендована література для вивчення теми:[1, 12].

Тема 2.5 Оснащення драйв-сервісу

Види туристичного трансферу. Організація експлуатації транспортних засобів. Класифікація транспортних засобів за призначенням, видом, формою власності. Класи вантажів. Транспортні тарифи на перевезення. Розрахунок кількості транспортних засобів для перевезення вантажів у закладах готельного господарства. Шляхи підвищення ефективності використання транспортних засобів.

Рекомендована література для вивчення теми: [1, 12].

3. Структура навчальної дисципліни

Назви розділів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усьо го	у тому числі				
		л	п	ла б.	к.р .	с.р.		л	п	ла б.	к.р .	с. р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Розділ 1. Устаткування готелів та закладів ресторанного господарства												
1 Класифікація устаткування закладів готельно-ресторанного господарства Оснащення жилої, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень	4	1	1			2	6					6
2 Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою	5	1	2			2	6					6
3 Устаткування для клінінгу	7	2	2			3	6	1				5
4 Універсальні кухонні машини та сортувально-калібрувальне устаткування	7	2	2			3	6					6
5 Мийне та очищувальне устаткування	7	2	2			3	6					6
6 Подрібнювальне та різальне устаткування	7	2	2			3	6					6
7 Устаткування для перемішування, замішування та	7	2	2			3	6	1				5

дозувально-форму- вальне устаткування												
8 Стравоварильне та водогрійне устаткування. Кавові станції	7	2	2			3	6	1				5
9 Жарильно- пекарське устаткування. Пароконвектомати	7	2	2			3	6					6
10 Устаткування для шведського столу та кейтерингу. Допоміжне устаткування	6	2	1			3	6	1				5
11 Ваговимірювальне, контрольно-касове устаткування	9	2	4			3	6					6
12 Холодильне устаткування	7	2	3			2	7	1				6
13 Торгові автомати. Обладнання для вендінгу.	6	2	2			2	7	1				6
Разом за розділом 1	86	2 4	27			35	80	6				74
Розділ 2. Устаткування для надання додаткових послуг у закладах готельно-ресторанного господарства												
14 Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг	6	2	2			2	6	1				5
15. Устаткування для послуг з організації дозвілля	6	2	2			2	6					6
16. Устаткування для конференц- та бізнесцентрів	5	2	1			2	6	1				5
17. Устаткування для пралень та хімчисток	4	1				3	6					6
18. Оснащення драйв-сервісу. Підйомно- транспортне устаткування.	3	1				2	6					6
Разом за розділом 2	24	8	5			11	30	2				28
Контрольна робота	10					10	10				10	
Усього годин	120	3 2	32			10	46	120	8		10	102

4. Теми практичних та лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	1 Класифікація устаткування закладів готельно-ресторанного господарства Оснащення жилої, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень	1
2	Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою	2
3	Устаткування для клінінгу	2
4	Універсальні кухонні машини та сортувально-калібрувальне устаткування	2
5	Мийне та очищувальне устаткування	2
6	Подрібнювальне та різальне устаткування	2
7	Устаткування для перемішування, замішування та дозувально-форму-вальне устаткування	2
8	Стравоварильне та водогрійне устаткування. Кавові станції	2
9	Жарильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати	2
10	Устаткування для шведського столу та кейтерингу. Допоміжне устаткування	1
11	Ваговимірювальне, контрольно-касове устаткування	4
12	Холодильне устаткування	3
13	Торгові автомати. Обладнання для вендіну.	2
14	Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг	2
15	Устаткування для послуг з організації дозвілля	2
16	Устаткування для конференц- та бізнесцентрів	1
17	Устаткування для пралень та хімчисток	-
18	Оснащення драйв-сервісу. Підйомно-транспортне устаткування.	-
	Разом	32

5. Завдання для самостійної роботи

№ з/п	Види, зміст самостійної роботи	Денна форма	Заочна форма
		Кількість годин	Кількість годин
1.	Класифікація устаткування закладів готельно-ресторанного господарства Оснащення жилої, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень	2	6
2.	Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою	2	6
3.	Устаткування для клінінгу	3	6
4.	Універсальні кухонні машини та сортувально-калібрувальне устаткування	3	6
5.	Мийне та очищувальне устаткування	3	6
6.	Подрібнювальне та різальне устаткування	3	6
7.	Устаткування для перемішування, замішування та дозувально-форму-вальне устаткування	3	5
8.	Стравоварильне та водогрійне устаткування.	3	5

	Кавові станції		
9.	Жарильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати	3	6
10.	Устаткування для шведського столу та кейтерингу. Допоміжне устаткування	3	5
11.	Ваговимірювальне, контрольно-касове устаткування	3	6
12.	Холодильне устаткування	2	6
13.	Торгові автомати. Обладнання для вендингу.	2	6
14.	Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг	2	5
15.	Устаткування для послуг з організації дозвілля	2	6
16.	Устаткування для конференц- та бізнесцентрів	2	6
17.	Устаткування для пралень та хімчисток	3	5
18.	Оснащення драйв-сервісу. Підйомно-транспортне устаткування.	2	6
19.	Контрольна робота	10	10
	Разом	56	102

6. Індивідуальні завдання (контрольна робота)

Навчальним планом передбачено виконання контрольної роботи.

Контрольна робота є складовою навчального процесу, активною формою самостійної роботи студентів, і являє собою закінчене дослідження певного напрямку. Кожен з студентів отримує індивідуальну тему, що сприяє:

- поглибленому вивченню теоретичного матеріалу;
- залученню студентів до самостійної роботи з науковою літературою конкретного спрямування та розвитку навичок глибокого вивчення, узагальнення та систематизації підбраного матеріалу;
- розвитку здібностей до формування авторських висновків та пропозицій на основі проведеного дослідження.

Контрольна робота виконується студентом самостійно і здається у встановлений кафедрою термін.

Передумовами виконання контрольної роботи слугують:

- систематичне відвідування лекцій;
- активна участь в роботі на семінарських заняттях;
- творча ініціатива;
- відповідальність та організованість студента.

Успішне виконання контрольної роботи виступає формою проведення підсумкового контролю з дисципліни.

Якісно проведені дослідження можуть виступати основою для написання дипломних робіт.

Вибір теми контрольної роботи є відповідальним етапом. Невдало вибрана тема може спричинити проблеми в процесі підготовки та написання контрольної роботи.

Для своєї контрольної роботи студент може обрати тему самостійно, безпосередньо узгодивши її з лектором. Студент також може скористатися рекомендованим переліком тем з курсу «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства»:

1. Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою.
2. Устаткування для клінінгу.
3. Універсальні кухонні машини та сортувально-калібрувальне устаткування.
4. Мийне та очищувальне устаткування.
5. Мийне та очищувальне устаткування.
6. Подрібнювальне та різальне устаткування.
7. Стравоварильне та водогрійне устаткування. Кавові станції.
8. Жарильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати.
9. Устаткування для шведського столу та кейтерингу. Допоміжне устаткування.
10. Ваговимірювальне, контрольно-касове устаткування.
11. Холодильне устаткування.
12. Торгові автомати. Обладнання для вендінгу.
13. Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг.
14. Устаткування для послуг з організації дозвілля.
15. Устаткування для пралень та хімчисток.
16. Оснащення драйв-сервісу. Підйомно-транспортне устаткування.

7. Методи контролю

Під час викладання дисципліни передбачено застосування сучасних навчальних технологій, таких як проблемні лекції, робота в малих групах, семінари-дискусії; кейс-метод, ділові ігри.

Об'єктом оцінювання знань студентів є програмний матеріал дисципліни різного характеру і рівня складності, засвоєння якого відповідно перевіряється під час поточного контролю. Завданням поточного контролю є перевірка розуміння та засвоєння певного матеріалу, вироблених навичок проведення розрахункових робіт, умінь самостійно опрацьовувати тексти, здатності осмислити зміст теми чи розділу, умінь публічно чи письмово представити певний матеріал (презентація).

Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою в діапазоні від 0 до 100 балів (включно).

Для організації поточного контролю в даній робочій програмі розподілена загальна кількість балів, за якими оцінюється вся поточна робота, між відповідними об'єктами контролю. Об'єктами поточного контролю знань студентів є:

- а) систематичність та активність роботи на практичних заняттях;
- б) виконання завдань для самостійного опрацювання;
- в) виконання контрольних завдань.

Оцінювання проводиться за такими критеріями:

- розуміння, ступінь засвоєння теорії та методології проблем, що розглядаються;

- ступінь засвоєння матеріалу дисципліни;
- ознайомлення з рекомендованою літературою, а також із сучасною літературою з питань, що розглядаються:
- уміння поєднувати теорію з практикою при розгляді виробничих ситуацій, розв'язанні задач, проведенні розрахунків при виконанні завдань, винесених для самостійного опрацювання та завдань, винесених на розгляд в аудиторії;
- логіка, структура, стиль викладу матеріалу в письмових роботах і при виступах в аудиторії, вміння обґрунтовувати свою позицію, здійснювати узагальнення інформації та робити висновки.

При виконанні контрольних завдань оцінці підлягають теоретичні знання та практичні навички, яких набули студенти після опанування певного модуля. Модульний контроль проводиться у формі відповідей на теоретичні питання.

Підсумковий бал за результатами поточного модульного контролю оформлюється під час останнього семінарського заняття відповідного семестру.

Для визначення оцінки під час модульного контролю враховуються результати поточного контролю з семінарських занять, результати захисту контрольних завдань, передбачених з цієї навчальної дисципліни.

Оцінювання знань студентів з навчальної дисципліни, контролю якої є іспит, здійснюється на основі результатів поточного і підсумкового контролю знань (іспиту).

Завданням іспиту є перевірка розуміння студентом програмного матеріалу в цілому, логіки та взаємозв'язків між окремими розділами, здатності творчого використання накопичених знань, уміння сформулювати своє ставлення до певної проблеми навчальної дисципліни тощо. Іспити проводяться у формі виконання письмових екзаменаційних завдань. На іспит виносяться вузлові питання, типові та комплексні задачі, ситуації, завдання, що потребують творчої відповіді та уміння синтезувати окремі знання і застосовувати їх при вирішенні практичних задач тощо.

Перелік питань, що охоплюють зміст програм дисципліни, критерії оцінювання екзаменаційних завдань визначаються кафедрою, включаються до робочої програми дисципліни і доводяться до студентів на початку семестру.

8. Схема нарахування балів

Поточний контроль, самостійна робота, контрольна робота																		Контрольна робота	Разом	Екзамен	Сума
Розділ 1												Розділ 2						10	60	40	100
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11	T12	T13	T14	T15	T16	T17	T18				
2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	3	3	3	3				

T1, T2 ... T8 – теми розділів.

При вивченні кожної теми проводиться поточний контроль у формі тестових завдань, усного опитування та виступів студентів. Студент може отримати від 1 до 3 балів за кожну тему. Контрольна робота-10 балів. Максимальна кількість балів при поточному контролі-60.

Максимальна кількість балів за екзамен складає 40. Відповідно, максимальна кількість набраних балів по вивченню дисципліни складає 100 балів

Шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності протягом семестру	Оцінка	
	для чотирирівневої шкали оцінювання	для дворівневої шкали оцінювання
90 – 100	відмінно	зараховано
70-89	добре	
50-69	задовільно	
1-49	незадовільно	не зараховано

9. Рекомендована література

Основна література

1. Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания: Учебник. - М. 2001. - 207 с.
2. Байлик С.І. Готельне господарство. Обладнання. Євроремонт. Експлуатація. – К.: Дакор., К.: Вира-Р., 2003. – 334 с.
3. Дорохін В.О., Герман Н.В., Шеляков О.П. Теплове обладнання підприємств харчування. Підручник. – Полтава: РВВПУСКУ, 2004 – 583 с.
4. Дейниченко Г.В., Ефимова В.А., Постнов Г.М. Оборудование предприятий питания. Справочник: – Ч.3. – Харьков: ДП Редакция «Мир Техники и Технологии», 2005. – 456 с.
5. Черевко О.І., Малюк Л.П., Дейниченко Г.В. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. – Харків: ПКФ „Фавор ЛТД”, 2003. – 402с.

Допоміжна література

6. Пахомов П.Л., Сафонов В.В. Холодильная техника: Навчальний посібник. ХДУХТ. – Харків, 2003. – 224 с.
7. Елхина В.Д., Богачев М.К., Проничкина Л.П. Оборудование предприятий питания. – Том 1. Механическое оборудование. – М.: Экономика, 1987. – 447с.
8. Черевко А.И., Попов Л.Н. Оборудование предприятий питания. Том 2: Торгово-технологическое оборудование. – М.: Экономика, 1988. – 271 с.
9. Дейниченко Г.В., Ефимова В.А., Постнов Г.М. Оборудование предприятий питания. Справочник: – Ч.1. – Харьков: ДП Редакция «Мир Техники и Технологии», 2002. – 256 с.

10. Дейниченко Г.В., Ефимова В.А., Постнов Г.М. Оборудование предприятий питания. Справочник: – Ч.2. – Харьков: ДП Редакция «Мир Техники и Технологии», 2003. – 380 с.

11. Про затвердження Правил користування готелями та надання готельних послуг в Україні: Наказ Державного комітету України по житлово-комунальному господарству та Державного комітету України по туризму від 10 вересня 1996 р. № 77/44. Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 16 вересня 1996 р. за №№ 531/1556.

12. Филипповский Е.Е. Экономика и организация гостиничного хозяйства. - М.: Финансы и статистика, 2003. -175 с.

13. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство: проблемы, перспективы, сертификация: Уч. пос. - К.: Альтер-пресс, 2001. – 305 с.

14. Туризм и гостиничное хозяйство: Учебник. / Под ред. Чудновского А. Д.; -М.: ЭКМОС, 2000. - 399 с.

15. Роглев Х.Й. Основы готельного менеджменту: Навч. посібник. – К.: Кондор, 2005. – 408 с.

10. Посилання на інформаційні ресурси в Інтернеті, відео-лекції, інше методичне забезпечення

<http://www.anadolukuzine.com> – провідний виробник промислового кухонного обладнання в Туреччині

<http://www.cimbali.com.ua> – еспreso-обладнання „Cimbali”

<http://www.kamp.kiev.ua> – торгове холодильне та морозильне обладнання для ресторанів, кафе-барів, магазинів

<http://www.coldor.pl> – виробник холодильних та морозильних камер

<http://www.convect.cz> – виробник пароконвектоматів, теплового та холодильного обладнання для професійної кухні, кафе, ресторанів, готелів та закладів швидкого харчування

<http://www.ionia.com.ua> – виробник професійного еспreso-обладнання „ETNA”

<http://www.meltemgas.com> – виробник обладнання для кемпінгу, закладів харчування, систем підігріву, побутової техніки

<http://www.microbrew.com.ua> – мініпивоварня для бару чи ресторану „під ключ”

<http://www.kbs.com.ua> – представництво фірми-виробника холодильного устаткування та стелажів складської групи

<http://www.aisberg.od.ua> – виробництво холодильного обладнання, комплексне обладнання кулінарного виробництва, холодильні камери, обладнання закладів харчування, комп’ютерний моніторинг роботи обладнання

<http://www.bmaster.kiev.ua> – проектування та комплексне технічне оснащення підприємств торгівлі, закладів ресторанного господарства

<http://www.veda.com.ua> – виробництво ваговиміральної техніки: тензорезистори, електронні ваги, контрольно-сигнальна апаратура

<http://www.volodimir.com.ua> – виробництво і продаж промислового холодильного устаткування

<http://www.espresso.com.ua> – комплексне забезпечення закладів ресторанного господарства професійним обладнанням для приготування кави еспресо

<http://www.eastgroup.com.ua> – обладнання для комерційних та індустріальних пралень: пральні, сушильні машини та прасувальне обладнання

<http://www.envirodri-ukraine.com> – інноваційна та нешкідлива для навколишнього середовища продукція для чистки килимів

<http://www.franklinproducts.ru> – виробник клінінгової хімії, щіток, mopів, падів, мікро волокна для догляду за підлогою, килимовими покриттями, туалетами

<http://www.goter-chemie.com> – професійні засоби для прання та прибирання, що застосовується на підприємствах харчової промисловості, в пральнях, хімчистках, а також для прибирання адміністративних, комерційних, торговельних та виробничих приміщень

<http://www.ingfiorentini.it> – повний спектр щіткових миючо-сушильних та підметальних машин, пилососів, машин для прибирання підлоги

<http://www.profieurope.eu> – пилососи „PROFI” для сухого та вологого прибирання поверхонь великої площі (в готелях, басейнах, саунах тощо)

<http://www.aricol.ua> – інноваційні продукти у галузі клінінгових технологій, вирішення проблем забезпечення чистоти і захисту у сфері обслуговування, харчування, промисловості

<http://www.santi.com.ua> – представництво італійських виробників обладнання для хімчисток і пралень (пральне обладнання, машини хімічної чистки, фінішне обладнання, обладнання для ремонту взуття).

<http://www.atma.ua> – санітарно-гігієнічне і професійне прибиральне обладнання для аеропортів, готелів, барів, казино, розважальних центрів

<http://www.venetex.com.ua> – професійне обладнання для готелів, ресторанів, кафе, пралень, хімчисток

<http://www.elitrobot.com.ua> – парові прасувальні системи, професійні пилососи класу „люкс”, обладнання для оснащення хімчистки та пральні, меблеві системи

<http://www.ecodomservise.com.ua> – притиральна техніка та вакуумне устаткування. Продаж і технічне обслуговування підмітальних і підлогомийних машин, промислових пилососів, фільтровентиляційного устаткування

<http://www.ecolab.com> – дозуюче устаткування і технології прибирання підприємств харчової промисловості, готелів, ресторанів

<http://www.zmz.ukrfirm.com> – виготовлення, поставки промислового прального обладнання, машин для хімчистки одягу

<http://www.karcher.uakims.com.ua> – побутове, професійне та промислове обладнання для чищення. Апарати високого тиску, пилососи, підлогомийні машини, підмітальні машини, стаціонарні системи високого тиску для зовнішньої та внутрішньої чистки

<http://www.info.smilegames.ru> – професійні системи відеоспостереження

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна

Кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

КОНСПЕКТ ЛЕКЦІЙ

з дисципліни

Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства

Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Галузь знань	024 «Сфера обслуговування»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітня програма	«Готельно-ресторанна справа»
Вид дисципліни	обов'язкова
Факультет	<u>міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу</u>

Укладач: к.т.н., доцент Горєлков Д.В

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна

Кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

**Матеріали до лабораторних занять та самостійної роботи студентів
з дисципліни**

**«Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства»
напряму 241 «Готельно-ресторанна справа»**

Укладач: канд. техн. наук, доцент Горєлков Д.В.

