



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ,
МОЛОДІ ТА СПОРТУ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ

УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

для самостійної роботи студентів галузі знань 1401 «Сфера обслуговування»,
напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»

Обговорено та схвалено на засіданні кафедри устаткування підприємств харчування, протокол № 4 від «02» листопада 2012 р.

Зав. кафедрою

д.т.н., проф. Г.В. Дейниченко

Схвалено науково-методичною комісією факультету менеджменту, протокол № від « » листопада 2012 р.

Голова науково-методичної комісії

к.е.н., доц. В.М. Селютін

Рецензент: доц. Б.В. Ляшенко

ВСТУП

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

Готельне господарство України є важливою функціонально розвиненою складовою туристичної галузі, завданням якої є забезпечення високого рівня комфорту і якості обслуговування туристів 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.

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.

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

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

РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО САМОСТІЙНОГО ВИВЧЕННЯ ОКРЕМИХ ТЕМ КУРСУ

Змістовий модуль 1. УСТАТКУВАННЯ ГОТЕЛІВ ТА ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Тема 1.1 *Класифікація устаткування закладів готельно-ресторанного господарства*

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

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

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

? Запитання для самоконтролю

1. Поняття та призначення устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.
2. Класифікація та основні технічні характеристики устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.
3. Мета теплової обробки продуктів. Традиційні способи теплової обробки.
4. Способи теплової обробки харчових продуктів.
5. Основні переваги використання електричної енергії.
6. Класифікація теплового устаткування за основними класифікаційними ознаками.
7. Основні техніко-економічні показники теплового устаткування.

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

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

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

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

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

? Запитання для самоконтролю

1. Основні засоби меблювання закладів готельно-ресторанного господарства в залежності від призначення та функцій меблів.
2. Основні вимоги до оснащення меблями номерів готелів різних категорій.
3. Номенклатура м'яких меблів, що застосовують у закладах готельно-ресторанного господарства.
4. Класифікація та характеристика меблів для торгових приміщень.

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

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

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

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

Вивчити засоби внутрішнього зв'язку в підприємствах готельного господарства.

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

? Запитання для самоконтролю

1. Призначення та принцип дії електричних побутових приборів, їх класифікація та номенклатура.
2. Фени, класифікація та характеристика.
3. Правила експлуатації та техніки безпеки під час користування феном.
4. Якісні, функціональні та споживчі характеристики прасок. Правила експлуатації.
5. Основні технічні характеристики побутових чайників. Правила експлуатації та правила безпеки під час їх використання.

6. Вимоги, що висуваються до аудіо- та відеотехніки, яка встановлюється у жилих приміщеннях готелів.

7. Класифікація, принцип дії та правила експлуатації аудіо- та відеотехніки, яка встановлюється у жилих приміщеннях готелів.

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

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

10. Засоби внутрішнього зв'язку в підприємствах готельного господарства.

Тема 1.4 *Устаткування для клінінгу*

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

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

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

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

? Запитання для самоконтролю

1. Використання клінінгових технологій у закладах готельного господарства.
2. Класифікація устаткування для професійного прибирання.
3. Побутові та професійні пилососи, машини для миття і натирання підлоги.
4. Візки для вологого прибирання та сміття.
5. Системи для миття вікон та підлоги.

Тема 1.5 *Універсальні кухонні машини та сортувально-калібрувальне устаткування*

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

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

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

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

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

? Запитання для самоконтролю

1. Класифікація механічного устаткування.
2. Основні техніко-економічні показники механічного устаткування.
3. Класифікація УКМ.
4. Призначення та будова УКМ.
5. Основні техніко-економічні показники УКМ.
6. Сутність процесу сортування, просіювання.
7. Види просіювачів, їхнє призначення, основні елементи, правила експлуатації

Тема 1.6 *Мийне та очищувальне устаткування*

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

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

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

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

Розглянути принцип роботи та правила експлуатації рибочисток.

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

? Запитання для самоконтролю

1. Фізична суть процесу миття посуду.
2. Класифікація посудомийних машин.
3. Будова посудомийних машин періодичної та безперервної дії.
4. Основні способи очищення коренеплодів, їх переваги та недоліки.
5. Класифікація картоплеочищувальних машин.
6. Принцип роботи та правила експлуатації рибочисток.

Тема 1.7 *Подрібнювальне та різальне устаткування*

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

Далі ознайомитись із класифікацією машин для отримання пюреподібних продуктів в залежності від способу їх обробки. Особливості будови, правила експлуатації та галузі застосування машин для тонкого подрібнення варених продуктів.

Вивчити класифікацію 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.

Для подальшого вивчення теми ознайомитись із класифікацією 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.

Вивчити 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.

Зробити перегляд конструкцій машин закордонного виробництва для нарізування гастрономічних продуктів.

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

? Запитання для самоконтролю

1. Призначення, класифікація та принцип дії подрібнювальних машин та механізмів.
2. Основні способи різання харчових продуктів. Класифікація подрібнювально-різальних машин.
3. Класифікація машин для отримання пюреподібних продуктів.
4. Призначення м'ясорозпушувачів, галузь використання, правила експлуатації, технічні характеристики.
5. Конструктивні особливості хліборізальних машин різних видів.

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

Визначити галузь використання та класифікацію 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.

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

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

Вивчити призначення котлетоформувальної машини, будова, правила експлуатації та техніки безпеки; призначення, номенклатура, особливості конструкцій тісторозкочувальних машин, правила експлуатації. Переглянути сучасні конструкції апаратів.

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

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

? Запитання для самоконтролю

1. Призначення, класифікація та принцип дії просіювачів.
2. Класифікація та принцип дії фаршмішалок з різними робочими органами, їх переваги та недоліки.
3. Сутність процесів дозування та формування.
4. Класифікація дозувально-формувального устаткування. Будова та принципи дії.
5. Призначення котлетоформувальної машини, будова, правила експлуатації та техніки безпеки.
6. Призначення, будова і принцип дії маринаторів.

Тема 1.9 *Стравоварильне та водогрійне устаткування. Кавові станції*

Під час вивчення теми розглянути класифікацію, індексацію, уніфікацію теплових апаратів. Вимоги до теплових апаратів – експлуатаційні, конструктивні, охорони праці, економічні.

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

Розглянути особливості конструкції, правила експлуатації автоклавів, пароварильних шаф.

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

Опанувати класифікацію кип'ятильників за енергоносієм, конструктивними особливостями. 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.

З'ясувати призначення, класифікацію кавоварок. Апарати для приготування кави по-східному, апарати гейзерного типу, експрес-кавоварки. Звернути увагу на особливості конструкцій кавоварок закордонного виробництва. Апарати для приготування шоколаду.

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

? Запитання для самоконтролю

1. Тепловий розрахунок апарата.
2. Теплогенеруючі пристрої для спалення твердого та рідкого палива.
3. Класифікація електронагрівачів.
4. Класифікація, індексація, уніфікація теплових апаратів.
5. Класифікація кип'ятильників за енергоносієм, конструктивними особливостями.
6. Конструктивні особливості, призначення та принцип дії стравоварильних котлів.
7. Надайте конструктивну характеристику пароварильних шаф.
8. Особливості конструкції, правила експлуатації автоклавів.
9. Особливості конструкції, правила експлуатації пароварильної шафи.
10. Апарати для приготування шоколаду.

Тема 1.10 *Жарильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати*

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

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

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

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

Вивчити призначення, класифікацію ІЧ - апаратів. Грилі, шашличні печі, тостери, ростери, конструктивні особливості, правила експлуатації, перегляд конструкцій закордонного виробництва.

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

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

? Запитання для самоконтролю

1. Класифікація жарильно-пекарського устаткування за способом дії, за способом обігріву, за призначенням.
2. Призначення, класифікація плит.
3. Призначення, класифікація, номенклатура сковорід.
4. Технологічні вимоги, класифікація, номенклатура фритюрниць.
5. Конструктивні особливості, призначення та принцип дії плит.
6. Грилі, шашличні печі, конструктивні особливості, правила експлуатації.
7. Тостери, ростери, призначення та правила експлуатації.
8. Класифікація, призначення, будова та сфери застосування НВЧ- та ІЧ-апаратів.
9. Особливості експлуатації НВЧ- та ІЧ-апаратів.
10. Класифікація і характеристика грилів.
11. Особливості конструкції грилів карусельного, контактного, роликового, лавового типу, “саламандер”.

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

При вивченні даної теми необхідно розглянути призначення, конструктивні особливості салат-барів, що охолоджуються. Правила експлуатації. Перегляд конструкцій буфетів, що охолоджуються.

Звернути увагу на марміти та чефери. Класифікація, призначення, правила експлуатації, перегляд конструкцій.

Розглянути особливості конструкцій рибних прилавоків, правила експлуатації; сучасне устаткування для кейтерингу. Вимоги до меблів і устаткування, що використовується при кейтерінговому обслуговуванні.

Вивчити гастроемності, термоконтейнери та термобокси, теплові шафи. Призначення, правила експлуатації, перегляд конструкцій. Пересувні візки.

Призначення допоміжного устаткування. Класифікація, технологічні вимоги.

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

? Запитання для самоконтролю

1. Призначення, конструктивні особливості салат-барів, що охолоджуються.

2. Класифікація, призначення, правила експлуатації, перегляд конструкцій мармітів та чеферів.
3. Особливості конструкцій рибних прилавоків.
4. Вимоги до меблів і устаткування, що використовується при кейтерінговому обслуговуванні.
5. Призначення гастроємностей, термоконтейнерів та термобоксів..
6. Правила експлуатації, перегляд конструкцій теплових шаф.
7. Призначення та технологічні вимоги, що висуваються до допоміжного устаткування.