Практикум складено відповідно до програми дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», для студентів напрямку підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа».

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

Вивчення дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» передбачає набуття студентами теоретичних знань і практичних навичок з питань оснащення закладів готельно-ресторанного господарства сучасною технікою, що сприятиме прискоренню та підвищенню якості процесу обслуговування, створенню комфортного внутрішнього середовища.

У ході вивчення дисципліни студент повинен:

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

Використання даного практикуму буде сприяти отриманню студентами необхідних навичок самостійного вирішення конкретних завдань щодо вибору, розміщення устаткування для готелів, та навичок, пов'язаних із вибором, експлуатацією, розміщенням механічного, теплого, холодильного і торговельного устаткування для закладів ресторанного господарства, а також закріпленню, поглибленню і узагальненню знань, що були отримані студентами під час вивчення дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства».

Лабораторне заняття №1

ОСНАЩЕННЯ ГОТЕЛЬНОГО НОМЕРУ ПОБУТОВИМИ ПРИЛАДАМИ, АУДІО- ТА ВІДЕОТЕХНІКОЮ

Метою виконання даної лабораторної роботи є ознайомлення з правилами експлуатації побутових приладів, необхідних для оснащення готельних номерів, а також аудіо- та відеотехнікою; засвоєння вимог до оснащення ними готельних номерів.

Для досягнення головної мети необхідно:

- ознайомитися із призначенням та принципом дії електричних побутових приборів, їх класифікацією та номенклатурою;
- вивчити класифікацію, принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки аудіо- та відеотехніки, яка встановлюється у жилих приміщеннях готелів;

- опанувати навички оснащення засобами внутрішнього зв'язку закладів готельного господарства.

Оформлення звіту

Звіт про виконання лабораторної роботи має містити:

- мету роботи;
- стислий опис принципу дії електричних побутових приборів, аудіо- та відеотехніки, яка встановлюється у жилих приміщеннях готелів;
- варіанти застосування засобів внутрішнього зв'язку;
- аналіз технічних характеристик існуючих видів побутових приладів, аудіо- та відеотехніки за наочними посібниками та підбір устаткування згідно до завдання;
- висновки за роботою.

Контрольні запитання до самостійного опрацювання теми заняття:

1. Поняття та принцип роботи фенів.
2. Правила техніки безпеки під час користування феном.
3. Класифікація електропрасок побутових.
4. Принцип роботи електропрасок побутових.
5. Принципи підбору чайників електричних.
6. Класифікація чайників електричних.
7. Вимоги, що висуваються до аудіо- та відеотехніки, яка встановлюється у номерах готелів.
8. Способи побудови систем внутрішнього зв'язку.
9. Поняття пейджингу та інтеркому.

Лабораторне заняття №2

УСТАТКУВАННЯ ДЛЯ КЛІНІНГУ

Метою лабораторної роботи є вивчення особливостей використання клінінгових технологій у закладах ресторанного господарства, ознайомлення з принципами роботи устаткування для професійного прибирання.

Для досягнення головної мети необхідно:

- ознайомитись із класифікацією устаткування для клінінгу;
- опанувати правила експлуатації устаткування для клінінгу;
- вивчити правила техніки безпеки під час проведення клінінгових робіт;
- визначити принципи підбору устаткування для прибирання.

Оформлення звіту

Звіт за практичною роботою повинен містити:

- мету роботи;
- класифікацію устаткування для клінінгу;
- принципи підбору устаткування для клінінгу;
- порівняльну характеристику та аналіз сучасних типів устаткування для клінінгу (за наочними посібниками);
- висновки.

Контрольні запитання до самостійного опрацювання теми заняття:

1. Принципи підбору устаткування для клінінгу.
2. Класифікація прибирального устаткування.
3. До устаткування для прибирання підлог відноситься...
4. Інструменти для миття вікон – це...

Вимоги безпеки під час надання послуг із прибирання.

Лабораторне заняття №3

МИЙНЕ ТА ОЧИЩУВАЛЬНЕ УСТАТКУВАННЯ

Метою виконання даної лабораторної роботи є ознайомлення з принципами роботи, правилами експлуатації посудомийних машин, картоплечисток; засвоєння методики розрахунку експлуатаційної продуктивності, питомих техніко-економічних показників та необхідності в устаткуванні.

Для досягнення головної мети необхідно:

- вивчити принцип будови, роботи, правила експлуатації посудомийних машин, картоплечисток;
- засвоїти методику розрахунку експлуатаційної продуктивності машин та потрібності в них;
- засвоїти методику розрахунку питомих техніко-економічних показників устаткування.

Контрольні запитання до самостійного опрацювання теми заняття:

1. Призначення і характеристика процесу миття.
2. Класифікація посудомийних машин.
3. Конструктивні особливості, що впливають на якість миття посуду.
4. Характеристика основних технологічних операцій посудомийних машин ММУ-500, МПУ-700.
5. Підготовка посудомийних машин до експлуатації.
6. Призначення сигнальних ламп, кнопок і перемикачів на пульті управління машиною ММУ-500.
7. З яких операцій складається технологічний процес машинної обробки посуду?
8. Чим відрізняються універсальні посудомийні машини від спеціалізованих?
9. У чому принципова відмінність посудомийної машини безперервної дії від машини періодичної дії?
10. Які фактори впливають на споживання електроенергії під час миття посуду у посудомийних машинах?
11. Які параметри впливають на продуктивність посудомийної машини (періодичної та безперервної дії)?
12. Як визначити продуктивність посудомийної машини?
13. Класифікація і характеристика способів очищення овочів.
14. Класифікація овочеочищувальних машин.
15. Правила експлуатації машини MOK-I25.

16. Чому овочі перед очищенням повинні бути відкалібровані та промиті?

17. Які корнебульбоплоди вважаються «повністю» очищеними? За яким способом очищування буває найменша кількість відходів?

Лабораторне заняття №4

ПОДРІБНЮВАЛЬНЕ ТА РІЗАЛЬНЕ УСТАТКУВАННЯ

Метою виконання даної лабораторної роботи є вивчення основних частин, принципів роботи та правил експлуатації машин для подрібнення продуктів.

Для досягнення головної мети необхідно:

- вивчити будову, принцип роботи та правила експлуатації машин для подрібнення продуктів (м'ясорубок, хліборізок, овочерізальних машин);
- опанувати методику розрахунку питомої продуктивності та потужності машин вищезазначених машин;
- розрахувати витрати електроенергії на одиницю продукції.

Оформлення звіту

Звіт про виконання лабораторної роботи має містити наступне:

- мету роботи;
- стислий опис будови, роботи, правил експлуатації, порівняльні технічні характеристики машин (заповнені табл. 1, 2) відповідно до завдання;
- опис методики розрахунків питомої продуктивності машин та розрахунки їх значень, зведені в табл. 3.

Контрольні запитання до самостійного опрацювання теми заняття:

1. Як поділяється механічне устаткування?
2. Літерно-цифрова індексація машин для подрібнення продуктів (м'ясорубок, хліборізок, овочерізальних машин).
3. Класифікація машин для подрібнення м'ясних та рибних продуктів.
4. Яке призначення м'ясорубок, для яких технологічних процесів можливо їх застосовувати?
5. Яке устаткування можна застосовувати для розм'якшення м'яса?
6. Перелічити типи м'ясорубок.
7. Як класифікувати овочерізальні машини?
8. Які фактори впливають на якість фаршевих м'ясних напівфабрикатів?
9. Який процес називається подрібненням, який – нарізанням?
10. Перелічити основні види різальних елементів для м'ясорубок.
11. Перелічити види нарізання овочів на дискових, роторних, пуансонних та комбінованих овочерізках.
12. Переваги та недоліки дискових овочерізальних машин.
13. Правила експлуатації м'ясорубок, хліборізок, овочерізальних машин.
14. Які фактори впливають на якість нарізання хліба?
15. Під час роботи МРХ-200 змінилась її продуктивність. Чому?
16. Перелічити основні показники, які внесено в механічний паспорт на устаткування.

- 17.Що характеризує показник «питома потужність устаткування»?
- 18.За якими показниками можна проводити порівняльну якісну оцінку однотипних видів устаткування?
- 19.Які робочі інструменти м'ясорубки закріплюються нерухомо?
- 20.Яка послідовність складання робочих інструментів м'ясорубки для основного набору?
- 21.Які пристрої у м'ясорубці забезпечують техніку безпеки під час їх експлуатації?
22. Для чого в розрихлювачі м'яса використовують гребельки?
- 23.Яку форму нарізання забезпечують дискові овочерізки?
- 24.Подрібнений продукт у м'ясорубці сильно нагрівається, на ножі накручується плівка. Чому?
- 25.Яке призначення слайсерів?

Лабораторне заняття №5

СТРАВОВАРИЛЬНЕ ТА ВОДОГРІЙНЕ УСТАТКУВАННЯ. КАВОВІ СТАНЦІЇ

Метою даної роботи є вивчення теоретичних основ процесів варки харчових продуктів; засвоєння конструктивних особливостей варильних апаратів, що працюють на різних видах енергоносіїв, а також водонагрівачів; вивчення принципу роботи кавоварок, придбання практичних навичок під час експлуатації кавоварки СОМРАСТ (фірми СМА, Італія).

Для досягнення цієї мети студенту необхідно:

- ознайомитись з конспектами лекцій, навчально-методичною літературою, шляхом безпосереднього огляду апаратів, що знаходяться в лабораторії, а також за допомогою плакатів, проспектів заводів-виробників з відмітними особливостями варильного устаткування;
- вивчити технологічні можливості, правила експлуатації стравоварильних котлів, автоклавів, пароварильних апаратів, УЭВ – 60, кип'ятильників, кавоварок.

Контрольні запитання до самостійного опрацювання теми заняття:

1. Навести характеристику основного способу теплової обробки – варіння.
2. Перерахувати варильне обладнання, що реалізує різні види варіння.
3. Класифікація стравоварильних котлів.
4. За якого режиму працюють котли відкидні та стаціонарні?
5. Призначення арматури стравоварильних котлів.
6. Як визначити наявність води в парогенераторі котла стравоварильного?
7. Призначення, класифікація пароварильних апаратів.
8. Для приготування яких страв використовують I і II режими роботи пристрою варильного?
9. Написати рівняння теплових балансів для варильних апаратів на електричному обігріві, газовому, паровому та твердопаливному.
10. Перерахувати основні техніко-експлуатаційні характеристики

стравоварильного обладнання.

11. На якому принципі базується робота кип'ятильників та водонагрівачів безперервної дії?

12. Класифікація кип'ятильників безперервної дії?

13. Які зміни відбуваються в роботі кип'ятильника, якщо рівень води в переливній трубці буде вище або нижче заданої межі?

14. З чого складається кип'ятильник безперервної дії?

15. Що таке поняття «нормальний кип'яток»?

16. Якою є роль електродів у кип'ятильнику?

17. Перерахуйте основні показники, які характеризують роботу кип'ятильника.

18. Які існують способи приготування кави та кавових напоїв?

19. В яких кавоварках застосовується фільтраційний спосіб приготування кави?

20. Які кавоварки забезпечують більш якісні органолептичні показники напоїв?

Лабораторне заняття №6

ЖАРИЛЬНО-ПЕКАРСЬКЕ УСТАТКУВАННЯ.

ПАРОКОНВЕКТОМАТИ

Метою виконання даної роботи є вивчення конструкцій плит на електричному, газовому і твердопаливному обігріві та пароконвектоматів; вивчення правил експлуатації та принцип роботи плит з різними видами енергоносіїв; визначення експериментально основних теплотехнічних та експлуатаційних показників плити електричної ПЭСМ-4Ш.

Для досягнення головної мети необхідно:

- вивчити за матеріалами лекцій, підручників, іншої навчальної літератури, шляхом огляду апаратів, плакатів у лабораторіях кафедри класифікацію, конструктивні рішення, принцип дії, правила експлуатації та технічні характеристики плит кухонних;

- визначити теплотехнічні та експлуатаційні показники плитки ПЭСМ-4Ш.

Контрольні запитання до самостійного опрацювання теми заняття:

1. За якими ознаками класифікуються плити?

2. Які вимоги висувають до плит?

3. Які типи електронагрівачів використовують у плитах електричних?

4. У чому полягають принципи будови, правил експлуатації та техніки безпеки плит електричних?

5. Якими є основні теплотехнічні показники роботи плит з електричним нагрівом?

6. З яких основних елементів складаються електроплити?

7. Для чого необхідний зазор між конфорками електроплити?

8. Як визначити ккд конфорки плити в період нагріву?

9. Які правила техніки безпеки існують під час експлуатації

електроплит?

10. Як поділяються плити за робочою поверхнею?

11. Якими є особливості конструкції та принцип дії плит газових?

12. Назвіть особливості конструкції ТЕНових та зі склокерамічною поверхнею індукційних плит.

Лабораторне заняття №7

УСТАТКУВАННЯ ДЛЯ ШВЕДСЬКОГО СТОЛУ ТА КЕЙТЕРИНГУ. ДОПОМІЖНЕ УСТАТКУВАННЯ

Метою виконання даної роботи є ознайомлення із сучасним устаткуванням для шведського столу та кейтерінгу, розгляд конструктивних особливостей допоміжного устаткування.

Для досягнення головної мети необхідно:

– ознайомитись із призначенням, класифікацією та номенклатурою устаткування для шведського столу та кейтерінгу;

– опанувати навички підбору устаткування для шведського столу та кейтерінгу в залежності від напрямку використання.

Оформлення звіту

Звіт про виконання лабораторної роботи має містити:

- мету роботи;
- призначення та класифікацію устаткування для шведського столу та кейтерінгу;
- принципи підбору устаткування для шведського столу та кейтерінгу;
- порівняльну характеристику сучасних засобів для виїзного обслуговування;
- висновки за роботою.

Контрольні запитання до самостійного опрацювання теми заняття:

1. Поняття кейтерінгу.
2. Призначення кейтерінгових послуг.
3. Вимоги, що висуваються до устаткування для шведського столу та кейтерінгу.
4. Види устаткування для шведського столу та кейтерінгу.
5. Яке устаткування використовується для забезпечення гарячими обідами співробітників за місцем роботи?
6. Яке устаткування використовується для організації пікніків на природі?
7. Яке устаткування використовується для ресторанного обслуговування в готельних номерах?

Практичне заняття №8

ТЕХНОЛОГІЧНІ АВТОМАТИ ТА МЕХАНІЗОВАНІ ЛІНІЇ

Метою роботи є ознайомлення із принципами будови, роботи, правилами експлуатації технологічних автоматів, вивчення методики

розрахунку питомої продуктивності та потужності технологічних автоматів.

Для досягнення головної мети необхідно:

- вивчити принцип будови, роботи, правила експлуатації автоматів АП-3М, МПО-350, МПО-400;
- порівняти техніко-економічні показники означених автоматів;
- засвоїти методику розрахунку питомої продуктивності та потужності технологічних автоматів.

Оформлення звіту

Звіт про виконану роботу повинен мати наступне:

- мета роботи;
- стислий опис принципу роботи технічних автоматів, їх порівняльні характеристики, техніко-економічні показники (заповнені таблиці) відповідно до завдань, що вказані в зазначених розділах методичних вказівок;
- описання методики розрахунку питомої продуктивності потужності технологічних автоматів, розрахунки їх значень, зведені в таблицю;
- висновки.

Контрольні запитання до самостійного опрацювання теми заняття:

1. Яке призначення технологічних автоматів?
2. Класифікація технологічних машин за ступенями автоматизації.
3. Характеристика технологічних автоматів та напівавтоматів.
4. Класифікація технологічних автоматів, що випускаються, їх технологічні можливості.
5. Яке призначення, переваги і недоліки МПО-350, МПО-400?
6. Перерахуйте техніко-економічні показники АП-3М.
7. Як розраховують «питому потужність» та «питому продуктивність» для технологічних автоматів?

Лабораторне заняття №9

УСТАТКУВАННЯ ДЛЯ КОНФЕРЕНЦ- ТА БІЗНЕСЦЕНТРІВ. УСТАТКУВАННЯ ДЛЯ ПРАЛЕНЬ ТА ХІМЧИСТОК

Метою даної лабораторної роботи є вивчення загальної характеристики систем сповіщення у закладах готельно-ресторанного господарства; ознайомлення із принципами оснащення залів для проведення культурних або ділових заходів технічними засобами; опанування принципів підбору професійного устаткування для пральні; ознайомлення з принципами роботи прального, гладильно-сушильного, фінішного, допоміжного устаткування для пралень; вивчення технічного забезпечення хімчисток.

Для досягнення головної мети необхідно:

- ознайомитися із характеристикою систем сповіщення публічної зони, бізнес-зони, зони відпочинку та розваг;

- вивчити склад підсистем комплексу устаткування для конференц- та бізнесзалів;
- вивчити принципи підбору устаткування для пралень та хімчисток;
- опанувати навички оснащення конференц- та бізнесзалів, пралень та хімчисток устаткуванням.

Оформлення звіту

Звіт про виконання лабораторної роботи має містити:

- мету роботи;
- характеристику систем сповіщення різних зон закладів готельно-ресторанного господарства;
- план-схему конференц-залу із зазначенням устаткування;
- класифікацію устаткування для пралень та хімчисток;
- принципи підбору устаткування для пралень та хімчисток;
- перелік устаткування для пральні в залежності від категорії закладу (за варіантом) та його характеристику;
- висновки за роботою.

Контрольні запитання до самостійного опрацювання теми заняття:

1. Зони розміщення систем сповіщення.
2. Оснащення технічними засобами бізнес-зони.
3. Оснащення технічними засобами зони відпочинку.
4. Звукове устаткування.
5. Оснащення підсистеми відображення відео- і комп'ютерної інформації.
6. Оснащення конференц- залів.
7. Принципи підбору устаткування для пралень та хімчисток.
8. Переваги промислових пральних та сушильних машин.

Завдання для самостійної роботи

№ з/п	Назва теми
1.	Класифікація устаткування закладів готельно-ресторанного господарства Оснащення жилої, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень
2.	Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою
3.	Устаткування для клінінгу
4.	Універсальні кухонні машини та сортувально-калібрувальне устаткування
5.	Мийне та очищувальне устаткування
6.	Подрібнювальне та різальне устаткування
7.	Устаткування для перемішування, замішування та дозувально-форму-вальне устаткування
8.	Стравоварильне та водогрійне устаткування. Кавові станції
9.	Жарильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати

10.	Устаткування для шведського столу та кейтерингу. Допоміжне устаткування
11.	Ваговимірювальне, контрольно-касове устаткування
12.	Холодильне устаткування
13.	Торгові автомати. Обладнання для вендінгу.
14.	Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг
15.	Устаткування для послуг з організації дозвілля
16.	Устаткування для конференц- та бізнесцентрів
17.	Устаткування для пралень та хімчисток
18.	Оснащення драйв-сервісу. Підйомно-транспортне устаткування.

Рекомендована література

Основна література

1. Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания: Учебник. - М. 2001. - 207 с.
2. Байлик С.І. Готельне господарство. Обладнання. Євроремонт. Експлуатація. – К.: Дакор., К.: Вира-Р., 2003. – 334 с.
3. Дорохін В.О., Герман Н.В., Шеляков О.П. Теплове обладнання підприємств харчування. Підручник. – Полтава: РВВПУСКУ, 2004 – 583 с.
4. Дейниченко Г.В., Ефимова В.А., Постнов Г.М. Оборудование предприятий питания. Справочник: – Ч.3. – Харьков: ДП Редакция «Мир Техники и Технологии», 2005. – 456 с.
5. Черевко О.І., Малюк Л.П., Дейниченко Г.В. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. – Харків: ПКФ „Фавор ЛТД”, 2003. – 402с.

Допоміжна література

6. Пахомов П.Л., Сафонов В.В. Холодильна техніка: Навчальний посібник. ХДУХТ. – Харків, 2003. – 224 с.
7. Елхина В.Д., Богачев М.К., Проничкина Л.П. Оборудование предприятий питания. – Том 1. Механическое оборудование. – М.: Экономика, 1987. – 447с.
8. Черевко А.И., Попов Л.Н. Оборудование предприятий питания. Том 2: Торгово-технологическое оборудование. – М.: Экономика, 1988. – 271 с.
9. Дейниченко Г.В., Ефимова В.А., Постнов Г.М. Оборудование предприятий питания. Справочник: – Ч.1. – Харьков: ДП Редакция «Мир Техники и Технологии», 2002. – 256 с.
10. Дейниченко Г.В., Ефимова В.А., Постнов Г.М. Оборудование предприятий питания. Справочник: – Ч.2. – Харьков: ДП Редакция «Мир Техники и Технологии», 2003. – 380 с.
11. Про затвердження Правил користування готелями та надання готельних послуг в Україні: Наказ Державного комітету України по житлово-комунальному господарству та Державного комітету України по туризму від 10

вересня 1996 р. № 77/44. Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 16 вересня 1996 р. за №№ 531/1556.

12. Филипповский Е.Е. Экономика и организация гостиничного хозяйства. - М.: Финансы и статистика, 2003. -175 с.

13. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство: проблемы, перспективы, сертификация: Уч. пос. - К.: Альтер-пресс, 2001. – 305 с.

14. Туризм и гостиничное хозяйство: Учебник. / Под ред. Чудновского А. Д.; -М.: ЭКМОС, 2000. - 399 с.

15. Роглев Х.Й. Основы готельного менеджменту: Навч. посібник. – К.: Кондор, 2005. – 408 с.

Посилання на інформаційні ресурси в Інтернеті, відео-лекції, інше методичне забезпечення

<http://www.anadolukuzine.com> – провідний виробник промислового кухонного обладнання в Туреччині

<http://www.cimbali.com.ua> – еспресо-обладнання „Cimbali”

<http://www.kamp.kiev.ua> – торгове холодильне та морозильне обладнання для ресторанів, кафе-барів, магазинів

<http://www.coldor.pl> – виробник холодильних та морозильних камер

<http://www.convect.cz> – виробник пароконвектоматів, теплового та холодильного обладнання для професійної кухні, кафе, ресторанів, готелів та закладів швидкого харчування

<http://www.ionia.com.ua> – виробник професійного еспресо-обладнання „ETNA”

<http://www.meltemgas.com> – виробник обладнання для кемпінгу, закладів харчування, систем підігріву, побутової техніки

<http://www.microbrew.com.ua> – мініпивоварня для бару чи ресторану „під ключ”

<http://www.kbs.com.ua> – представництво фірми-виробника холодильного устаткування та стелажів складської групи

<http://www.aisberg.od.ua> – виробництво холодильного обладнання, комплексне обладнання кулінарного виробництва, холодильні камери, обладнання закладів харчування, комп’ютерний моніторинг роботи обладнання

<http://www.bmaster.kiev.ua> – проектування та комплексне технічне оснащення підприємств торгівлі, закладів ресторанного господарства

<http://www.veda.com.ua> – виробництво ваговиміральної техніки: тензорезистори, електронні ваги, контрольно-сигнальна апаратура

<http://www.volodimir.com.ua> – виробництво і продаж промислового холодильного устаткування

<http://www.espresso.com.ua> – комплексне забезпечення закладів ресторанного господарства професійним обладнанням для приготування кави еспресо

<http://www.eastgroup.com.ua> – обладнання для комерційних та індустріальних пралень: пральні, сушильні машини та прасувальне обладнання

<http://www.envirodri-ukraine.com> – інноваційна та нешкідлива для навколишнього середовища продукція для чистки килимів

<http://www.franklinproducts.ru> – виробник клінінгової хімії, щіток, mopів, падів, мікро волокна для догляду за підлогою, килимовими покриттями, туалетами

<http://www.goter-chemie.com> – професійні засоби для прання та прибирання, що застосовується на підприємствах харчової промисловості, в пральнях, хімчистках, а також для прибирання адміністративних, комерційних, торговельних та виробничих приміщень

<http://www.ingfiorentini.it> – повний спектр щіткових миючо-сушильних та підметальних машин, пирососів, машин для прибирання підлоги

<http://www.profieurope.eu> – пирососи „PROFI” для сухого та вологого прибирання поверхонь великої площі (в готелях, басейнах, саунах тощо)

<http://www.aricol.ua> – інноваційні продукти у галузі клінінгових технологій, вирішення проблем забезпечення чистоти і захисту у сфері обслуговування, харчування, промисловості

<http://www.santi.com.ua> – представництво італійських виробників обладнання для хімчисток і пралень (пральне обладнання, машини хімічної чистки, фінішне обладнання, обладнання для ремонту взуття).

<http://www.atma.ua> – санітарно-гігієнічне і професійне прибиральне обладнання для аеропортів, готелів, барів, казино, розважальних центрів

<http://www.venetex.com.ua> – професійне обладнання для готелів, ресторанів, кафе, пралень, хімчисток

<http://www.elitprobut.com.ua> – парові прасувальні системи, професійні пирососи класу „люкс”, обладнання для оснащення хімчистки та пральні, меблеві системи

<http://www.ecodomservise.com.ua> – притиральна техніка та вакуумне устаткування. Продаж і технічне обслуговування підмітальних і підлогомиїх машин, промислових пирососів, фільтровентиляційного устаткування

<http://www.ecolab.com> – дозуюче устаткування і технології прибирання підприємств харчової промисловості, готелів, ресторанів

<http://www.zmz.ukrfirm.com> – виготовлення, поставки промислового прального обладнання, машин для хімчистки одягу

<http://www.karcher.uakims.com.ua> – побутове, професійне та промислове обладнання для чищення. Апарати високого тиску, пирососи, підлогомиїх машини, підмітальні машини, стаціонарні системи високого тиску для зовнішньої та внутрішньої чистки

<http://www.info.smilegames.ru> – професійні системи відеоспостереження

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна

Кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

**ІНСТРУКТИВНО-МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ ДО ІНДИВІДУАЛЬНИХ
СЕМЕСТРОВИХ ЗАВДАНЬ**

з дисципліни

Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства

Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Галузь знань	024 «Сфера обслуговування»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітня програма	«Готельно-ресторанна справа»
Вид дисципліни	обов'язкова
Факультет	<u>міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу</u>

Укладач: к.т.н., доцент Горєлков Д.В

Метою комплексної контрольної роботи є визначення об'єму і глибини залишкових знань студентів з основних розділів дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», яка є дисципліною професійної та практичної підготовки і охоплює всі розділи, передбачені відповідною робочою програмою.

Проведення комплексних робіт повинно вирішувати наступні завдання:

1. Сформувати у студентів потребу у утриманні знань та навичок після вивчення дисципліни.
2. Придбання навичок та вмінь для творчого поєднування питань теорії та практики.
3. Технічно грамотно підбирати та оснащувати устаткуванням відповідні технологічні процеси.

Поставлені завдання повинні привести до досягнення таких цілей:

- сформувати у студентів потребу і зацікавленість в освоєнні начального матеріалу;
- виконувати необхідні розрахунки елементів технологічних процесів, необхідної кількості технологічного обладнання на різних ланках процесу;
- раціонально вибирати устаткування та економічно обґрунтовано планувати технічне оснащення підприємств готельно-ресторанного господарства різного профілю та потужності;
- оволодіти первинними навичками обслуговування, налагодження та регулювання режимів роботи, раціональної експлуатації обладнання.

Пакет контрольних завдань містить 25 варіантів, кожне з яких складається з блоку тестових завдань.

Відповідаючи на питання студент має відповісти чітко відповісти на питання користуючись професійними термінами з урахуванням сучасних тенденцій в розвитку технологічного обладнання.

Тестові завдання передбачають 15 запитань за всіма темами, які вивчалися студентом під час прослуховування курсу. Питання містять різну кількість варіантів відповідей і декілька вірних.

Теоретичну частину та варіанти тестових завдань складають запитання за темами: «Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою», «Устаткування для клінінгу», «Універсальні кухонні машини та сортувально-калібрувальне устаткування», «Мийне та очищувальне устаткування», «Подрібнювальне та різальне устаткування», «Устаткування для перемішування, замішування та дозувально-формування устаткування», «Стравоварильне та водогрійне устаткування. Кавові станції», «Жарильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати», «Устаткування для шведського столу та кейтерингу. Допоміжне устаткування», «Ваговимірювальне, контрольно-касове устаткування», «Підйомно-транспортне устаткування. Технологічні автомати та механізовані лінії», «Холодильне устаткування», «Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг», «Устаткування для послуг з організації дозвілля», «Устаткування для конференц- та бізнесцентрів», «Устаткування для пралень та хімчисток», «Оснащення драйв-сервісу».

Всі варіанти завдань рівнозначні за їх складністю та можливостями, термін виконання кожного – 30 хвилин.

Контрольні завдання виконуються чорними або синіми чорнилами на паперових аркушах. На титульному аркуші обов'язково вказуються прізвище, ім'я, по-батькові, група, дата, номер контрольного завдання, час початку та закінчення виконання завдання.

Максимальна кількість балів за комплексну контрольну роботу-10.

ПАКЕТ ТЕСТОВИХ ЗАВДАНЬ ДЛЯ КОНТРОЛЮ ЗАЛИШКОВИХ ЗНАНЬ

З ДИСЦИПЛІНИ «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства»

для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Варіант 1.

Час проведення тестування – 30 хв.

1. Меблі та устаткування залів умовно поділяються на:

- а) меблі для приймання їжі;
- б) меблі для зберігання і транспортування посуду, страв;
- в) холодильне устаткування;
- г) теплове устаткування.

2. Пожежні оповісники класифікуються на:

- а) теплові;
- б) звукові;
- в) димові;
- г) комбіновані;
- д) всі вище зазначені.

3. У готелях категорій 4 та 5 зірок встановлюються телевізори з екраном по діагоналі:

- а) не менш 24 см;
- б) не менш 27 см;
- в) не менш 37 см;
- г) не менш 48 см.

4. Тиск води у мийках регулюється:

- а) натисканням кнопки «Пуск»;
- б) не регулюється взагалі;
- в) за допомогою насадки.

5. Кількість змінних механізмів УКМ може бути:

- а) до 28 найменувань;
- б) до 10 найменувань;
- в) 2 або 3.

6. До посудомийних машин періодичної дії відносяться?

- а) ММУ-1000; ММУ-2000;
- б) ММУ-250; ММУ-500; МПУ-350.

7. Яке устаткування можна застосовувати для нарізання варених овочів, плодово-ягідної сировини та відокремлення від них твердих, жорстких включень:

- а) протиручні машини;
- б) м'ясорубки;
- в) кутери.

8. Санітарна обробка машини ВПМ повинна проводитись:

- а) два рази на тиждень;
- б) один раз на день;
- в) два рази на місяць;
- г) не рідше 2-3разів на тиждень.

9. При експлуатації експрес – кавоварок кава виробляється холодною. Однією з причин може бути:

- а) занадто грубий помел кави;
- б) накип на стінках водогрійного котла.
- в) не відрегульоване реле тиску.

10. У чому полягають особливості конструкції та способів встановлення СЭ – 0,45 та СЭ – 0,22?

- а) апарати мають навісне виконання;
- б) конструкція дозволяє стікати конденсату в чашу сковороді;
- в) апараті з чавунною чашею, яка перевертається;
- г) усе, що було перелічене вище.

11. Гастроємкості призначені для:

- а) приготування та транспортування кулінарних виробів;
- б) зберігання та роздавання кулінарної продукції;
- в) реалізації та демонстрації продукції,

12. Метрологічні вимоги, що пред'являються до вагів, наступні:

- а) наочність показань зважування;
- б) стійкість вагів, чутливість;
- в) нейтральність матеріалу, з якого вони виготовлені;
- г) інформації недостатньо.

13. В автоматі МБН-780 млинцева стрічка смажиться на поверхні:

- а) барабану, що обертається;
- б) утримувачів;
- в) пласкої жарильної поверхні.

14. Льодогенератор ІМ-25СЛЕ виготовляє льодяні шматочки у вигляді:

- а) кубики ;
- б) луски;
- в) колбочок.

15. Після прання вміст вологи у білизні становить:

- а) 50...70 % сухої ваги білизни;
- б) 20...40 % сухої ваги білизни;
- в) 10..15 % сухої ваги білизни.

**Розглянуто на засіданні кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи
пр. № 1 від “28”серпня_2018 р.**

В.о.завідувача кафедри _____ Н.І.Данько

**ПАКЕТ ТЕСТОВИХ ЗАВДАНЬ ДЛЯ КОНТРОЛЮ ЗАЛИШКОВИХ
ЗНАНЬ**

**З ДИСЦИПЛІНИ «Устаткування закладів готельно-ресторанного
господарства»**

для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Варіант 2.

Час проведення тестування – 30 хв.

1. За якими ознаками здійснюється класифікація водонагрівального устаткування?

- а) за принципом дії;
- б) залежно від ступеня автоматизації;
- в) за видами енергоносія;
- г) усі відповіді правильні;
- д) інформації недостатньо.

2. Площа санвузла для готелю категорії 5 зірок складає:

- а) 4,0 м;
- б) 5,0 м;
- в) 6,0 м.

3. Відпарювання білизни під час прасування відбувається за допомогою:

- а) парозволожувача;
- б) термоелектронагрівача;
- в) парорегулятора.

4. Клінінгове устаткування поділяють за сферою використання на:

- а) комерційне прибиральне устаткування
- б) індустріальне;
- в) інвентар для прибирання санвузлів.

5. Які основні показники внесені у технічний паспорт просіювача?

- а) продуктивність;
- б) обсяг робочої камери;
- в) потужність електродвигуна;
- г) габаритні розміри.

6. Як виконується розвантажування картоплеочищувальної машини?

- а) після зупинки електродвигуна;
- б) без зупинки електродвигуна.

7. Призначення м'ясорубок:

- а) для подрібнення продуктів сирих та варених;
- б) для перемішування сировини;

в) для подрібнення м'яса та відділення кісток та сухожилля.

8. Місильний важіль в тістомісильній машини підіймають після зупинки машини:

а) вручну;

б) за допомогою короткочасного включення електродвигуна.

9. Яка різниця між автоклавами та стравоварильними котлами?

а) надлишковим атмосферним тиском у варильній судини та високою температурою обробки продуктів;

б) зниженим тиском у варильній судині та температурою обробки продуктів;

в) принципово іншим конструктивним улаштуванням.

10. Технологічна сутність процесів жарення міститься в доведенні продуктів до стану кулінарної готовності за температурами:

а) 95...120 °С;

б) 150...350 °С;

в) 300...450 °С.

11. Гастроємкості GN 1/1 мають розміри:

а) 530х325;

б) 650х530;

в) 354х325.

12. За способом встановлювання ваговимірювальне устаткування поділяють на:

а) автоматичне, напіваавтоматичне;

б) настільне, пересувне, стаціонарне;

в) метрологічне;

г) усі відповіді неправильні.

13. Швидкість руху підйомника становить:

а) 0,2...0,3 м/с;

б) 3...5 м/с;

в) 5...8 м/с.

14. Найбільш поширеними у готельному господарстві є використання компресорних холодильників об'ємом:

а) 100...150 дм;

б) 120...500 дм;

в) 150...350 дм.

15. Для формування команд у гральному автоматі використовується:

а) кулачковий механізм;

б) електромагніт;

в) електромагнітна заслінка.

**Розглянуто на засіданні кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи
пр. № 1 від "28"серпня_2018 р.**

В.о.завідувача кафедри _____ Н.І.Данько

**ПАКЕТ ТЕСТОВИХ ЗАВДАНЬ ДЛЯ КОНТРОЛЮ ЗАЛИШКОВИХ
ЗНАНЬ**

**З ДИСЦИПЛІНИ «Устаткування закладів готельно-ресторанного
господарства»**

для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Варіант 3.

Час проведення тестування – 30 хв.

**Розглянуто на засіданні кафедри _____
пр. № ____ від " ____ " _____ 200_ р.**

Завідувач кафедри _____

- 1. Підйомно-транспортне устаткування класифікується:**
 - а) за видом підйомного механізму;
 - б) за вантажопідйомністю
 - в) за місцем розташування;
 - г) за способом дії.
- 2. З метою охорони номерного фонду використовують наступні датчики руху:**
 - а) інфрачервоні;
 - б) мікрохвильові;
 - в) галогенові;
 - г) ультразвукові;
 - д) всі вище зазначені.
- 3. Перевагами ЖК телевізорів є:**
 - а) великий кут перегляду;
 - б) висока енергоємність;
 - в) відсутність мерехтіння екрана.
- 4. Для прибирання театрів, кінотеатрів доцільніше використовувати:**
 - а) ранцеві пилососи;
 - б) пінні екстрактори;
 - в) мийки високого тиску.
- 5. Які з наведених просіювачів мають циліндричні барабан-сита:**
 - а) МПМ-800; ПМ-500; МС-24-300;
 - б) СЭ-350; ПВ-0,55/380; МПМВ-300;
 - в) „Пионер”; „Каскад”.
- 6. До картоплеочищувальних машин періодичної дії відносять наступні:**
 - а) МОК-125; МОК-250; МОК-300;
 - б) КНА-600 М.
- 7. Для загострення ножа хліборізці його необхідно:**
 - а) зняти з машини;
 - б) загострити не знімаючи.