Тема 1.12 *Ваговимірювальне, контрольо-касове устаткування*

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

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

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

? Запитання для самоконтролю

1. Призначення ваговимірювального устаткування.
2. Класифікація та принцип дії вагів різних типів.
3. Призначення реєстраторів розрахункових операцій.
4. Класифікація реєстраторів розрахункових операцій,.

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

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

Далі вивчити призначення технологічних автоматів та їх функціональні вузли: дозуючі, формуючі, транспортуючі 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.

Звернути увагу на 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: [2, 5, 6, 9, 10].

? Запитання для самоконтролю

1. Класифікація підйомно-транспортного устаткування.
2. Призначення технологічних автоматів.
3. Пончиковий та пиріжковий автомати, призначення, будова.
4. Принцип дії машини для виготовлення оладків, млинців з начинкою, м'ясних напівфабрикатів.
5. Класифікація торговельних автоматів.

Тема 1.14 Холодильне устаткування

При вивченні даної теми необхідно розглянути класифікацію 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.

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

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

? Запитання для самоконтролю

1. Класифікація холодильного устаткування.
2. Класифікація та принцип дії холодильних шаф, прилавків, вітрин, столів, складальних холодильних камер.
3. Основні технічні характеристики апаратів для охолодження соків, одержання м'якого морозива, граніторів.
4. Правила експлуатації льодогенераторів для приготування харчового льоду.

Змістовий модуль 2. УСТАТКУВАННЯ ДЛЯ НАДАННЯ ДОДАТКОВИХ ПОСЛУГ У ЗАКЛАДАХ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

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

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

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

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

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

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

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

? Запитання для самоконтролю

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

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

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

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

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

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

Тема 2.2 *Устаткування для послуг з організації дозвілля*

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

Далі розглянути ігорне, ігрове та паркове устаткування. Атракціони для дітей, дорослих та сімейні. Оснащення дитячих майданчиків, міні-клубів у готельних закладах.

Звернути увагу на устаткування для боулінгу, більярду та кегельбану. Класифікація, основні характеристики та правила експлуатації. Устаткування для ігор із грошовим вирашем. Номенклатура ігрових автоматів. Устаткування для гри в дартс.

Вивчити 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.

Ознайомитись із обладнанням для дискотек та анімаційних програм: світлові ефекти, прожектори, димогенератори, генератори туману, стробоскопи,

мікшери, диммери, виставкові стенди тощо. Класифікація, призначення та принцип дії.

По закінченні вивчення теми, розглянути обладнання 4d, 3d, ІМАХ 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, 6, 12, 14, 15].

? Запитання для самоконтролю

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

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

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

4. Устаткування для гри в дартс.

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

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

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

Тема 2.3 *Устаткування для конференц- та бізнесцентрів*

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

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

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

? Запитання для самоконтролю

1. Устаткування залів для проведення культурних або ділових заходів.

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

3. Класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації телекопіювальних апаратів.

4. Призначення та правила експлуатації відеоінформаційних систем.

Тема 2.4 *Устаткування для пралень та хімчисток*

Вивчити класифікацію устаткування для пралень.

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

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

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

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

? Запитання для самоконтролю

1. Класифікація устаткування для пралень.
2. Принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації пральних машин.
3. Гладильно-сушильне устаткування, фінішне устаткування, допоміжне устаткування. Принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки.
4. Класифікація устаткування для хімчисток. Призначення, будова, правила експлуатації та безпеки.

Тема 2.5 *Оснащення драйв-сервісу*

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

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

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

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

? Запитання для самоконтролю

1. Класифікація транспортних засобів за призначенням, видом, формою власності.
2. Класи вантажів.
3. Розрахунок кількості транспортних засобів для перевезення вантажів у закладах готельного господарства.

**Завдання для самостійної роботи студентів
денної форми навчання**

Найменування тем	Обсяг годин	Форми самостійної роботи	Методи контролю	Оцінка max- min балів
1	2	3	4	5
Змістовий модуль 1				
<i>Устаткування готелів та закладів ресторанного господарства</i>				
Класифікація устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	2	Опрацювання лекційного матеріалу. Самостійне ознайомлення з нормативною документацією	Опитування, тестування.	3-2,5
Оснащення жилої, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень	2	Опрацювання лекційного матеріалу. Самостійне ознайомлення з нормативною документацією.	Опитування, тестування.	3-2,5
Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою	1	Опрацювання прослуханого лекційного матеріалу. Самостійне вивчення сучасного устаткування закордонного виробництва за темою. Виконання індивідуального завдання.	Опитування, тестування на практичних заняттях. Захист індивідуального завдання.	1-0,5
Устаткування для клінінгу	1	Опрацювання лекційного матеріалу та самостійне вивчення окремих тем. Виконання індивідуального завдання.	Опитування, тестування на практичних заняттях. Захист індивідуального завдання.	1-0,5
Універсальні кухонні машини та сортувально-калібрувальне устаткування	2	Опрацювання прослуханого лекційного матеріалу та самостійне вивчення окремих тем.	Опитування, тестування на практичних заняттях.	3-2
Мийне та очищувальне устаткування	1	Підготовка до практичних занять. Опрацювання лекційного матеріалу.	Опитування, тестування на практичних заняттях.	1-0,5