8. Технологічний процес у збивальних машинах розподіляється на наступні операції:

- а) рівномірність розподілу компонентів;
- б) розчинення окремих продуктів з утворенням однорідної маси;
- в) насичення рідинної суміші за рахунок складного руху збивача.

9. У яких котлах парогенератор поєднаний з пароводяною рубашкою?

- а) КЭ – 250, КПЭ – 160;
- б) КПЭ – 60, КПЭСМ – 60;
- в) КПП – 160, КПЭ – 250.

10. Інтенсивність нагріву в об'ємі жарильної шафи регулюється за допомогою:

- а) пакетних перемикачів;
- б) теплоізоляційного матеріалу.

11. Кейтеринг це:

- а) послуги ресторанів з виїзного обслуговування;
- б) процес приготування кулінарних виробів;
- в) довготривале зберігання кулінарних виробів за температури + 80 °С.

12. Електронні контрольно-касові апарати повинні відповідати наступним вимогам:

- а) забезпечувати фіскальні функції;
- б) апарат і інформація, що міститься у фіскальній пам'яті, повинні бути надійно захищені;
- в) надійність апарату;
- г) інформації недостатньо;
- д) усі відповіді правильні.

13. Автомат АП-3М призначено для:

- а) виготовлення смажених пончиків;
- б) виготовлення «хотдогів»;
- в) млинців.

14. Столи з охолоджуємою поверхнею призначаються для :

- а) виготовлення листкового тіста;
- б) охолодження піци;
- в) зберігання овочів.

15. До зони відпочинку та розваг входять:

- а) ресторан, бар, спортивний зал, басейн;
- б) офіс, конференц-центр;
- в) вестибюль.

**Розглянуто на засіданні кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи
пр. № 1 від “28” серпня 2018 р.**

В.о.завідувача кафедри _____ Н.І.Данько

ПАКЕТ ТЕСТОВИХ ЗАВДАНЬ ДЛЯ КОНТРОЛЮ ЗАЛИШКОВИХ ЗНАНЬ

З ДИСЦИПЛІНИ «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства»

для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Варіант 4.

Час проведення тестування – 30 хв.

1. За якими показникам можливо проводити порівняльну якісну оцінку машин?

- а) за питомими техніко-економічними показниками;
- б) за зовнішнім виглядом, габаритними розмірами, фірмам, які виготовляють устаткування;
- в) за усіма факторами, які визначені вище.

2. Перукарні передбачаються у готелях на:

- а) 50 та більше місць;
- б) 80 та більше місць;
- в) 150 та більше місць.

3. Виготовляються наступні типи електрочайників:

- а) ЭЧ, ЭЧТ, ЭЧЗ, ЭЧТЗ;
- б) КНЕ-25;
- в) КПЕ-100, МРГУ.

4. Миття транспортних засобів здійснюється за допомогою:

- а) піногенераторів;
- б) мийок високого тиску;
- в) пароочисників.

5. Змінний механізм МС 4 – 7 – 8 – 20 – це машина:

- а) одноопераційна;
- б) багатоопераційна;
- в) багатоцільова.

6. Чим відрізняється посудомийна машина ММУГ-2000 від ММУ-2000?

- а) потужністю;
- б) наявністю газового водонагрівача;
- в) температурою гарячої води;
- г) швидкістю роботи.

7. Робочими органами МИК-60 є:

- а) жорна;
- б) барабан;
- в) валики.

8. Робочі органи МНРТ-130/600 є:

- а) черв'ячний редуктор;
- б) сталі валики;
- в) шнек.

9. За якими ознаками здійснюється класифікація водонагрівального устаткування?

- а) за принципом дії;

- б) залежно від ступеня автоматизації;
- в) за видами енергоносія.

10. У яких шафах жарильні камери поділені на 3 (5) відсіків:

- а) ШК – 2А, ЭШ – 3М;
- б) ШЖЭ – 0,85, ШЖЭ – 0,51, ШЖЭ – 0,85 – 01;
- в) ШЖЭ – 1,36, ШЖЭСМ – 2К.

11. Робочими температурами теплових салат-барів є:

- а) $+2 \dots +4$ °С;
- б) $+30 \dots +80$ °С;
- в) $0 \dots -1$ °С.

12. У теперішній час на підприємствах харчування найбільш розповсюджені:

- а) ваги електронні;
- б) ваги механічні;
- в) ваги гирні;
- г) усі відповіді правильні.

13. Дозувально-формульний механізм автомата МПО-350 формує:

- а) оладки та млинці;
- б) оладки;
- в) пончики.

14. Торговельне холодильне середньотемпературне устаткування призначене для:

- а) для реалізації заморожених продуктів;
- б) для зберігання, демонстрації та продажу напоїв і продуктів.

15. Пральні барабани оснащуються:

- а) функцію «авто-стоп», монетоприймачем, функцією нахилу «вперед-назад»;
- б) розсувними дверцятами;
- в) зрошувальною системою.

**Розглянуто на засіданні кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи
пр. № 1 від “28”серпня_2018 р.**

В.о.завідувача кафедри _____ Н.І.Данько

ПАКЕТ ТЕСТОВИХ ЗАВДАНЬ ДЛЯ КОНТРОЛЮ ЗАЛИШКОВИХ ЗНАНЬ

З ДИСЦИПЛІНИ «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства»

для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Варіант 5.

Час проведення тестування – 30 хв.

1. Головними показниками якості машин є:

- а) призначення, надійність, економічне використання, ергономічність, технологічність та безпека;
- б) технологічність, безпека та естетичність;
- в) патентно-правові, призначення, стандартизація.

2. До електронних засобів контролю за безпекою відносяться:

- а) телевізійне спостереження;
- б) пожежна сигналізація;
- в) система з використанням засобів руху.

3. Для перегляду телевізора формату 4:3 безпечною є відстань:

- а) 3...5 діагоналей;
- б) 2,5...3 діагоналей;
- в) 1...1,2 діагоналей.

4. Мийки високого тиску призначені для миття:

- а) газонів та розаріїв;
- б) тротуарів, транспортних засобів, терас;
- в) підлоги та вікон.

5. Призначення дебалансів у просіювачах?

- а) для захисту робітників від ураження електричним струмом;
- б) для коливального руху робочої камери;
- в) для захисту двигуна від перевантаження.

6. Чим відрізняються універсальні мийні машини від спеціалізованих?

- а) якістю роботи;
- б) способом миття посуду;
- в) призначенням.

7. Яке призначення слайсера?

- а) для нарізання монолітів масла;
- б) для нарізання гастрономічних товарів;
- в) для збивання рідинних сумішей.

8. Завантажувати продукти в бачок та визначати їх готовність дозволяється:

- а) при увімкненому електродвигуні;
- б) при вимкненому електродвигуні.

9. Що зветься «сухою ходою» стравоварильних котлів?

- а) в парогенераторі немає води;
- б) вода в парогенераторі не залита до певного рівня;
- в) апарат вимкнений з електричної мережі.

10. Як здійснюється регулювання температурних режимів у сковородах та фритюрницях?

- а) електронагрівальним елементом;
- б) терморегулятором;
- в) тепловою ізоляцією.

11. Які марміти призначені для зберігання других страв?

- а) МСЭСМ – 3, ЭПМ – 3М;
- б) МСЭ – 55, МСЭ – 84 – 01, МСЭ – 110К;
- в) інформації недостатньо.

12. Основними виробниками ЕККА, що використовуються у підприємствах торгівлі ресторанного господарства і сфері послуг в Україні є:

- а) Київське НВО «Електронмаш»;
- б) українсько-болгарське сумісне підприємство АОЗТ «Датекс-Украина»;
- в) НПО «РОСС».

13. Фірмою РОСС розроблено автомат для виготовлення пончиків кільцеподібної форми:

- а) АВПП-3,0/220-230;
- б) КПЕСМ-60;
- в) МБН-780.

14. Моделі сокоохолоджувачів відрізняються:

- а) кількістю холодильних агрегатів;
- б) кількістю і об'ємом з'ємних ємностей.

15. Для підприємств 3-ї категорії обирають гладильний каток:

- а) продуктивність 15-25 кг/год., ширина вала 1000-1600 мм;
- б) продуктивність 20-30 кг/год., ширина вала 1000-2000 мм;
- в) продуктивність 20-60 кг/год., ширина вала 1000-2600 мм.

Розглянуто на засіданні кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

пр. № 1 від “28”серпня 2018 р.

В.о.завідувача кафедри _____ Н.І.Данько

ПАКЕТ ТЕСТОВИХ ЗАВДАНЬ ДЛЯ КОНТРОЛЮ ЗАЛИШКОВИХ ЗНАНЬ

З ДИСЦИПЛІНИ «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства»

для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Варіант 6.

Час проведення тестування – 30 хв.

- 1. Як поділяється теплове устаткування за видом енергоносія?**
 - а) електричне;
 - б) газове;
 - в) парове;
 - г) усе, що було перелічено вище.
- 2. Депозитні ячейки встановлюються:**
 - а) безпосередньо у номері;
 - б) на ресепшн;
 - в) у кабінеті адміністратора.
- 3. До пристроїв для відтворення дисків формату DVD відносяться:**
 - а) комп'ютери та ноутбуки;
 - б) CD-програвачі;
 - в) стаціонарні DVD програвачі;
- 4. Водопилососи використовують при:**
 - а) необхідності прибирання вологих та сухих видів забруднення;
 - б) вологих видів забруднення;
 - в) прибиранні крупних об'єктів.
- 5. Універсальна кухонна машина складається з елементів:**
 - а) теплогенеруючих пристроїв; теплоізоляції, контрольно-вимірювальних приладів та арматури;
 - б) універсального приводу та набору змінних механізмів;
 - в) електродвигуна, редуктора, картера, перемикача швидкостей корпусу та ін.
- 6. Де доцільніше застосовувати універсальні машини для миття посуду?**
 - а) у великих підприємствах харчування, підприємствах заготовочних;
 - б) невеликих підприємствах харчування з великим асортиментом продукції.
- 7. Що є причиною намотування плівки на ножах м'ясорубки під час подрібнення м'ясної сировини:**
 - а) недостатньо міцно загвинчено зажимну гайку;
 - б) затуплені ножі;
 - в) високий вміст сполучної тканини у м'ясі.
- 8. У чому різниця між машинами для збивання та машинами для замішування тіста?**
 - а) у наявності різноманітних змінних робочих органів;
 - б) у можливості регулювання швидкості робочих органів.
- 9. Якого типу електронагрівачі використовується в кип'ятильниках?**
 - а) закриті з доступом повітря;
 - б) відкриті;

г) герметично закриті..

10. Чим відрізняються сковороди від фритюрниць?

- а) можливістю смаження продуктів загальним способом, проведення процесів пасерування;
- б) більш високими техніко-економічними показниками;
- в) кращою якістю одержаних продуктів;
- г) усім вище переліченим.

11. Яке теплове устаткування використовують у лініях роздачі обідів?

- а) варильне;
- б) жарильно-пекарське;
- в) допоміжне;
- г) водонагрівальне;
- д) усі відповіді неправильні.

12. У паспорті на ваги вказують наступні відомості:

- а) повне їх найменування та тип;
- б) найменування заводу-виготовлювача й заводський номер;
- в) межа допустимих навантажень, назву місцезнаходження підприємства та інвентарний номер, що присвоєний вагам;
- г) відомості про дати повірки;
- д) інформації недостатньо;
- ж) усі відповіді правильні

13. За допомогою чого контролюється рівень тіста в баку автомата МБН-780:

- а) поплавкового пристрою;
- б) датчика рівня
- в) візуально.

14. Бонети призначенні:

- а) для зберігання та продажу охолоджених та заморожених продуктів і напівфабрикатів;
- б) зберігання морозива.

15. До складу бізнес-зони входять

- а) система фонові музики та оповіщення;
- б) проекційні монітори та мультимедійні системи;
- в) рекламний дисплей.

**Розглянуто на засіданні кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи
пр. № 1 від “_28_”серпня__2018 р.**

В.о.завідувача кафедри _____Н.І.Данько

**ПАКЕТ ТЕСТОВИХ ЗАВДАНЬ ДЛЯ КОНТРОЛЮ ЗАЛИШКОВИХ
ЗНАНЬ**

**З ДИСЦИПЛІНИ «Устаткування закладів готельно-ресторанного
господарства»**

для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Варіант 7.

Час проведення тестування – 30 хв.

- 1. Як поділяється теплове устаткування за конструктивним рішенням?**
 - а) періодичної дії;
 - б) секційно-модульоване;
 - в) безперервної дії;
 - г) інформації недостатньо.
- 2. Площа санвузла для готелю категорії 4 зірки складає:**
 - а) 4,0 м;
 - б) 5,0 м;
 - в) 6,0 м.
- 3. Нагрів прасувальної плити праски здійснюється:**
 - а) ТЕНом;
 - б) контактом;
 - в) термоелементом.
- 4. До устаткування для прибирання підлог відносять:**
 - а) швабри, мопи, флаудери;
 - б) стяжки, пиłosоси, водопиłosоси;
 - в) марміти, телескопічні штанги.
- 5. Головними показниками якості, які характеризують УКМ під час експлуатації є:**
 - а) призначення, надійність, економічність використання, ергономічність, технологічність та безпека;
 - б) технологічність, безпека та естетичність;
 - в) економічність використання, ергономічність, надійність та технологічність;
 - г) призначення та стандартизація.
- 6. При якому способі очищування буває найменша кількість відходів?**
 - а) механічному;
 - б) термічному;
 - в) хімічному.
- 7. Яке устаткування можливо застосувати для розм'якшення м'яса?**
 - а) м'ясопушувачі, преси;
 - б) котлетоформувальні машини, м'ясорубки, кутери;
 - в) усі вищепозначені машини.
- 8. Машина МФК-2240 призначена для:**
 - а) для формування виробів з тіста;
 - б) для нанесення малюнка на пряничні вироби;
 - в) для формування та одnobічного панірування виробів з м'ясного або рибного фаршу.

9. На поверхні кави не утворюється піна. Причиною може бути:

- а) неякісна кава.
- б) кава не свіжообжарена;
- в) не відкореговано помел;
- г) занадто жорстка вода;
- д) усе, що перелічене вище.

10. Яке устаткування відноситься до жарильних апаратів безперервної дії?

- а) СЭСМ – 0,5, ШЖЭ – 0,85 – 01;
- б) ФНЭ – 40, ВЖШЭ – 675, ПКЖ;
- в) СКГ – 0,3, ФЭ – 20.

11. Чефери призначені для:

- а) підтримання в гарячому стані блюд та кулінарних виробів;
- б) підтримання в охолоджену стані блюд та кулінарних виробів;
- в) приготування та кулінарних виробів.

12. До складу ЕККА входять наступні блоки:

- а) управління, клавіатури, друку контрольної та касової стрічки;
- б) фінансової пам'яті, індикації касира;
- в) інформації недостатньо;
- г) правильна відповідь не наведена.

13. Фірмою РОСС розроблено автомат для виготовлення пончиків кільцеподібної форми:

- а) АВПП-3,0/220-230;
- б) КПЕСМ-60;
- в) МБН-780.

14. Збірні холодильні камери призначені для:

- а) для продажу і зберігання протягом робочого часу охолоджених і заморожених продуктів у торгових залах;
- б) для зберігання охолоджених або заморожених продуктів.

15. У невеликих закладах ресторанного господарства встановлюють:

- а) стріт-машини;
- б) покер-машини;
- в) казино-автомат.

**Розглянуто на засіданні кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи
пр. № 1 від “_28_”серпня__2018 р.**

В.о.завідувача кафедри _____ Н.І.Данько

ПАКЕТ ТЕСТОВИХ ЗАВДАНЬ ДЛЯ КОНТРОЛЮ ЗАЛИШКОВИХ ЗНАНЬ

З ДИСЦИПЛІНИ «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства»

для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Варіант 8.

Час проведення тестування – 30 хв.

1. Ваговимірювальне устаткування класифікується:

- а) за способом урівноваження;
- б) за способом встановлення;
- в) за видом вказуючого пристрою;
- г) за видом циферблату.

2. Праски надаються клієнтам готелів категорій:

- а) 1,2,3 зірки;
- б) 2,3,4 зірки;
- в) 3,4,5 зірок.

3. Потужність фенів, якими оснащуються ванні кімнати у готелях, не повинна перевищувати:

- а) 800 Вт;
- б) 1200 Вт;
- в) 1600 Вт.

4. Клінінг – це:

- а) послуга для прибирання приміщень та навколишньої території;
- б) послуга з виїзного обслуговування;
- в) підтримання продуктів у розігрітому стані.

5. Яка різниця між універсальними кухонними машинами та „фудпроцесорами“?

- а) наявність приводу та комплектом змінних механізмів;
- б) кількість виконаних технологічних операцій;
- в) вище переліченими показниками.

6. У чому принципова відмінність посудомийних машин безперервної дії від машин періодичної дії?

- а) габаритні розміри і продуктивність;
- б) спосіб миття посуду;
- в) якість миття посуду.

7. Подрібнювальні машин та механізми призначені:

- а) для подрібнення твердих харчових продуктів;
- б) для подрібнення м'яких харчових продуктів;
- в) для нарізання харчових продуктів.

8. В чому полягає суттєвість процесів дозування та формування продуктів?

- а) розподіл продуктів на частини однакових геометричних розмірів, мас або об'ємів;
- б) придання відмірюваним порціям наданої форми та наданих геометричних розмірів.

9. Кава занадто міцна. Причиною може бути:

- а) забруднено блок розливу.
- б) помел занадто дрібний.

10. До сковорід, що передбачають використання функціональних ємностей, належать:

- а) СЭСМ – 0,2, СЭСМ – 0,5;
- б) СЭ – 0,45, СЭ – 0,22;
- в) СНЭ – 0,2, СНЭ – 0,5.