Подрібнювальне та різальне устаткування	1	Підготовка до практичних занять. Опрацювання лекційного матеріалу та самостійне вивчення окремих тем.	Опитування, тестування на практичних заняттях.	1-0,5
Устаткування для перемішування, замішування та дозувально-формувальне устаткування	2	Опрацювання прослуханого лекційного матеріалу. Самостійний перегляд сучасного устаткування закордонного виробництва	Опитування, тестування на практичних заняттях.	3-2
Жарильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати	1	Опрацювання лекційного матеріалу. Самостійне вивчення жарильних апаратів безперервної дії, печей кондитерських	Опитування, тестування на практичних заняттях.	1-0,5
Устаткування для шведського столу та кейтерингу. Допоміжне устаткування	1	Опрацювання лекційного матеріалу. Самостійне вивчення сучасного устаткування закордонного виробництва. Виконання індивідуального завдання.	Опитування, тестування на практичних заняттях. Захист індивідуального завдання.	1-0,5
Ваговимірювальне, контрольньо-касове устаткування	2	Опрацювання лекційного матеріалу та самостійне вивчення окремих тем.	Опитування, тестування.	3-2
Підйомно-транспортне устаткування. Технологічні автомати та механізовані лінії	1	Опрацювання лекційного матеріалу. Вивчення питань за темами: аналіз ринку технологічних автоматів; торговельні автомати для продажу сипких продуктів; торговельні автомати для продажу штучних товарів	Опитування, тестування на практичних заняттях.	1-0,5

Холодильне устаткування	3	Самостійне вивчення тем: призначення, характеристика морозильних ларів; салат-барів; апаратів для приготування харчового льоду; апаратів для одержання м'якого морозива; міні-барів	Захист завдання за темою	3-2
Разом	20			25-16,5
Змістовий модуль 2 Устаткування для надання додаткових послуг у закладах готельно-ресторанного господарства				
Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг	2	Опрацювання лекційного матеріалу та самостійне вивчення окремих тем. Виконання індивідуального завдання.	Опитування, тестування. Захист індивідуального завдання.	1,5-1
Устаткування для послуг з організації дозвілля	3	Опрацювання лекційного матеріалу та самостійне вивчення окремих тем.	Опитування, тестування.	3-2
Устаткування для конференц- та бізнесцентрів	2	Опрацювання лекційного матеріалу та самостійне вивчення окремих тем. Підготовка до практичних занять.	Опитування, тестування на практичних заняттях.	2-1,5
Устаткування для пралень та хімчисток	2	Опрацювання лекційного матеріалу та самостійне вивчення окремих тем. Підготовка до практичних занять.	Опитування, тестування на практичних заняттях.	2-1,5
Оснащення драйв-сервісу	1	Опрацювання лекційного матеріалу та самостійне вивчення окремих тем. Виконання індивідуального завдання.	Опитування, тестування. Захист індивідуального завдання.	1,5-1
Разом	10			10-7
Разом	30			35-23,5

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВИКОНАННЯ КУРСОВОГО ПРОЕКТУ

Курсовий проект, як один з найважливіших видів самостійної роботи, є однією з форм організації навчального процесу у вищих закладах освіти, яка передбачає створення умов для якнайповнішої реалізації творчих можливостей студентів і має на меті поглиблення, узагальнення та закріплення знань, які студенти одержують у процесі навчання, а також застосування цих знань на практиці.

Виконання курсового проекту дозволяє наблизити роботу до умов виробництва, покращити забезпечення студентів спеціальною документацією, технічною літературою, типовими проектними матеріалами, впровадити результати курсового проекту у виробництво. Робота над курсовим проектом готує студентів до виконання випускової роботи (проекту) і може бути її частиною.

Виконання курсового проекту 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, теплового, 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”.

Оцінювання знань студентів під час написання та захисту курсового проекту здійснюється за 100 бальною шкалою.

Тематика, правила оформлення та загальна схема оцінювання підготовки і захисту курсового проекту представлені у Навчальному посібнику до написання курсових проектів з дисципліни “Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства”.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ТЕСТУВАННЯ ЗА ТЕМАМИ КУРСУ

Для самоперевірки та закріплення знань з дисципліни рекомендовано дати відповідь на тести, а потім порівняти свої відповіді з правильними.

Слід відзначити, що в тестах подано запитання, які дещо глибше розкривають матеріали тем і тому за необхідності можна використовувати довідкову літературу.

ТЕСТИ ДЛЯ КОНТРОЛЮ РІВНЯ ЗНАНЬ З КУРСУ «УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

Змістовний модуль 1

УСТАТКУВАННЯ ГОТЕЛІВ ТА ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Розділ 1. Класифікація устаткування закладів готельно-ресторанного господарства

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. Як поділяється теплове устаткування за конструктивним рішенням?

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

3. Як поділяється теплове устаткування за видом енергоносія?

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

4. 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.

5. Головними показниками якості машин є:

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

6. 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.

7. Холодильне устаткування класифікується:

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

8. Ваговимірювальне устаткування класифікується:

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

9. Контрольно-касове устаткування класифікується :

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

10. Підйомно-транспортне устаткування класифікується:

- а) за видом підйомного механізму;
- б) за вантажопідйомністю
- в) за місцем розташування;
- г) за способом дії.

***РОЗДІЛ 2. ОСНАЩЕННЯ ЖИЛОЇ, АДМІНІСТРАТИВНОЇ,
ОБСЛУГОВУЮЧОЇ ТА ПІДСОБНОЇ ГРУП ПРИМІЩЕНЬ***

1. Перукарні передбачаються у готелях на:

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

2. Житлова площа однокімнатного номера складає:

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

3. Площа санвузла для готелю категорії 5 зірок складає:

- а) 4,0 м;
- б) 5,0 м;
- в) 6,0 м.

4. Площа санвузла для готелю категорії 4 зірки складає:

- а) 4,0 м;
- б) 5,0 м;
- в) 6,0 м.

5. Праски надаються клієнтам готелів категорій:

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

6. З метою охорони номерного фонду використовують наступні датчики руху:

- а) інфрачервоні;
- б) мікрохвильові;
- в) галогенові;
- г) ультразвукові;
- д) всі вище зазначені.

7. До електронних засобів контролю за безпекою відносяться:

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

8. Пожежні оповіщувачі класифікуються на:

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

9. 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.

10. Фуршетні столи мають розміри:

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

11. Банкетний стіл має висоту:

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

12. Висота столів для закладів ресторанного господарства становить:

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

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

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

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

- а) 270;
- б) 25;
- в) 10.

15. Підсобні приміщення призначені для:

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

16. Депозитні ячейки встановлюються:

- а) безпосередньо у номері;
- б) на ресепшн;
- в) у кабінеті адміністратора.

РОЗДІЛ 3. ОСНАЩЕННЯ ГОТЕЛЬНОГО НОМЕРУ ПОБУТОВИМИ ПРИБАДАМИ, АУДІО- ТА ВІДЕОТЕХНІКОЮ

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

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

2. 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.

3. До пристроїв для відтворення дисків формату DVD відносяться:

- а) комп'ютери та ноутбуки;

- б) CD-програвачі;
- в) стаціонарні DVD програвачі;

4. Розміри екранів телевізорів вказують у:

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

5. Відпарювання білизни під час прасування відбувається за допомогою:

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

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

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

7. Електрочайники випускають з номінальною напругою:

- а) 220 В;
- б) 380 В;
- в) 60 В.

8. Нагрівальним елементом електричного чайника є:

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

9. Виготовляються наступні типи електрочайників:

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

10. До систем зв'язку входять:

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

11. Терморегулятор праски забезпечує регулювання температури у діапазоні:

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

12. Нагрів прасувальної плити праски здійснюється:

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

13. Перевагами ЖК телевізорів є:

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

РОЗДІЛ 4. УСТАТКУВАННЯ ДЛЯ КЛІНІНГУ

1. Клінінг – це:

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

2. До устаткування для прибирання підлог відносять:

- а) швабри, мопи, флаудери;
- б) стяжки, пирососи, водопирососи;
- в) марміти, телескопічні штанги.

3. Для прибирання театрів, кінотеатрів доцільніше використовувати:

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

4. Піногенератори використовують для:

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

5. Клінінгове устаткування поділяють за сферою використання на:

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

6. Водопирососи використовують при:

- а) необхідності прибирання вологих та сухих видів забруднення;
- б) вологих видів забруднення;
- в) прибиранні крупних об'єктів.

7. Мийки високого тиску призначені для миття:

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

8. Тиск води у мийках високого тиску нагнічується:

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

9. Тиск води у мийках регулюється:

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

10. За способом організації руху мийні апарати класифікуються на:

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

11. Професійні мийні апарати працюють при тиску:

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

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

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

13. Мийні апарати з підігрівом води забезпечують:

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

14. Підігрів води в мийних апаратах здійснюється за допомогою:

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

15. 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.

16. Миття транспортних засобів здійснюється за допомогою:

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

РОЗДІЛ 5. УНІВЕРСАЛЬНІ КУХОННІ МАШИНИ ТА СОРТУВАЛЬНО-КАЛІБРУВАЛЬНЕ УСТАТКУВАННЯ

- 1. Яке устаткування є більш ефективним з погляду техніко-економічних показників?**
 - а) універсальне;
 - б) спеціалізоване.