11. В теплових моделях мармітів та салат-барів інфрачервоні лампи призначені для:

- а) верхнього нагріву кулінарної продукції;
- б) освітлення поверхні продуктів, що демонструються.

12. В електронних вагах передбачено програмування інформації:

- а) про товар: найменування, вартість, строк зберігання, маса товару, номер і код виду товару, груповий код;
- б) додаткові дані;
- в) інформації недостатньо.

13. Аварійна зупинка ліфта здійснюється за допомогою:

- а) клинкових уловлювачів;
- б) ексцентрикових уловлювачів;
- в) напрямляючих противаг.

14. Морозиво, що отримується на виході з фризера, має температуру:

- а) -10...-18°C;
- б) -3...-6°C;
- в) -5...15°C.

15. До систем звукового устаткування входять:

- а) мікрофони та комп'ютери презентаційної системи;
- б) відеомагнітофони та програвачі;
- в) відеокамери та кондиціонери.

**Розглянуто на засіданні кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи
пр. № 1 від “28_”серпня_2018 р.**

В.о.завідувача кафедри _____ Н.І.Данько

**ПАКЕТ ТЕСТОВИХ ЗАВДАНЬ ДЛЯ КОНТРОЛЮ ЗАЛИШКОВИХ
ЗНАНЬ**

**З ДИСЦИПЛІНИ «Устаткування закладів готельно-ресторанного
господарства»**

для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Варіант 9.

Час проведення тестування – 30 хв.

1. Контрольно-касове устаткування класифікується :

- а) за ступенем автоматизації;
- б) за ступенем мобільності;
- в) за призначенням.

2. Фуршетні столи мають розміри:

- а) 900-1500 мм;
- б) 800-1000 мм;
- в) 1200 мм.

3. Розміри екранів телевізорів вказують у:

- а) міліметрах;
- б) дюймах;
- в) метрах.

4. Клінінг – це:

- а) послуга для прибирання приміщень та навколишньої території;
- б) послуга з виїзного обслуговування;
- в) підтримання продуктів у розігрітому стані.

5. До спеціалізованих УКМ відносять:

- а) ПУ-0,6; УММ-ПР; МТ-1,5;
- б) ПМ-1,1; ПГ-0,6; ПХ-0,6

6. Від чого залежить термін обробки бульб (або швидкість їх проходження) у картоплеочищувальній машині безперервної дії:

- а) від абразивної поверхні роликів;
- б) від кількості бульб;
- в) від тертя бульб.

7. Машина МИВП призначена для наступних технологічних операцій:

- а) розподілу сипких продуктів на фракції;
- б) для тонкого подрібнювання варених продуктів;
- в) для нарізання хліба.

8. Автомат П6-НПА призначено для:

- а) виготовлення пельменів та вареників з різними начинками;
- б) для формування котлет;
- в) дозування тістових заготовок.

9. Пара не виходить з трубки розбору кип'ятка кавоварки. Причиною може бути:

- а) витікання води з водогрійного котла;
- б) надвисокий рівень води у водогрійному котлі;
- в) у водопроводі немає води.

10. За якими ознаками здійснюється кваліфікація жарильно-пекарського устаткування?

- а) за способом дії;
- б) за способом обігріву;
- в) за призначенням;
- г) усіма раніше зазначеним.

11. Гранитноемалеві гастроремкості мають:

- а) тільки сполушну поверхню;
- б) перфоровану поверхню;
- в) ребристу поверхню.

12. За призначенням вагове устаткування поділяється на наступні основні групи:

- а) загального призначення;
- б) технологічне;
- в) лабораторне;
- г) метрологічне;
- д) для спеціальних вимірювань;
- ж) усі відповіді правильні.

13. Вантажні електричні ліфти призначені для підняття вантажів масою:

- а) 500...5000 кг;
- б) 150...500 кг;
- в) 70...150 кг.

14. Для зберігання шоколаду, кондитерських та десертних виробів оптимальною є температура:

- а) +2...+6°C;
- б) +14...+16°C;
- в) -1...+2°C.

15. За видом керування машини класифікуються:

- а) машини високошвидкісні з остаточним віджимом – 1200 об / хв.;
- б) машини середньошвидкісні з остаточним віджимом - 650 об / хв.;
- в) машини низькошвидкісні з попередніми віджимом - 500 об / хв.;
- г) машини без віджиму.

**Розглянуто на засіданні кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи
пр. № 1 від “28”серпня_2018 р.**

В.о.завідувача кафедри _____ Н.І.Данько

ПАКЕТ ТЕСТОВИХ ЗАВДАНЬ ДЛЯ КОНТРОЛЮ ЗАЛИШКОВИХ ЗНАНЬ

З ДИСЦИПЛІНИ «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства»

для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Варіант 10.

Час проведення тестування – 30 хв.

1. Холодильне устаткування класифікується:

- а) за температурними режимами;
- б) за характером руху повітря;
- в) за кліматичними зонами;
- г) за умовами продажу.

2. Якщо категорія м'якості меблів є нульовою, то значення деформації м'якого елемента під дією тіла людини вагою 75 кг повинне бути не менше:

- а) 8 см;
- б) 10 см;
- в) 12 см.

3. Терморегулятор праски забезпечує регулювання температури у діапазоні:

- а) 75...115 °С;
- б) 105...155 °С;
- в) 145...205 °С.

4. Піногенератори використовують для:

- а) прибирання килимових покриттів;
- б) прибирання площ об'ємом більше 250 м²;
- в) видалення плям з тротуарних доріжок.

5. Універсальна кухонна машина УММ-ПС комплектується наступними змінними механізмами:

- а) м'ясорубкою, збивальним механізмом, дисковою овочерізкою;
- б) просіювачем, механізмом для перемішування салатів та вінегретів;
- в) механізмом для нарізання свіжих овочів скибками.

6. На підприємствах харчування застосовується наступний спосіб очищення коренебульбоплодів:

- а) хімічний;
- б) термічний;
- в) механічний.

7. Яке призначення слайсера?

- а) для нарізання монолітів масла;
- б) для нарізання гастрономічних товарів;
- в) для збивання рідинних сумішей.

8. Механізмами для перемішування продуктів є:

- а) МКК-120, МДП-II-I;
- б) МС-8-150, МС-4-7-8-20, МС25-200, МП-II-I;
- в) МИК-60, МИП-II-I.

9. Які апарати відносять до котлів перекидних електричних?

- а) КЭ – 100, КНЭ – 50, ФЭ – 20;

- б) ПЭ – 0,51, СЭСМ – 0,5, КПП – 100;
- в) КПЭ – 60, КПЭСМ – 60, КПЭ – 40.

10. За якими ознаками здійснюється класифікація жарильно-пекарського устаткування?

- а) за способом дії;
- б) за способом обігріву;
- в) за призначенням;
- г) усіма раніше зазначеним.

11. Ковпаки салат-барів та мармітів виготовляються з:

- а) чавуну;
- б) нержавіючої сталі;
- в) плексигласу.

12. Основною метою впровадження ЕККА є:

- а) забезпечення своєчасних і у повному обсязі надходжень до Державного бюджету платежів від суб'єктів підприємницької діяльності;
- б) забезпечення строгого контролю і обліку руху товарів;
- в) усі відповіді неправильні;
- г) інформації недостатньо

13. Машина МБН-780 дозволяє виготовляти млинці без начинки розміром:

- а) 320х320 мм;
- б) 280х220 мм;
- в) 210х215 мм;

14. До техніко-економічних показників торгівельно-холодильного устаткування належать:

- а) температура повітря в об'ємі, що охолоджується, внутрішній об'єм;
- б) габаритні розміри, маса;
- в) коефіцієнт робочого часу компресора.

15. Фінішна обробка білизни включає в себе:

- а) відпарювання;
- б) остаточну обробку;
- в) сушіння.

**Розглянуто на засіданні кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи
пр. № 1 від “_28_”серпня_2018 р.**

В.о.завідувача кафедри _____ Н.І.Данько

**ПАКЕТ ТЕСТОВИХ ЗАВДАНЬ ДЛЯ КОНТРОЛЮ ЗАЛИШКОВИХ
ЗНАНЬ**

**З ДИСЦИПЛІНИ «Устаткування закладів готельно-ресторанного
господарства»**

для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Варіант 11.

Час проведення тестування – 30 хв.

- 1. Підйомно-транспортне устаткування класифікується:**
 - а) за видом підйомного механізму;
 - б) за вантажопідйомністю
 - в) за місцем розташування;
 - г) за способом дії.
- 2. Площа санвузла для готелю категорії 5 зірок складає:**
 - а) 4,0 м;
 - б) 5,0 м;
 - в) 6,0 м.
- 3. Нагрівальним елементом електричного чайника є:**
 - а) ТЕН;
 - б) РЕН;
 - в) відкрита спіраль.
- 4. Тиск води у мийках високого тиску нагнічується:**
 - а) крильчаткою;
 - б) пістолетом;
 - в) шлангом високого тиску.
- 5. Яке устаткування є більш ефективним з погляду техніко-економічних показників?**
 - а) універсальне;
 - б) спеціалізоване.
- 6. Які чинники впливають на споживання електроенергії під час миття посуду у посудомийних машинах?**
 - а) міра та характер забруднення посуду;
 - б) наявність чи відсутність гарячого водопостачання на підприємстві;
 - в) періодичність миття (безперервне миття або з інтервалами).
- 7. Призначення машини МИК-60:**
 - а) для розтирання маку;
 - б) для тонкого подрібнення варених продуктів;
 - в) для розмелювання кави..
- 8. Машини та механізми для приготування тіста це устаткування:**
 - а) безперервної дії;
 - б) періодичної дії.
- 9. На панелі керування не горять індикатори. Причинами можуть бути:**
 - а) відсутність напруги живлення;
 - б) кавоварка перегрівається.

10. Температура жиру в „холодній зоні” фритюрниці не повинна перевищувати:

- а) 190 °С;
- б) 80 °С;
- в) 120 °С.

11. Гастроємкості з полікарбонату призначені для:

- а) жаріння та тушіння;
- б) роздавання, зберігання та транспортування готових виробів;
- в) випікання та варки.

12. За конструкцією ваговимірювального пристрою розрізняють ваги:

- а) загального призначення;
- б) важільно-механічні та електронні;
- в) автомобільні;
- г) інформації недостатньо.

13. Продуктивність машини для виготовлення оладків МПО-300 становить:

- а) 400 шт/год.;
- б) 800 шт/год.
- в) 1000 шт/год.

14. Столи з охолоджуємою поверхнею призначаються для :

- а) виготовлення листкового тіста;
- б) охолодження піци;
- в) зберігання овочів.

15. Скімери призначені для

- а) фільтрації води;
- б) перекачування води;
- в) хлорування води.

**Розглянуто на засіданні кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи
пр. № 1 від “_28_”_серпня_2018 р.**

В.о.завідувача кафедри _____ Н.І.Данько

ПАКЕТ ТЕСТОВИХ ЗАВДАНЬ ДЛЯ КОНТРОЛЮ ЗАЛИШКОВИХ ЗНАНЬ

З ДИСЦИПЛІНИ «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства»

для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Варіант 12.

Час проведення тестування – 30 хв.

1. Ваговимірвальне устаткування класифікується:

- а) за способом урівноваження;
- б) за способом встановлення;
- в) за видом вказівного пристрою;
- г) за видом циферблату.

2. Висота столів для закладів ресторанного господарства становить:

- а) 650-670 мм;
- б) 670-690 мм;
- в) 690-750.

3. До систем зв'язку входять:

- а) АТС, Intertel;
- б) радіозв'язок, стільниковий зв'язок;
- в) візуального сповіщення.

4. За способом організації руху мийні апарати класифікуються на:

- а) пересувні та стаціонарні;
- б) безперервної та періодичної дії;
- в) побутові та професійні.

5. Головними показниками якості, які характеризують УКМ під час експлуатації є:

- а) призначення, надійність, економічність використання, ергономічність, технологічність та безпека;
- б) технологічність, безпека та естетичність;
- в) економічність використання, ергономічність, надійність та технологічність;
- г) призначення та стандартизація.

6. Тривалість робочого циклу посудомийної машини періодичної дії становить:

- а) 50 ... 105 с;
- б) 150 ... 200 с;
- в) 200 ... 300 с.

7. До розмелювальних машин та механізмів відносять:

- а) МИК-60, МС 12-15, МИП-II-I;
- б) МРО-350, МС 28-100, МИМ-105.

8. Основною технічною характеристикою збивальної машини є:

- а) продуктивність;
- б) ємність бачка;
- в) маса.

9. В яких стравоварильних апаратах температура рідини вища за 100° С?

- а) у вакуум апаратах;
- б) автоклавах.

10. Які відмінні особливості відрізняють пароконвектомати від конвектоматів:

- а) наявність трьох режимів: „пара”, „пароконвекція”, „конвекція”;
- б) наявність перемикачів режимів роботи;
- в) наявність теплоізоляції.

11. Транспортні термоконтейнери BLACK BOX призначені:

- а) для транспортування тільки заморожених напівфабрикатів;
- б) для транспортування та зберігання гарячих, холодних блюд та напоїв;
- в) приготування кулінарних виробів на парі.

12. В середньому в одному супермаркеті використовується близько:

- а) 100 одиниць вимірювального устаткування;
- б) 30 одиниць;
- г) 1000 одиниць;
- д) усі відповіді неправильні.

13. Аварійна зупинка ліфта здійснюється за допомогою:

- а) клинкових уловлювачів;
- б) ексцентрикових уловлювачів;
- в) напрямляючих противаг.

14. Найбільш поширеними у готельному господарстві є використання компресорних холодильників об'ємом:

- а) 100...150 дм³;
- б) 120...500 дм³;
- в) 150...350 дм³.

15. До систем звукового устаткування входять:

- а) мікрофони та комп'ютери презентаційної системи;
- б) відеомагнітофони та програвачі;
- в) відеокамери та кондиціонери.

**Розглянуто на засіданні кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи
пр. № 1 від “28_”_серпня_2018 р.**

В.о.завідувача кафедри _____ Н.І.Данько

**ПАКЕТ ТЕСТОВИХ ЗАВДАНЬ ДЛЯ КОНТРОЛЮ ЗАЛИШКОВИХ
ЗНАНЬ**

**З ДИСЦИПЛІНИ «Устаткування закладів готельно-ресторанного
господарства»**

для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Варіант 13.

Час проведення тестування – 30 хв.

1. За якими показникам можливо проводити порівняльну якісну оцінку машин?

- а) за питомими техніко-економічними показниками;
- б) за зовнішнім виглядом, габаритними розмірами, фірмам, які виготовляють устаткування;
- в) за усіма факторами, які визначені вище.

2. Банкетний стіл має висоту:

- а) 720-740 мм;
- б) 760-780 мм;
- в) 780-800 мм.

3. Електрочайники випускають з номінальною напругою:

- а) 220 В;
- б) 380 В;
- в) 60 В.

4. Професійні мийні апарати працюють при тиску:

- а) 160...510 МПа;
- б) 20...80 МПа;
- в) 60...100 МПа.

5. За яким показником можливо проводити порівняльно-якісну оцінку однотипних УКМ?

- а) за питомими техніко-економічними показниками;
- б) за зовнішнім виглядом, розміром, фірмам, які виготовляють устаткування.

6. У зоні вторинного споліскування машини ММУ-2000 обробка посуду гарячою водою проводиться за температури не менше:

- а) 65 °С;
- б) 85 °С;
- в) 40 °С.

7. Яку форму нарізання забезпечують дискові овочерізки?

- а) брусочки, соломку, стружку;
- б) ломтики, шинковку.

8. Яким чином визначається момент завершення процесу збивання?

- а) органолептично;
- б) в наслідок зупинки машини.

9. Для приготування продуктів лікувального та дієтичного харчування застосовують наступні теплові апарати:

- а) АПЭСМ – 1, АПЭ – 0,23 А – 01;

- б) СЭ – 0,45 – 01, ФЭ – 20;
- в) СЭСМ – 0,5, ШЖЭ – 0,85 – 01.

10. Які переваги використання пароконвектоматів у порівнянні з традиційними способами теплової обробки?

- а) зниження витрат м'ясної сировини на 50...69%, овочів – на 25%;
- б) витрати жиру знижуються на 90...95%, води – на 70%, електроенергії – на 60%.

11. Порціонні термоконтейнери призначені для:

- а) зберігання та транспортування індивідуальних гарячих обідів;
- б) транспортування холодних закусок кількістю порцій 20...50 шт.

12. Електронні контрольно-касові апарати повинні відповідати наступним вимогам:

- а) забезпечувати фіскальні функції;
- б) апарат і інформація, що міститься у фіскальній пам'яті, повинні бути надійно захищені;
- в) надійність апарату;
- г) інформації недостатньо;
- д) усі відповіді правильні.

13. Швидкість руху підйомника становить:

- а) 0,2...0,3 м/с;
- б) 3...5 м/с;
- в) 5...8 м/с.

14. Збірні холодильні камери призначені для:

- а) для продажу і зберігання протягом робочого часу охолоджених і заморожених продуктів у торгових залах;
- б) для зберігання охолоджених або заморожених продуктів.

15. Зона відпочинку оснащується:

- а) системою фонові музики і оповіщення;
- б) проекційним та звуковим устаткуванням;
- в) кавовими автоматами.

**Розглянуто на засіданні кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи
пр. № 1 від “28”_серпня_2018 р.**

В.о.завідувача кафедри _____ Н.І.Данько

ПАКЕТ ТЕСТОВИХ ЗАВДАНЬ ДЛЯ КОНТРОЛЮ ЗАЛИШКОВИХ ЗНАНЬ

З ДИСЦИПЛІНИ «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства»

для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Варіант 14.

Час проведення тестування – 30 хв.

1. За якими ознаками здійснюється класифікація водонагрівального устаткування?

- а) за принципом дії;
- б) залежно від ступеня автоматизації;
- в) за видами енергоносія;
- г) усі відповіді правильні.

2. Підсобні приміщення призначені для:

- а) зберігання посуду;
- б) зберігання інвентарю;
- в) тимчасового зберігання овочів.

3. Перевагами ЖК телевізорів є:

- а) великий кут перегляду;
- б) висока енергоємність;
- в) відсутність мерехтіння екрана.

4. Що використовують в апаратах високого тиску для видалення стійких забруднень?

- а) турбофрезу;
- б) піноутворюючу насадку;
- в) пістолет високого тиску.

5. Які чинники необхідно враховувати при виборі УКМ?

- а) кількість сировини, яка підлягає переробці та тривалість робочого дня;
- б) продуктивність, енергоспоживання та технологічні можливості устаткування;
- в) фінансові можливості підприємств, його виробничі площі та розміри устаткування.

6. При термічному способі очищення в термоагрегатах бульби картоплі піддаються протягом кількох секунд обпалюванню за температури:

- а) 50...700 °С;
- б) 100...300 °С;
- в) 1200...1300 °С.

7. Механізмами для подрібнення та розтирання є:

- а) МС 8-150, МС 25-200;
- б) МС 12-40, МДП-II-I, МИП-I;
- в) МИМ-600, М2-70.

8. До збивальних машин з індивідуальним приводом відносяться наступні:

- а) МС 4-7-8-20, МВП-II-I;
- б) МВ-6, МВ-35М, МВ-35, МВ-60;

в) ТММ-1М, ТММ-60М, МТИ-100.

9. До секційно-модульних апаратів відносяться наступні моделі котлів:

а) КПЭ – 60, КПГ – 60, КПП – 100;

б) КПЭСМ – 60, КЭ – 100;

в) АЭ – 1, АГ – 60.

10. Під час жарки у фритюрі співвідношення жиру та продукту повинно складати:

а) 1:15;

б) 1:4;

в) 1:2.

11. Транспортні термоконтейнери BLACK BOX виготовлені з:

а) склокераміки;

б) неіржавіючої сталі;

в) вспіненого поліпропілену.

12. Основними виробниками ЕККА, що використовуються у підприємствах торгівлі ресторанного господарства і сфері послуг в Україні є:

а) Київське НВО «Електронмаш»;

б) українсько-болгарське сумісне підприємство АОЗТ «Датекс-Украина»;

в) НПО «РОСС».

13. В автоматі МБН-780 млинцева стрічка смажиться на поверхні:

а) барабану, що обертається;

б) утримувачів;

в) пласкої жарильної поверхні.

14. Льодогенератор ІМ-25СLE виготовляє льодяні шматочки у вигляді:

а) кубики ;

б) луски;

в) колбочок.

15. Візуалізація зображення у конференц-залах реалізується:

а) на плазмених моніторах;

б) мультимедійному проекторі;

в) інфрачервоному випромінювачі.

**Розглянуто на засіданні кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи
пр. № 1 від “_28_”_серпня_2018 р.**

В.о.завідувача кафедри _____ Н.І.Данько

ПАКЕТ ТЕСТОВИХ ЗАВДАНЬ ДЛЯ КОНТРОЛЮ ЗАЛИШКОВИХ ЗНАНЬ

З ДИСЦИПЛІНИ «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства»

для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Варіант 15.

Час проведення тестування – 30 хв.

1. Як поділяється теплове устаткування за конструктивним рішенням?

- а) періодичної дії;
- б) секційно-модульоване;
- в) безперервної дії;
- г) інформації недостатньо.

2. Для зберігання невеликої кількості посуду, наборів, столової білизни в залах ресторанів використовують обладнання:

- а) основне;
- б) допоміжне;
- в) розхідне
- г) все вище зазначене.

3. Виготовляються наступні типи електрочайників:

- а) ЭЧ, ЭЧТ, ЭЧЗ, ЭЧТЗ;
- б) КНЕ-25;
- в) КПЕ-100, МРГУ.

4. Підігрів води в мийних апаратах здійснюється за допомогою:

- а) газу;
- б) дизельного палива;
- в) електричної енергії.

5. Призначення сортувально-колібрувальних машин?

- а) для розподілу сипких продуктів на фракції;
- б) для видалення від сипких продуктів сторонніх домішок;
- в) для розподілу продуктів за розміром часток.

6. Від чого залежить термін обробки бульб (або швидкість їх проходження) у картоплеочищувальній машині безперервної дії:

- а) від абразивної поверхні роликів;
- б) від кількості бульб;
- в) від тертя бульб.

7. Особливості здрібнювання продуктів у кутерах:

- а) висока ступінь здрібнювання;
- б) у сполученні процесів здрібнювання та перемішування;
- в) у необмежених можливостях ефективного здрібнювання сирих та зварених продуктів тваринного та рослинного походження;
- г) у всіх вищезгаданих випадках.

8. Відсадочні машини призначені:

- а) для формування виробів із картопляного фаршу;

- б) для наповнення, формування та декоративного оформлення кондитерських виробів;
- в) формування вареників та пельменів.

9. Що таке „нормальний кип’яток”?

- а) вода нагріта від 10 до 100 °С;
- б) вода нагріта від 5 до 90 °С;
- в) вода нагріта від 20 до 100 °С;
- г) усі відповіді правильні.

10. Яке устаткування відноситься до жарильних апаратів безперервної дії?

- а) СЭСМ – 0,5, ШЖЭ – 0,85 – 01;
- б) ФНЭ – 40, ВЖШЭ – 675, ПКЖ;
- в) СКГ – 0,3, ФЭ – 20.

11. Салат-бари охолоджуючі призначені для :

- а) зберігання та приготування кулінарних та кондитерських виробів;
- б) короткочасного зберігання кулінарних виробів, що потребують охолодження;
- в) короткочасного зберігання кулінарних виробів, які потребують нагрівання.

12. До складу ЕККА входять наступні блоки:

- а) управління, клавіатури, друку контрольної та касової стрічки;
- б) фінансової пам’яті, індикації касира;
- в) інформації недостатньо.

13. Фірмою РОСС розроблено автомат для виготовлення пончиків кільцеподібної форми:

- а) АВПП-3,0/220-230;
- б) КПЕСМ-60;
- в) МБН-780.

14. Морозиво, що отримується на виході з фризера, має температуру:

- а) -10...-18°C;
- б) -3...-6°C;
- в) -5...15°C.

15. Діаметр монет в монетоприймальному механізмі визначається за допомогою:

- а) електромагнітного датчика;
- б) рухливої планки;
- в) струмоведучої пластини.

**Розглянуто на засіданні кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи
пр. № 1 від “28_”серпня_2018 р.**

В.о.завідувача кафедри _____ Н.І.Данько

**ПАКЕТ ТЕСТОВИХ ЗАВДАНЬ ДЛЯ КОНТРОЛЮ ЗАЛИШКОВИХ
ЗНАНЬ**

**З ДИСЦИПЛІНИ «Устаткування закладів готельно-ресторанного
господарства»**

для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Варіант 16.

Час проведення тестування – 30 хв.

1. Контрольно-касове устаткування класифікується :

- а) за ступенем автоматизації;
- б) за ступенем мобільності;
- в) за призначенням.

2. В готелях класу люкс за німецькою класифікацією додатково надається наступна кількість додаткових послуг:

- а) 270;
- б) 25;
- в) 10.

3. Нагрів прасувальної плити праски здійснюється:

- а) ТЕНОм;
- б) контактом;
- в) термоелементом.

4. Мийні апарати з підігрівом води забезпечують:

- а) видалення плям мастила та палива на тротуарних доріжках;
- б) покращують якість миття;
- в) нейтралізацію мийних засобів.

5. Змінним механізмом – просіювачем комплектується універсальна кухонна машина:

- а) МТ-1,0; МТ-1,5;
- б) П-II-I; ПГ-0,6;
- в) ПІ-0,6; ПМ-1,1; ПХ-0,6.

6. Змінним механізмом овочерізальним комплектується універсальна кухонна машина:

- а) МТ-1,0; МТ-1,5;
- б) П-II-I; ПГ-0,6;
- в) ПІ-0,6; ПМ-1,1; ПХ-0,6.

7. Які форми ножів використовують в якості ріжучих робочих органів?

- а) крюкоподібні, плоскорешітчасті;
- б) прямолінійні, криволінійні, дискові.

8. Санітарна обробка машини ВПМ повинна проводитись:

- а) два рази на тиждень;
- б) один раз на день;
- в) не рідше 2-3разів на тиждень.

9. Яке призначення манометра в стравоварильних котлах?

- а) для запобігання варильної судини від підвищеного тиску;
- б) для регулювання теплових режимів;

в) для випуску повітря з пароводяної рубашки.

10. У яких шафах жарильні камери поділені на 3 (5) відсіків:

- а) ШК – 2А, ЭШ – 3М;
- б) ШЖЭ – 0,85, ШЖЭ – 0,51, ШЖЭ – 0,85 – 01;
- в) ШЖЭ – 1,36, ШЖЭСМ – 2К.

11. Салат-бари призначені для:

- а) короткочасного зберігання та демонстрації кулінарних та кондитерських виробів;
- б) приготування кулінарних та кондитерських виробів;
- в) довготривалого зберігання кулінарних та кондитерських виробів.

12. У паспорті на ваги вказують наступні відомості:

- а) повне їх найменування та тип;
- б) найменування заводу-виготовлювача й заводський номер;
- в) межа допустимих навантажень, назву місцезнаходження підприємства та інвентарний номер, що присвоєний вагам;
- г) відомості про дати повірки;
- д) всі відповіді правильні.

13. Вантажні електричні ліфти призначені для підняття вантажів масою:

- а) 500...5000 кг;
- б) 150...500 кг;
- в) 70...150 кг.

14. Бонети призначенні:

- а) для зберігання та продажу охолоджених та заморожених продуктів і напівфабрикатів;
- б) зберігання морозива.

15. До систем звукового устаткування входять:

- а) мікрофони та комп'ютери презентаційної системи;
- б) відеомагнітофони та програвачі;
- в) відеокамери та кондиціонери.

**Розглянуто на засіданні кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи
пр. № 1 від “28_”_серпня_2018 р.**

В.о.завідувача кафедри _____ Н.І.Данько

**ПАКЕТ ТЕСТОВИХ ЗАВДАНЬ ДЛЯ КОНТРОЛЮ ЗАЛИШКОВИХ
ЗНАНЬ**

**З ДИСЦИПЛІНИ «Устаткування закладів готельно-ресторанного
господарства»**

для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Варіант 17.

Час проведення тестування – 30 хв.

- 1. Як поділяється теплове устаткування за видом енергоносія?**
 - а) електричне;
 - б) газове;
 - в) парове;
 - г) усе, що було перелічено вище.
- 2. Депозитні ячейки встановлюються:**
 - а) безпосередньо у номері;
 - б) на ресепшн;
 - в) у кабінеті адміністратора.
- 3. Терморегулятор праски забезпечує регулювання температури у діапазоні:**
 - а) 75...115 °С;
 - б) 105...155 °С;
 - в) 145...205 °С.
- 4. Мийки високого тиску призначені для миття:**
 - а) газонів та розаріїв;
 - б) тротуарів, транспортних засобів, терас;
 - в) підлоги та вікон.
- 5. Які чинники впливають на продуктивність просіювачів?**
 - а) сумарна площа отворів сита;
 - б) насипна маса продукту, що просіюється швидкістю проходження часток продукту крізь сито.
- 6. Для машини МОК-125 порція завантажувальної картоплі повинна складати:**
 - а) 20...20 кг;
 - б) 10...12 кг;
 - в) 6...7 кг.
- 7. Чим відрізняються машини для нарізання гастрономічних продуктів від м'ясорубок?**
 - а) можливістю регулювання товщини нарізки;
 - б) можливістю укладання нарізаного продукту у купи.
- 8. Машина МФК-2240 призначена для:**
 - а) для формування виробів з тіста;
 - б) для нанесення малюнка на пряничні вироби;
 - в) для формування та одnobічного панірування виробів з м'ясного або рибного фаршу.
- 9. Які котли мають два режими роботи?**
 - а) КПЭ – 160, КПЭ – 250, КПЭСМ – 60;

б) КЭ – 100, КЭ – 160, КЭ – 250.

10. Які відмінні особливості відрізняють пароконвектомати від конвектоматів:

- а) наявність трьох режимів: „пара”, „пароконвекція”, „конвекція”;
- б) наявність перемикачів режимів роботи;
- в) наявність теплоізоляції.

11. Які апарати відносяться до допоміжних апаратів?

- а) плити, шашличні печі, грилі;
- б) марміти, термостати, теплові шафи та прилавки;
- в) пекарські шафи, фритюрниці;
- г) усі відповіді правильні.

12. За конструкцією ваговимірювального пристрою розрізняють ваги:

- а) загального призначення;
- б) важільно-механічні та електронні;
- в) автомобільні;
- г) інформації недостатньо.

13. Продуктивність машини для виготовлення оладків МПО-300 становить:

- а) 400 шт/год.;
- б) 800 шт/год.
- в) 1000 шт/год.

14. До техніко-економічних показників торгівельно-холодильного устаткування належать:

- а) температура повітря в об’ємі, що охолоджується, внутрішній об’єм;
- б) габаритні розміри, маса;
- в) коефіцієнт робочого часу компресора.

15. Звукове устаткування повинне забезпечувати:

- а) звукопідсилення;
- б) звуковідтворення та звукозапис;
- в) візуалізацію.

**Розглянуто на засіданні кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи
пр. № 1 від “_28_”серпня_2018 р.**

В.о.завідувача кафедри _____ Н.І.Данько

ПАКЕТ ТЕСТОВИХ ЗАВДАНЬ ДЛЯ КОНТРОЛЮ ЗАЛИШКОВИХ ЗНАНЬ

З ДИСЦИПЛІНИ «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства»

для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Варіант 18.

Час проведення тестування – 30 хв.

1. Головними показниками якості машин є:

- а) призначення, надійність, економічне використання, ергономічність, технологічність та безпека;
- б) технологічність, безпека та естетичність;
- в) патентно-правові, призначення, стандартизація.

2. До електронних засобів контролю за безпекою відносяться:

- а) телевізійне спостереження;
- б) пожежна сигналізація;
- в) система з використанням засобів руху.

3. Електрочайники випускають з номінальною напругою:

- а) 220 В;
- б) 380 В;
- в) 60 В.

4. Клінінг – це:

- а) послуга для прибирання приміщень та навколишньої території;
- б) послуга з виїзного обслуговування;
- в) підтримання продуктів у розігрітому стані.

5. Призначення дебалансів у просіювачах?

- а) для захисту робітників від ураження електричним струмом;
- б) для колебального руху робочої камери;
- в) для захисту двигуна від перевантаження.

6. Від чого залежить термін обробки бульб (або швидкість їх проходження) у картоплеочищувальній машині безперервної дії:

- а) від абразивної поверхні роликів;
- б) від кількості бульб;
- в) від тертя бульб.

7. Чим відрізняються машини для нарізання гастрономічних продуктів від м'ясорубок?

- а) можливістю регулювання товщини нарізки;
- б) можливістю укладання нарізаного продукту у купи.

8. До збивальних машин з індивідуальним приводом відносяться наступні:

- а) МС 4-7-8-20, МВП-II-I;
- б) МВ-6, МВ-35М, МВ-35, МВ-60;
- в) ТММ-1М, ТММ-60М, МТИ-100.

9. Які котли мають варильну судину у вигляді прямокутного паралелепіпеду?

- а) АЭ – 1, АГ – 60;
- б) КПГСМ – 250, КЭ – 100, КЭ – 160;

в) КППГ – 60М, КПП – 100.

10. До сковорід, що передбачають використання функціональних ємностей, належать:

- а) СЭСМ – 0,2, СЭСМ – 0,5;
- б) СЭ – 0,45, СЭ – 0,22;
- в) СНЭ – 0,2, СНЭ – 0,5.

11. Які марміти призначені для зберігання других страв?

- а) МСЭСМ – 3, ЭПМ – 3М;
- б) МСЭ – 55, МСЭ – 84 – 01, МСЭ – 110К;
- в) інформації недостатньо.

12. В середньому в одному супермаркеті використовується близько:

- а) 100 одиниць вимірювального устаткування;
- б) 30 одиниць;
- г) 1000 одиниць;
- д) усі відповіді неправильні.

13. Дозувально-формувальний механізм автомата МПО-350 формує:

- а) оладки та млинці;
- б) оладки;
- в) пончики.

14. Моделі сокоохолоджувачів відрізняються:

- а) кількістю холодильних агрегатів;
- б) кількістю і об'ємом з'ємних ємностей.

15. Призначення комутатора:

- а) комутація сигналів;
- б) відтворення зображень;
- в) підсилення сигналів.

**Розглянуто на засіданні кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи
пр. № 1 від “_28”серпня__2018 р.**

В.о.завідувача кафедри _____ Н.І.Данько

**ПАКЕТ ТЕСТОВИХ ЗАВДАНЬ ДЛЯ КОНТРОЛЮ ЗАЛИШКОВИХ
ЗНАНЬ**

**З ДИСЦИПЛІНИ «Устаткування закладів готельно-ресторанного
господарства»**

для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Варіант 19.

Час проведення тестування – 30 хв.

1. Меблі та устаткування залів умовно поділяються на:

- а) меблі для приймання їжі;
- б) меблі для зберігання і транспортування посуду, страв;
- в) холодильне устаткування.

2. Житлова площа однокімнатного номера складає:

- а) 8...12 м
- б) 12...18 м;
- в) 8...18 м.

3. Нагрівальним елементом електричного чайника є:

- а) ТЕН;
- б) РЕН;
- в) відкрита спіраль.

4. Для прибирання театрів, кінотеатрів доцільніше використовувати:

- а) ранцеві пилососи;
- б) пінні екстрактори;
- в) мийки високого тиску.

5. Призначення сортувально-колібрувальних машин?

- а) для розподілу сипких продуктів на фракції;
- б) для видалення від сипких продуктів сторонніх домішок;
- в) для розподілу продуктів за розміром часток.

6. При якому способі очищування буває найменша кількість відходів?

- а) механічному;
- б) термічному;
- в) хімічному.

7. Які форми ножів використовують в якості ріжучих робочих органів?

- а) крюкоподібні, плоскорешітчасті;
- б) прямолінійні, криволінійні, дискові.

**8. Завантажувати продукти в дозувальної машини та визначати їх
готовність дозволяється:**

- а) при увімкненому електродвигуні;
- б) при вимкненому електродвигуні.

9. Які особливості конструкцій котлів парових?

- а) не мають парогенератора, наповнюючої воронки, крана рівня;
- б) для видалення конденсату і повітря з пароводяної рубашки є продувний кран.

**10. За якими ознаками здійснюється класифікація жарильно-пекарського
устаткування?**

- а) за способом дії;
- б) за способом обігріву;
- в) за призначенням;
- г) усіма раніше зазначеним.