- 2. Яка різниця між універсальними кухонними машинами та „фудпроцесорами”?**
 - а) наявність приводу та комплектом змінних механізмів;
 - б) кількість виконаних технологічних операцій;
 - в) вище переліченими показниками.

- 3. До спеціалізованих УКМ відносять:**
 - а) ПУ-0,6; УММ-ПР; МТ-1,5;
 - б) ПМ-1,1; ПГ-0,6; ПХ-0,6

- 4. Кількість змінних механізмів УКМ може бути:**
 - а) до 28 найменувань;
 - б) до 10 найменувань;
 - в) 2 або 3.

- 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.

- 6. 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.

- 7. 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.

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

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

9. 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.

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

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

11. 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.

12. 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”.

13. Які основні показники внесені у технічний паспорт просіювача?

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

14. Змінним механізмом – просіювачем комплектується універсальна кухонна машина:

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

15. Які чинники впливають на продуктивність просіювачів?

- а) сумарна площа отворів сита;
- б) насипна маса продукту, що просіюється швидкістю проходження часток продукту крізь сито.

16. Призначення дебалансів у просіювачах?

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

РОЗДІЛ 6. МИЙНЕ ТА ОЧИЩУВАЛЬНЕ УСТАТКУВАННЯ

1. 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.

2. Чим відрізняються універсальні машини від спеціалізованих?

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

3. До посудомийних машин періодичної дії відносяться?

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

4. 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).

5. 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.

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

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

8. Тривалість робочого циклу посудомийної машини періодичної дії становить:

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

9. На підприємствах харчування застосовується наступний спосіб очищення коренебульбоплодів:

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

10. При якому способі очищування буває найменша кількість відходів?

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

11. 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.

12. До картоплеочищувальних машин періодичної дії відносять наступні:

- а) МОК-125; МОК-250; МОК-300;
- б) КНА-600 М.

13. Картоплеочищувальні машини мають наступні робочі органи:

- а) ведений, відомий;
- б) конусний, дисковий, роликівий.

14. Для машини МОК-125 порція завантажувальної картоплі повинна складати:

- а) 20...20 кг;
- б) 10...12 кг;
- в) 6...7 кг.

15. 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.

16. Як виконується розвантажування картоплеочищувальної машини?

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

РОЗДІЛ 7. ПОДРІБНЮВАЛЬНЕ ТА РІЗАЛЬНЕ УСТАТКУВАННЯ

1. Подрібнювальні машин та механізми призначені:

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

2. До розмелювальних машин та механізмів відносять:

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

3. Призначення машини МИК-60:

- а) для розтирання маку;
- б) для тонкого подрібнення варених продуктів;
- в) для розмелювання кави.

4. Робочими органами МИК-60 є:

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

5. 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.

6. Машина МИВП призначена для наступних технологічних операцій:

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

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

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

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

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

9. Яку форму нарізання забезпечують дискові овочерізки?

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

10. Яке призначення слайсера?

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

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

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

12. Призначення м'ясорубок:

- а) для подрібнення продуктів сирих та варених;
- б) для перемішування сировини;
- в) для подрібнення м'яса та відділення кісток та сухожилля.

13. 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.

14. Яке устаткування можливо застосувати для розм'якшення м'яса?

- а) м'ясопушувачі, преси;
- б) котлетоформувальні машини, м'ясорубки, кутери;
- в) усі вищезазначені машини.

15. Для загострення ножа хліборізці його необхідно:

- а) зняти з машини;
- б) загострити не знімаючи.

16. 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 з'єднувальної тканини у м'ясі.

РОЗДІЛ 8. УСТАТКУВАННЯ ДЛЯ ПЕРЕМІШУВАННЯ, ЗАМІШУВАННЯ ТА ДОЗУВАЛЬНО-ФОРМУВАЛЬНЕ УСТАТКУВАННЯ

1. 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.

- 2. Машина та механізми для приготування тіста це устаткування:**
- а) безперервної дії;
 - б) періодичної дії.
- 3. 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.
- 4. 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.
- 5. Основною технічною характеристикою збивальної машини є:**
- а) продуктивність;
 - б) ємність бачка;
 - в) маса.
- 6. Місильний важіль в тістомісильній машині підіймають після зупинки машини:**
- а) вручну;
 - б) за допомогою короткочасного включення електродвигуна.
- 7. Яким чином визначається момент завершення процесу збивання?**
- а) органолептично;
 - б) в наслідок зупинки машини.
- 8. Завантажувати продукти в бачок та визначати їх готовність дозволяється:**
- а) при увімкненому електродвигуні;
 - б) при вимкненому електродвигуні.
- 9. 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.
- 11. 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.

12. Робочі органи МНРТ-130/600 є:

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

13. Відсадочні машини призначені:

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

14. Машина МФК-2240 призначена для:

- а) для формування виробів з тіста;
- б) для нанесення малюнка на пряничні вироби;
- в) для формування та однобічного панірування виробів з м'ясного або рибного фаршу.

15. Автомат Пб-НПА призначено для:

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

16. Санітарна обробка машини ВПМ повинна проводитись:

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

***РОЗДІЛ 9. СТРАВОВАРИЛЬНЕ ТА ВОДОГРІЙНЕ
УСТАТКУВАННЯ. КАВОВІ СТАНЦІЇ***

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

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

2. 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.

3. У яких котлах парогенератор поєднаний з пароводяною рубашкою?

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

4. 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.

5. 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.

6. 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.

7. 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.

8. Які котли мають два режими роботи?

- а) КПЭ – 160, КПЭ – 250, КПЭСМ – 60;
- б) КЭ – 100, КЭ – 160, КЭ – 250.

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. Які котли мають варильну судину у вигляді прямокутного паралелепіпеду?

- а) АЭ – 1, АГ – 60;
- б) КПГСМ – 250, КЭ – 100, КЭ – 160;
- в) КПГ – 60М, КПП – 100.

11. Які котли стравоварильні парові?

- а) КПГ – 250, ПЭСМ – 4М, ПЭТ – 0,51;
- б) КПП – 100, КПП – 160, КПП – 250;
- в) СЭСМ – 0,5, КПЭ – 40, КПП – 100.

12. Які особливості конструкцій котлів парових?

- а) не мають парогенератора, на повнюючої воронки, крана рівня;

б) для видалення конденсату і повітря з пароводяної рубашки є продувний кран.

13. Що вказує „01” в літерно-цифровій індексації апарата АПЭ – 0,23А – 01?

- а) апарат має секцію;
- б) він встановлюється на індивідуальну підставку;
- в) апарат має власний парогенератор.

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

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

15. Що виконує роль теплоізоляції в котлах?

- а) шар холодної води;
- б) альфоль;
- в) повітряний прошарок.

16. Які існують способи приготування кави та кавових напоїв?

- а) абсорбційний;
- б) перколяційний;
- в) фільтраційний.

17. У яких кавоварках застосовується фільтраційний спосіб приготування кави?

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

18. 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.

19. 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.

20. На панелі керування не горять індикатори. Причинами можуть бути:

- а) відсутність напруги живлення;
- б) кавоварка перегрівається.

21. Кава занадто міцна. Причиною може бути.

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

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

- а) неякісна кава.
- б) кава не свіжообжарена;
- в) не відкореговано помел:
- г) все вище наведене.
- д) усе, що перелічене вище.

23. Які кавоварки забезпечують більш якісні органолептичні показники напою?

- а) періодичної дії, які працюють при атмосферному тиску;
- б) експрес – кавоварки, з фільтраційним способом екстракції при надлишковому тиску пароводяної суміші.

24. За якими ознаками здійснюється класифікація водонагрівального устаткування?

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

25. 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.

26. 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.

27. Чим відрізняються кип'ятильники від водонагрівачів?

- а) улаштуванням ТЭНів;
- б) температурою нагрівання води;
- в) інформації недостатньо;
- г) усі відповіді неправильні.

28. Якого типу електронагрівачі використовується в кип'ятильниках?

- а) закриті з доступом повітря;
- б) відкриті;
- г) герметично закриті.

РОЗДІЛ 10. ЖАРИЛЬНО-ПЕКАРСЬКЕ УСТАТКУВАННЯ. ПАРОКОНВЕКТОМАТИ

1. 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.

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

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

3. 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.

4. 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.

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

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

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

- а) 190 °С;
- б) 80 °С;
- в) 120 °С.

7. Інтенсивність нагріву в об’ємі жарильної шафи регулюється за допомогою:

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

8. Які відмінні особливості відрізняють пароконвектомати від конвектоматів:

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

9. 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%.

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

- а) 1:15;
- б) 1:4;
- в) 1:2.

11. 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.

12. 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.

13. 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.

РОЗДІЛ 11. УСТАТКУВАННЯ ДЛЯ ШВЕДСЬКОГО СТОЛУ ТА КЕЙТЕРИНГУ. ДОПОМІЖНЕ УСТАТКУВАННЯ

1. Гастроємкості призначені для:

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

2. Гранитномалеві гастроємкості мають:

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

3. Гастроємкості з полікарбонату призначені для:

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

4. Гастроємкості GN 1/1 мають розміри:

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

5. Порціонні термоконтейнери призначені для:

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

6. 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.

7. Транспортні термоконтейнери BLACK BOX виготовлені з:

- а) склокераміки;
- б) неіржавіючої сталі;
- в) вспіненого поліпропілену.

8. 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.

9. 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 охолодження.