11. Гастроємкості GN 1/1 мають розміри:

- а) 530x325;
- б) 650x530;
- в) 354x325.

12. Метрологічні вимоги, що пред'являються до вагів, наступні:

- а) наочність показань зважування;
- б) стійкість вагів, чутливість;
- в) нейтральність матеріалу, з якого вони виготовлені;
- г) інформації недостатньо.

13. За допомогою чого контролюється рівень тіста в баку автомата МБН-780:

- а) поплавкового пристрою;
- б) датчика рівня
- в) візуально.

14. Для зберігання шоколаду, кондитерських та десертних виробів оптимальною є температура:

- а) +2...+6°C;
- б) +14...+16°C;
- в) -1...+2°C.

15. Інтерактивна дошка призначена для:

- а) демонстрації зображень у он-лайн режимі;
- б) дублювання зображень проектора;
- в) підсилення потужності звуку.

**Розглянуто на засіданні кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи
пр. № 1 від “_28” серпня_2018 р.**

В.о.завідувача кафедри _____ Н.І.Данько

**ПАКЕТ ТЕСТОВИХ ЗАВДАНЬ ДЛЯ КОНТРОЛЮ ЗАЛИШКОВИХ
ЗНАНЬ**

**З ДИСЦИПЛІНИ «Устаткування закладів готельно-ресторанного
господарства»**

для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Варіант 20.

Час проведення тестування – 30 хв.

1. Холодильне устаткування класифікується:

- а) за температурними режимами;
- б) за характером руху повітря;
- в) за кліматичними зонами;
- г) за умовами продажу.

2. Перукарні передбачаються у готелях на:

- а) 50 та більше місць;
- б) 80 та більше місць;
- в) 150 та більше місць.

3. До пристроїв для відтворення дисків формату DVD відносяться:

- а) комп'ютери та ноутбуки;
- б) CD-програвачі;
- в) стаціонарні DVD програвачі;

4. До устаткування для прибирання підлог відносять:

- а) швабри, мопи, флаундери;
- б) стяжки, пиłosоси, водопиłosоси;
- в) марміти, телескопічні штанги.

5. Яка різниця між універсальними кухонними машинами та „фудпроцесорами“?

- а) наявність приводу та комплектом змінних механізмів;
- б) кількість виконаних технологічних операцій;
- в) вище переліченими показниками.

6. При термічному способі очищення в термоагрегатах бульби картоплі піддаються протягом кількох секунд обпалюванню за температури:

- а) 50...700 °C;
- б) 100...300 °C;
- в) 1200...1300 °C.

7. Машина МИВП призначена для наступних технологічних операцій:

- а) розподілу сипких продуктів на фракції;
- б) для тонкого подрібнювання варених продуктів;
- в) для нарізання хліба.

8. У чому різниця між машинами для збивання та машинами для замішування тіста?

- а) у наявності різноманітних змінних робочих органів;
- б) у можливості регулювання швидкості робочих органів.

9. Які існують способи приготування кави та кавових напоїв?

- а) абсорбційний;

- б) перколяційний;
- в) фільтраційний.

10. Чим відрізняються сковороди від фритюрниць?

- а) можливістю смаження продуктів загальним способом, проведення процесів пасерування;
- б) більш високими техніко-економічними показниками;
- в) кращою якістю одержаних продуктів;
- г) усім вище переліченим.

11. Гранитноемалеві гастроемкості мають:

- а) тільки сполошну поверхню;
- б) перфоровану поверхню;
- в) ребристу поверхню.

12. За призначенням вагове устаткування поділяється на наступні основні групи:

- а) загального призначення;
- б) технологічне;
- в) лабораторне;
- г) метрологічне;
- д) для спеціальних вимірювань;
- ж) усі відповіді правильні.

13. Автомат АП-3М призначено для:

- а) виготовлення смажених пончиків;
- б) виготовлення «хотдогів»;
- в) млинців.

14. Торговельне холодильне середньотемпературне устаткування призначене для:

- а) для реалізації заморожених продуктів;
- б) для зберігання, демонстрації та продажу напоїв і продуктів.

15. Як екрани колективного користування можуть застосовуватися:

- а) проекційні екрани
- б) плазмові панелі;
- в) плоскі монітори.

**Розглянуто на засіданні кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи
пр. № 1 від “_28_”_серпня_2018 р.**

В.о.завідувача кафедри _____ Н.І.Данько

**ПАКЕТ ТЕСТОВИХ ЗАВДАНЬ ДЛЯ КОНТРОЛЮ ЗАЛИШКОВИХ
ЗНАНЬ**

**З ДИСЦИПЛІНИ «Устаткування закладів готельно-ресторанного
господарства»**

для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Варіант 21.

Час проведення тестування – 30 хв.

1. Як поділяється теплове устаткування за видом енергоносія?

- а) електричне;
- б) газове;
- в) парове;
- г) усе, що було перелічено вище.

2. Площа санвузла для готелю категорії 4 зірки складає:

- а) 4,0 м²;
- б) 5,0 м²;
- в) 6,0 м².

3. У готелях категорій 4 та 5 зірок встановлюються телевізори з екраном по діагоналі:

- а) не менш 24 см;
- б) не менш 27 см;
- в) не менш 37 см.

4. Піногенератори використовують для:

- а) прибирання килимових покриттів;
- б) прибирання площ об'ємом більше 250 м²;
- в) видалення плям з тротуарних доріжок.

5. Кількість змінних механізмів УКМ може бути:

- а) до 28 найменувань;
- б) до 10 найменувань;
- в) 2 або 3.

6. До посудомийних машин періодичної дії відносяться?

- а) ММУ-1000; ММУ-2000;
- б) ММУ-250; ММУ-500; МПУ-350.

7. Механізмами для подрібнення та розтирання є:

- а) МС 8-150, МС 25-200;
- б) МС 12-40, МДП-II-I, МИП-I;
- в) МИМ-600, М2-70.

8. Машини та механізми для приготування тіста це устаткування:

- а) безперервної дії;
- б) періодичної дії.

9. Як наявність повітря в рубашці котла впливає на час його розігріву?

- а) зменшує час;
- б) збільшує час;
- в) ніяк не впливає.

10. У чому полягають особливості конструкції та способів встановлення СЭ – 0,45 та СЭ – 0,22?

- а) апарати мають навісне виконання;
- б) конструкція дозволяє стікати конденсату в чашу сковороди;
- в) апараті з чавунною чашею, яка перевертається;
- г) усе, що було перелічене вище.

11. Гастроємкості з полікарбонату призначені для:

- а) жаріння та тушіння;
- б) роздавання, зберігання та транспортування готових виробів;
- в) випікання та варки.

12. У теперішній час на підприємствах харчування найбільш розповсюджені:

- а) ваги електронні;
- б) ваги механічні;
- в) ваги гирні;
- г) усі відповіді правильні.

13. Машина МБН-780 дозволяє виготовляти млинці без начинки розміром:

- а) 320х320 мм;
- б) 280х220 мм;
- в) 210х215 мм;

14. Льодогенератор ІМ-25СЛЕ виготовляє льодяні шматочки у вигляді:

- а) кубики ;
- б) луски;
- в) колбочок.

15. Для підприємств 2-ї категорії обирають сушильний барабан:

- а) завантаження 8-10 кг;
- б) завантаження 10-25 кг
- в) завантаження 22-84 кг.

**Розглянуто на засіданні кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи
пр. № 1 від “_28_”_серпня_2018 р.**

В.о.завідувача кафедри _____ Н.І.Данько

**ПАКЕТ ТЕСТОВИХ ЗАВДАНЬ ДЛЯ КОНТРОЛЮ ЗАЛИШКОВИХ
ЗНАНЬ**

**З ДИСЦИПЛІНИ «Устаткування закладів готельно-ресторанного
господарства»**

для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Варіант 22.

Час проведення тестування – 30 хв.

- 1. За якими ознаками здійснюється класифікація водонагрівального устаткування?**
 - а) за принципом дії;
 - б) залежно від ступеня автоматизації;
 - в) за видами енергоносія;
 - г) усі відповіді правильні.
- 2. Праски надаються клієнтам готелів категорій:**
 - а) 1,2,3 зірки;
 - б) 2,3,4 зірки;
 - в) 3,4,5 зірок.
- 3. Потужність фенів, якими оснащуються ванні кімнати у готелях, не повинна перевищувати:**
 - а) 800 Вт;
 - б) 1200 Вт;
 - в) 1600 Вт.
- 4. Клінінгове устаткування поділяють за сферою використання на:**
 - а) комерційне прибиральне устаткування
 - б) індустріальне;
 - в) інвентар для прибирання санвузлів.
- 5. Яке устаткування є більш ефективним з погляду техніко-економічних показників?**
 - а) універсальне;
 - б) спеціалізоване.
- 6. Чим відрізняються універсальні мийні машини від спеціалізованих?**
 - а) якістю роботи;
 - б) способом миття посуду;
 - в) призначенням.
- 7. До розмелювальних машин та механізмів відносять:**
 - а) МИК-60, МС 12-15, МИП-II-I;
 - б) МРО-350, МС 28-100, МИМ-105.
- 8. Механізмами для перемішування продуктів є:**
 - а) МКК-120, МДП-II-I;
 - б) МС-8-150, МС-4-7-8-20, МС25-200, МП-II-I;
 - в) МИК-60, МИП-II-I.
- 9. Що виконує роль теплоізоляції в котлах?**
 - а) шар холодної води;
 - б) альфоль;

в) повітряний прошарок.

10. Технологічна сутність процесів жарення міститься в доведенні продуктів до стану кулінарної готовності за температурами:

- а) 95...120 °С;
- б) 150...350 °С;
- в) 300...450 °С.

11. Порціонні термоконтейнери призначені для:

- а) зберігання та транспортування індивідуальних гарячих обідів;
- б) транспортування холодних закусок кількістю порцій 20...50 шт.

12. За способом встановлювання ваговимірювальне устаткування поділяють на:

- а) автоматичне, напіваавтоматичне;
- б) настільне, пересувне, стаціонарне;
- в) метрологічне;
- г) усі відповіді неправильні.

13. Швидкість руху підйомника становить:

- а) 0,2...0,3 м/с;
- б) 3...5 м/с;
- в) 5...8 м/с.

14. Збірні холодильні камери призначені для:

- а) для продажу і зберігання протягом робочого часу охолоджених і заморожених продуктів у торгових залах;
- б) для зберігання охолоджених або заморожених продуктів.

15. Додатковий комутатор призначено для:

- а) оперативної комутації ноутбука та камери;
- б) підсилення звуку;
- в) відтворення зображення.

**Розглянуто на засіданні кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи
пр. № 1 від “_28_”_серпня_2018 р.**

В.о.завідувача кафедри _____ Н.І.Данько

**ПАКЕТ ТЕСТОВИХ ЗАВДАНЬ ДЛЯ КОНТРОЛЮ ЗАЛИШКОВИХ
ЗНАНЬ**

**З ДИСЦИПЛІНИ «Устаткування закладів готельно-ресторанного
господарства»**

для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Варіант 23.

Час проведення тестування – 30 хв.

- 1. Меблі та устаткування залів умовно поділяються на:**
 - а) меблі для приймання їжі;
 - б) меблі для зберігання і транспортування посуду, страв;
 - в) холодильне устаткування.
- 2. Пожежні оповісники класифікуються на:**
 - а) теплові;
 - б) звукові;
 - в) димові;
 - г) комбіновані;
 - д) всі вище зазначені.
- 3. Відпарювання білизни під час прасування відбувається за допомогою:**
 - а) парозвожувача;
 - б) термоелектронагрівача;
 - в) парорегулятора.
- 4. Водопилососи використовують при:**
 - а) необхідності прибирання вологих та сухих видів забруднення;
 - б) вологих видів забруднення;
 - в) прибиранні крупних об'єктів.
- 5. До спеціалізованих УКМ відносять:**
 - а) ПУ-0,6; УММ-ПР; МТ-1,5;
 - б) ПМ-1,1; ПГ-0,6; ПХ-0,6
- 6. У чому принципова відмінність посудомийних машин безперервної дії від машин періодичної дії?**
 - а) габаритні розміри і продуктивність;
 - б) спосіб миття посуду;
 - в) якість миття посуду.
- 7. Призначення машини МИК-60:**
 - а) для розтирання маку;
 - б) для тонкого подрібнення варених продуктів;
 - в) для розмелювання кави.
- 8. Основною технічною характеристикою збивальної машини є:**
 - а) продуктивність;
 - б) ємність бачка;
 - в) маса.
- 9. Чим відрізняються кип'ятильники від водонагрівачів?**
 - а) улаштуванням ТЕНів;
 - б) температурою нагрівання води;

- в) інформації недостатньо;
- г) усі відповіді неправильні.

10. Як здійснюється регулювання температурних режимів у сковородах та фритюрницях?

- а) електронагрівальним елементом;
- б) терморегулятором;
- в) тепловою ізоляцією.

11. Гастроємкості призначені для:

- а) приготування та транспортування кулінарних виробів;
- б) зберігання та роздавання кулінарної продукції;
- в) реалізації та демонстрації продукції.

12. В електронних вагах передбачено програмування інформації:

- а) про товар: найменування, вартість, строк зберігання, маса товару, номер і код виду товару, груповий код;
- б) додаткові дані;
- в) інформації недостатньо.

13. Вантажні електричні ліфти призначені для підняття вантажів масою:

- а) 500...5000 кг;
- б) 150...500 кг;
- в) 70...150 кг.

14. Столи з охолоджуємою поверхнею призначаються для :

- а) виготовлення листкового тіста;
- б) охолодження піци;
- в) зберігання овочів.

15. Для підприємств 1-ї категорії обирають пральну машину:

- а) завантаження 10-13 кг;
- б) завантаження 10-25 кг;
- в) завантаження 22-90 кг.

**Розгля Розглянуто на засіданні кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи
пр. № 1 від “_28_”_серпня_2018 р.**

В.о.завідувача кафедри _____ Н.І.Данько

ПАКЕТ ТЕСТОВИХ ЗАВДАНЬ ДЛЯ КОНТРОЛЮ ЗАЛИШКОВИХ ЗНАНЬ

З ДИСЦИПЛІНИ «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства»

для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Варіант 24.

Час проведення тестування – 30 хв.

1. Як поділяється теплове устаткування за конструктивним рішенням?
 - а) періодичної дії;
 - б) секційно-модульоване;
 - в) безперервної дії;
 - г) інформації недостатньо.
2. Житлова площа однокімнатного номера складає:
 - а) 8...12 м
 - б) 12...18 м;
 - в) 8...18 м.
3. Розміри екранів телевізорів вказують у:
 - а) міліметрах;
 - б) дюймах;
 - в) метрах.
4. Які чинники впливають на процес миття?
 - а) тиск води та її температура;
 - б) температура навколишнього середовища та вид об'єкту миття;
 - в) ступінь забрудненості об'єкту миття;
 - г) все вищезгадане.
5. Універсальна кухонна машина складається з елементів:
 - а) теплогенеруючих пристроїв; теплоізоляції, контрольно-вимірювальних приладів та арматури;
 - б) універсального приводу та набору змінних механізмів;
 - в) електродвигуна, редуктора, картера, перемикача швидкостей корпусу та ін.
6. Де доцільніше застосовувати універсальні машини для миття посуду?
 - а) у великих підприємствах харчування, підприємствах заготовочних;
 - б) невеликих підприємствах харчування з великим асортиментом продукції.
7. Подрібнювальні машини та механізми призначені:
 - а) для подрібнення твердих харчових продуктів;
 - б) для подрібнення м'яких харчових продуктів;
 - в) для нарізання харчових продуктів.
8. Технологічний процес у збивальних машинах розподіляється на наступні операції:
 - а) рівномірність розподілу компонентів;
 - б) розчинення окремих продуктів з утворенням однорідної маси;
 - в) насичення рідинної суміші за рахунок складного руху збивача.
9. У яких кавоварках застосовується фільтраційний спосіб приготування кави?

- а) періодичної дії;
- б) еспрес кавоварках.

10. Інтенсивність нагріву в об'ємі жарильної шафи регулюється за допомогою:

- а) пакетних перемикачів;
- б) теплоізоляційного матеріалу.

11. Транспортні термоконтейнери BLACK BOX призначені:

- а) для транспортування тільки заморожених напівфабрикатів;
- б) для транспортування та зберігання гарячих, холодних блюд та напоїв;
- в) приготування кулінарних виробів на парі.

12. Основною метою впровадження ЕККА є:

- а) забезпечення своєчасних і у повному обсязі надходжень до Державного бюджету платежів від суб'єктів підприємницької діяльності;
- б) забезпечення строгого контролю і обліку руху товарів;
- в) усі відповіді неправильні;
- г) інформації недостатньо.

13. Фірмою РОСС розроблено автомат для виготовлення пончиків кільцеподібної форми:

- а) АВПП-3,0/220-230;
- б) КПЕСМ-60;
- в) МБН-780.

14. Бонети призначенні:

- а) для зберігання та продажу охолоджених та заморожених продуктів і напівфабрикатів;
- б) зберігання морозива.

15. Фінішне обладнання оснащується автоматичним засобами безпеки:

- а) запобіжні клапани бойлерів, термостати;
- б) ТЕНами;
- в) зливним краном.

**Розглянуто на засіданні кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи
пр. № 1 від “_28_”_серпня_2018 р.**

В.о.завідувача кафедри _____ Н.І.Данько

ПАКЕТ ТЕСТОВИХ ЗАВДАНЬ ДЛЯ КОНТРОЛЮ ЗАЛИШКОВИХ ЗНАНЬ

З ДИСЦИПЛІНИ «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства»

для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Варіант 25.

Час проведення тестування – 30 хв.

1. Головними показниками якості машин є:

- а) призначення, надійність, економічне використання, ергономічність, технологічність та безпека;
- б) технологічність, безпека та естетичність;
- в) патентно-правові, призначення, стандартизація.

2. Площа санвузла для готелю категорії 4 зірки складає:

- а) 4,0 м;
- б) 5,0 м;
- в) 6,0 м.

3. Для перегляду телевізора формату 4:3 безпечною є відстань:

- а) 3...5 діагоналей;
- б) 2,5...3 діагоналей;
- в) 1...1,2 діагоналей.

4. Тиск води у мийках високого тиску нагнічується:

- а) крильчаткою;
- б) пістолетом;
- в) шлангом високого тиску.

5. Головними показниками якості, які характеризують УКМ під час експлуатації є:

- а) призначення, надійність, економічність використання, ергономічність, технологічність та безпека;
- б) технологічність, безпека та естетичність;
- в) економічність використання, ергономічність, надійність та технологічність;
- г) призначення та стандартизація.

6. У зоні вторинного споліскування машини ММУ-2000 обробка посуду гарячою водою проводиться за температури не менше:

- а) 65 °С;
- б) 85 °С;
- в) 40 °С.

7. Робочими органами МИК-60 є:

- а) жорна;
- б) барабан;
- в) валики.

8. Місильний важіль в тістомісильної машини підіймають після зупинки машини:

- а) вручну;
- б) за допомогою короткочасного включення електродвигуна.

9. На якому принципі базується робота кип'ятильників безперервної дії?

- а) на будові збірника для кип'ятку;
- б) на принципі сполучених судів;
- в) правильна відповідь не наведена.

10. Які переваги використання пароконвектоматів у порівнянні з традиційними способами теплової обробки?

- а) зниження витрат м'ясної сировини на 50...69%, овочів – на 25%;
- б) витрати жиру знижуються на 90...95%, води – на 70%, електроенергії – на 60%.

11. Яке функціональне призначення ТЭ – 25?

- а) для короткочасного зберігання кулінарних виробів;
- б) для нагріву і утримання в гарячому стані гарячих напоїв;
- в) усі відповіді неправильні.

12. В електронних вагах передбачено програмування інформації:

- а) про товар: найменування, вартість, строк зберігання, маса товару, номер і код виду товару, груповий код;
- б) додаткові дані;
- в) інформації недостатньо.

13. Дозувально-формульний механізм автомата МПО-350 формує:

- а) оладки та млинці;
- б) оладки;
- в) пончики.

14. Для зберігання шоколаду, кондитерських та десертних виробів оптимальною є температура:

- а) +2...+6°C;
- б) +14...+16°C;
- в) -1...+2°C.

15. Глибина басейну з вишкою для стрибків має бути не менше:

- а) 3,5 м;
- б) 2,2 м;
- в) 6 м.

**Розглянуто на засіданні кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи
пр. № 1 від “_28_”_серпня_2018 р.**

В.о.завідувача кафедри _____ Н.І.Данько

Ключ правильних відповідей:

Варіант 1		Варіант 2		Варіант 3		Варіант 4	
Питання	Відповідь	Питання	Відповідь	Питання	Відповідь	Питання	Відповідь
1	б	1	д	1	а,б	1	в
2	д	2	в	2	а	2	б
3	в	3	а	3	в	3	а
4	в	4	а,б	4	а	4	б
5	б	5	а,в,г	5	а	5	в
6	б	6	б	6	а	6	б
7	а	7	в	7	б	7	а
8	а	8	б	8	а,б,в	8	в
9	в	9	а	9	б	9	а,б,в
10	г	10	б	10	а	10	б
11	а,б,в	11	а	11	а	11	а
12	б	12	б	12	д	12	а
13	а	13	а	13	а	13	б
14	в	14	б	14	а	14	б
15	в	15	в	15	а	15	в
Варіант 5		Варіант 6		Варіант 7		Варіант 8	
1	а,б	1	г	1	б	1	б
2	а,б,в	2	б	2	в	2	в
3	б	3	в	3	а	3	а
4	б	4	б	4	а,б	4	в
5	б	5	б	5	а	5	а,б
6	б,в	6	б	6	б	6	а
7	б	7	а	7	а	7	а
8	б	8	б	8	в	8	а
9	а	9	а	9	г	9	а
10	б	10	а	10	б	10	а
11	в	11	в	11	а	11	а
12	б	12	ж	12	в	12	а
13	а	13	б	13	а	13	а
14	б	14	а	14	б	14	в
15	а	15	б,в	15	в	15	а
Варіант 9		Варіант 10		Варіант 11		Варіант 12	
1	а,в	1	а,б,в,	1	а,б,в,г	1	б
2	а	2	б	2	в	2	б
3	б	3	в	3	а	3	а,б
4	а	4	а	4	а	4	а
5	а	5	а	5	б	5	а
6	а,б	6	в	6	а	6	а
7	б	7	б	7	в	7	а
8	а	8	б	8	б	8	а,б
9	б	9	в	9	а	9	б
10	г	10	б,в	10	в	10	а
11	а	11	в	11	б	11	б
12	ж	12	г	12	б	12	б
13	б	13	в	13	а	13	а
14	а	14	а,б	14	а	14	а
15	а	15	а	15	а	15	а,б

Варіант 13		Варіант 14		Варіант 15		Варіант 16	
Питання	Відповідь	Питання	Відповідь	Питання	Відповідь	Питання	Відповідь
1	в	1	г	1	б	1	в
2	в	2	а,б	2	б	2	б
3	а	3	в	3	а	3	а
4	а	4	а	4	а,б	4	б,в
5	а	5	а,б,в	5	в	5	б
6	б	6	в	6	а,б	6	б,в
7	б	7	б	7	г	7	б
8	а	8	в	8	в	8	б
9	а	9	б	9	а	9	б
10	а,б	10	б	10	б	10	б
11	а	11	в	11	б	11	а
12	г	12	б	12	в	12	д
13	б	13	а	13	а	13	б
14	б	14	а	14	б	14	а
15	а	15	а,б	15	б	15	а,б
Варіант 17		Варіант 18		Варіант 19		Варіант 20	
1	г	1	а,б	1	а,б	1	а,б,в
2	б	2	б,в	2	б	2	б
3	в	3	а	3	а	3	а,в
4	б	4	а	4	а	4	а
5	а,б	5	б	5	в	5	в
6	в	6	а,б	6	б	6	в
7	а	7	а	7	б	7	б
8	в	8	в	8	б	8	б
9	а	9	б	9	а	9	а,б,в
10	а	10	а	10	б,в	10	а
11	б	11	в	11	а	11	а
12	б	12	б	12	б	12	ж
13	а	13	б	13	б	13	а
14	а,б	14	б	14	а	14	б
15	а,б	15	а	15	а	15	а,б,в
Варіант 21		Варіант 22		Варіант 23		Варіант 24	
1	г	1	г	1	б	1	б
2	б	2	в	2	д	2	б
3	в	3	б	3	а	3	б
4	а	4	а,б	4	б	4	г
5	а	5	б	5	б	5	б
6	б	6	а	6	а,б	6	б
7	б	7	а	7	в	7	а
8	б	8	б	8	а	8	а,б,в
9	б	9	б	9	б	9	б
10	г	10	б	10	б	10	а
11	б	11	а	11	а,б,в	11	б
12	а	12	б	12	а	12	г
13	в	13	б	13	а	13	а
14	а	14	б	14	а	14	а
15	б	15	а	15	в	15	а

В.о.завідувача кафедри _____ Н.І.Данько

Базова література

1. Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания: Учебник. - М. 2001. - 207 с.
2. Байлик С.І. Готельне господарство. Обладнання. Євроремонт. Експлуатація. – К.: Дакор., К.: Вира-Р., 2003. – 334 с.
3. Дорохін В.О., Герман Н.В., Шеляков О.П. Теплове обладнання підприємств харчування. Підручник. – Полтава: РВВПУСКУ, 2004 – 583 с.
4. Дейниченко Г.В., Ефимова В.А., Постнов Г.М. Оборудование предприятий питания. Справочник: – Ч.3. – Харьков: ДП Редакция «Мир Техники и Технологии», 2005. – 456 с.
5. Черевко О.І., Малюк Л.П., Дейниченко Г.В. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. – Харків: ПКФ „Фавор ЛТД”, 2003. – 402с.

Допоміжна література

6. Пахомов П.Л., Сафонов В.В. Холодильна техніка: Навчальний посібник. ХДУХТ. – Харків, 2003. – 224 с.
7. Елхина В.Д., Богачев М.К., Проничкина Л.П. Оборудование предприятий питания. – Том 1. Механическое оборудование. – М.: Экономика, 1987. – 447с.
8. Черевко А.И., Попов Л.Н. Оборудование предприятий питания. Том 2: Торгово-технологическое оборудование. – М.: Экономика, 1988. – 271 с.
9. Дейниченко Г.В., Ефимова В.А., Постнов Г.М. Оборудование предприятий питания. Справочник: – Ч.1. – Харьков: ДП Редакция «Мир Техники и Технологии», 2002. – 256 с.
10. Дейниченко Г.В., Ефимова В.А., Постнов Г.М. Оборудование предприятий питания. Справочник: – Ч.2. – Харьков: ДП Редакция «Мир Техники и Технологии», 2003. – 380 с.
11. Про затвердження Правил користування готелями та надання готельних послуг в Україні: Наказ Державного комітету України по житлово-комунальному господарству та Державного комітету України по туризму від 10 вересня 1996 р. № 77/44. Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 16 вересня 1996 р. за №№ 531/1556.
12. Филипповский Е.Е. Экономика и организация гостиничного хозяйства. - М.: Финансы и статистика, 2003. -175 с.
13. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство: проблемы, перспективы, сертификация: Уч. пос. - К.: Альтер-пресс, 2001. – 305 с.
14. Туризм и гостиничное хозяйство: Учебник. / Под ред. Чудновского А. Д.; -М.: ЭКМОС, 2000. - 399 с.
15. Роглев Х.Й. Основы готельного менеджменту: Навч. посібник. – К.: Кондор, 2005. – 408 с.

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна

Кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

**Завдання для проведення поточного та підсумкового контролю
Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства**

Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Галузь знань	024 «Сфера обслуговування»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітня програма	«Готельно-ресторанна справа»
Вид дисципліни	обов'язкова
Факультет	<u>міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу</u>

Укладач: к.т.н., доцент Горєлков Д.В

Максимальна кількість балів за екзамен складає 40.

Перелік контрольних запитань до дисципліни

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

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

55. Оснащення приміщень для біологічного відновлення організму та занять спортом.

56. Устаткування для плавальних басейнів, саун. Класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації.

57. Устаткування для тренажерних залів, соляріїв, масажних, спортивних залів. Класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації.

58. Оснащення перукарень в залежності від категорії. Принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації.

59. Устаткування для салонів краси. Принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації.

60. Устаткування для магазинів та торговельних кіосків. Класифікація, принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки.

61. Класифікація устаткування для послуг з організації дозвілля у закладах готельно-ресторанного господарства.

62. Устаткування для боулінгу, більярду та кегельбану. Класифікація, основні характеристики та правила експлуатації.

63. Устаткування для ігор із грошовим вирашем. Номенклатура ігрових автоматів.

64. Устаткування для гри в дартс.

65. Види обладнання та аксесуари для казино, карточних ігор.

66. Комплектація казино столами, їх види та вимоги до них.

67. Використання електронного обладнання в казино. Принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки.

68. Устаткування залів для проведення культурних або ділових заходів.

69. Основні напрями автоматизації інформаційного обслуговування у закладах готельно-ресторанного господарства.

70. Класифікація устаткування для пралень.

71. Принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації пральних машин.

72. Гладильно-сушильне устаткування, фінішне устаткування, допоміжне устаткування. Принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки.

73. Класифікація устаткування для хімчисток. Призначення, будова, правила експлуатації та безпеки.

74. Класифікація транспортних засобів за призначенням, видом, формою власності. Класи вантажів.

75. Розрахунок кількості транспортних засобів для перевезення вантажів у закладах готельного господарства.

76. Яке призначення мають реєстратори розрахункових операцій? Їх різновиди.

77. Функція державного реєстру РРО.

78. Які вимоги висуваються до ЕККА?

79. Які правила реєстрації ЕККА в ДПІ?

80. Призначення ЕККА, їх класифікація і будова.

81. В яких режимах працює ЕККА?

82. Призначення ЕККР та вимоги до них.

83. Яке призначення ККС? Її склад.
84. Які Ви знаєте режими роботи ККС?
85. Що розуміють під назвою POS- термінал? Призначення POS-терміналу.
86. Які додаткове обладнання існує для комплектування POS-терміналів та ККС?
87. Які бувають касові бокси? Характеристика касових боксів та їх призначення?
88. Порядок розрахунку кількісного складу ККС для підприємства?
89. Система AutoID та її призначення?
90. Поняття товарної позиції.
91. Характеристика глобального номеру товарної позиції GTIN.
92. Які існують символи штрих-кодів? Надайте характеристику одного з них.
93. Який формат та структура штрих-коду EAN-13&
94. CCD-сканери. Принцип дії та їх різновиди.
95. Лазерні сканери. Характеристики фото-сканера.
96. Для яких цілей використовується принтер штрих-коду?
97. Який принцип друку термотрансферних принтерів?
98. Що таке термінал збору даних?
99. Принцип дії RFID, її завдання, складові та роль в системі логістики.
100. Основні типи крадіжок. Особливості крадіжок персоналом.
101. Напрямки зниження втрат товарів в торговому залі.
102. Яке призначення СОТ? Критерії визначення ефективності системи, її основні компоненти.
103. Порядок та правила встановлення системи відеоспостереження.
104. Електронна система захисту. Її складові частини.
105. Які мітки використовуються в EAS-системах?
106. Особливості акустомагнітної, електромагнітної, радіочастотної та радіомагнітних технологій.
107. Які принципи встановлення системи захисту в супермаркеті?
108. Призначення систем контролю касових операцій. Порядок роботи системи.
109. Призначення систем підрахунку покупців.
110. Класифікація лічильників підрахунку покупців за типом датчика.
111. Як класифікують лічильники підрахунку покупців за принципом реєстрації покупців?
112. Принцип системи тепlobачення.
113. Основні системи штучного інтелекту.
114. Що розуміють під процесом зважування?
115. За якими принципами класифікують ваговимірювальне обладнання?
116. Які види механічного ваговимірювального обладнання використовують на підприємствах торгівлі?
117. Що таке гирі і які їх основні види?
118. Призначення та будова настільних електронних ваг?
119. Характеристика та галузь використання підвісних ваг.

120. Різновид та цілі використання електронних товарних ваг.
121. Метрологічні вимоги до ваг.
122. Поняття чутливості ваг.
123. Торгово-експлуатаційні вимоги до ваг.
124. Принцип визначення кількості ваг для підприємства.
125. Що таке вендінг?
126. Який пристрій називається торговим автоматом?
127. Основні складові частини торгових автоматів.
128. Принцип роботи апаратів продажу газованих напоїв.
129. Принцип роботи апаратів для продажу гарячих напоїв.
130. Поняття постмікс. Їх види.
131. Основні вузли та принцип дії апаратів для продажу гарячих страв.
132. Які апарати називають снековими. Їх модельний ряд.
133. За якими критеріями класифікують торгово-технологічне

обладнання?

134. За якими ознаками поділяють торгові вітрини?
135. Яке обладнання називається «Холодильна гірка».
136. Особливості конструкції бонет, прилавків, прилавків вітрин.
137. Класифікація холодильних шаф.
138. Основні відмінності холодильних скринь від холодильних шаф.
139. Характеристика та класифікація холодильних шаф.
140. Загальні характеристики стаціонарних холодильних камер і збірних

холодильних камер панельного типу.

141. Будова та принцип дії сокоохолоджувачів.
142. Гранітори. Їх класифікація призначення функціональні можливості.
143. Будова та устрій обладнання для приготування м'якого морозива?
144. Принцип роботи льодогенераторів. Їх класифікація, функціональні

можливості призначення.

145. Розрахунок потреби торгового підприємства в охолоджувальній площі.

146. Класифікація складського немеханічного обладнання.
147. Обладнання для тарно-штучних товарів.
148. Особливості конструкції каркасних та поличних стелажів.
149. Призначення консольних стелажів.
150. Порядок розрахунку кількості стелажного обладнання.
151. Класифікація торгової меблі.
152. Вимоги до торговельної меблі.
153. Призначення торгових гірок, їх будова та класифікація.
154. Конструкція та призначення камер схову.
155. Класифікація торгового інвентарю.
156. Будова технологічної машини, призначення та характеристика її

основних вузлів та механізмів.

157. Класифікація технологічних машин за технологічним призначенням, структурою робочого циклу, універсальністю та ступенем автоматизації.

158. Принцип розрахунку теоретичної продуктивності машин періодичної

159. Загальний принцип будови “фуд-процесорів”, їх робота, правила експлуатації та техніка безпеки, область використання.
160. Класифікація способів миття, їх характеристика, переваги та недоліки, область використання.
161. Фактори, що впливають на ефективність миття столового посуду.
162. Класифікація посудомийних машин, їх характеристика, переваги та недоліки, область використання.
163. Класифікація машин та механізмів для подрібнення сухих, твердих продуктів за видом робочого органу, їх характеристика, область використання.
164. Принцип будови та роботи, правила експлуатації розмелювальних машин з дисковими органами, їх технологічне призначення.
165. Принцип будови та роботи, правила експлуатації розмелювальних машин з конусними робочими органами, їх технологічне призначення.
166. Принцип будови та роботи, правила експлуатації розмелювальних машин з валковими робочими органами, їх технологічне призначення.
167. Класифікація протиральних машин за видом робочих органів та технологічним призначенням, їх характеристика та область використання.
168. Класифікація основних способів різання, їх характеристика, переваги та недоліки, технологічне призначення.
169. Класифікація овочерізальних машин за видом робочого органу, їх характеристика, технологічне призначення та область використання.
170. Принцип будови та роботи, правила експлуатації хліборізок, їх технологічні можливості, область використання.
171. Принцип будови та роботи, правила експлуатації машин для нарізки гастрономічних продуктів, їх технологічні можливості, область застосування.
172. Класифікація машин для перемішування продуктів за їх технологічним призначенням, їх характеристика, область використання.
173. Принцип будови та роботи, правила експлуатації збивальних машин, їх технологічні можливості.
174. Характеристика основних способів теплової обробки продуктів.
175. Класифікація теплового обладнання підприємств харчування.
176. Фізична сутність НВЧ - та ІЧ - нагріву.
177. Номенклатура секційно-модульного обладнання.
178. Функціональні ємності. Номенклатура обладнання під функціональні ємності.
179. Перелічити техніко-економічні показники роботи теплових апаратів.
180. Які типи електронагрівальних елементів застосовуються в апаратах підприємств харчування?
181. Експрес-кавоварки та кавоварки періодичної дії.
182. Класифікаційна схема фритюрниць.
183. Які показники характеризують роботу кип'ятильників?
184. За яким принципом працюють кип'ятильники безперервної дії?
185. Класифікація та призначення допоміжного обладнання.