10. Ковпаки салат-барів та мармітів виготовляються з:

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

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

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

12. 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.

13. Яке теплове устаткування використовують у лініях роздачі обідів?

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

14. Які марміти призначені для зберігання других страв?

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

15. Для яких цілей призначений марміт МСЭ – 84?

- а) варки перших страв;
- б) зберігання в гарячому стані компонентів других страв;
- в) правильна відповідь не наведена.

16. 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.

17. Робочими температурами теплових салат-барів є:

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

18. Чефери призначені для:

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

19. Кейтеринг це:

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

РОЗДІЛ 12. ВАГОВИМІРЮВАЛЬНЕ, КОНТРОЛЬНО-КАСОВЕ УСТАТКУВАННЯ

1. 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 неправильні.

2. У теперішній час на підприємствах харчування найбільш розповсюджені:

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

3. За способом встановлювання ваговимірювальне устаткування поділяють на:

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

4. За конструкцією ваговимірювального пристрою розрізняють ваги:

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

5. 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.

6. В середньому в одному супермаркеті використовується близько:

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

7. 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

8. 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.

9. 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.

10. 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.

11. 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.

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

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

***РОЗДІЛ 13. ПІДЙОМНО-ТРАНСПОРТНЕ УСТАТКУВАННЯ.
ТЕХНОЛОГІЧНІ АВТОМАТИ ТА МЕХАНІЗОВАНІ ЛІНІЇ***

1 Автомат АП-3М призначено для:

- а) виготовлення смажених пончиків;

- б) виготовлення «хотдогів»;
- в) млинців.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8. Вантажні електричні ліфти призначені для підняття вантажів масою:

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

9. Аварійна зупинка ліфта здійснюється за допомогою:

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

10. Швидкість руху підйомника становить:

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

РОЗДІЛ 14. ХОЛОДИЛЬНЕ УСТАТКУВАННЯ

1. 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.

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

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

3. Бонети призначені:

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

4. Моделі сокоохолоджувачів відрізняються:

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

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

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

6. Торговельне холодильне високотемпературне устаткування призначене для:

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

7. 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.

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

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

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

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

10. Столи з охолоджуємою поверхнею призначаються для :

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

ЗМІСТОВНИЙ МОДУЛЬ 2

УСТАТКУВАННЯ ДЛЯ НАДАННЯ ДОДАТКОВИХ ПОСЛУГ У ЗАКЛАДАХ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Розділ 1. Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг

1. Прямокутні міні-басейни закордонного виробництва мають наступні габаритні розміри, мм:

- а) 2500х1950х600;
- б) 1950х1950х600;
- в) 2000х2000х600.

2. Функції локальної системи:

- а) інформаційна, презентаційна, розважальна;
- б) фіскальна, контрольна;
- в) оздоровча.

3. Спортивні споруди поділяються на:

- а) основні споруди;
- б) допоміжні споруди;
- в) споруди для глядачів;
- г) універсальні.

4. Мінімальна довжина навчально-спортивного басейну становить:

- а) 25...50 м;
- б) 15...20 м;
- в) 35...40 м.

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

- а) 3,5 м;
- б) 2,2 м;
- в) 6 м.

6. Циркуляція води в басейнах відбувається за допомогою:

- а) насосів;
- б) фільтрів;
- в) скімерів.

7. Плавальні басейни розділяються:

- а) закриті та відкриті;
- б) літні та круглорічні;
- в) оздоровчі.

8. Скімери призначені для

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

9. Знезараження води відбувається за рахунок:

- а) озонування та хлорування;
- б) ультрафіолетової обробки та електролізу;
- в) нагрівання.

10. Механічне очищення проводять:

- а) пісочними фільтрами;
- б) мембранними фільтрами;
- в) тканинними фільтрами.

РОЗДІЛ 2. УСТАТКУВАННЯ ДЛЯ ПОСЛУГ З ОРГАНІЗАЦІЇ ДОЗВІЛЛЯ

1. Комплектація карточних столів буває:

- а) стандарт, люкс, ексклюзив;
- б) стандарт, люкс, полу люкс;
- в) полу люкс, люкс, ексклюзив.

2. У казино прийнято розміщувати:

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

3. У ігрових залах прийнято розміщувати:

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

4. У невеликих закладах ресторанного господарства встановлюють:

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

5. Монетні механізми поділяються на:

- а) однономінальні;
- б) багатомінальні;
- в) жетонні.

6. Діаметр монет в монетоприймальному механізмі визначається за допомогою:

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

7. Час контролю монети становить:

- а) 0,5...0,7 с;
- б) 1,0...1,5 с
- в) 1,6...1,8 с.

8. Для формування команд у гральному автоматі використовується:

- а) кулачковий механізм;
- б) електромагніт;
- в) електромагнітна заслінка.

9. До функціональних елементів гральних автоматів входять:

- а) дисплей
- б) пульт керування, монето приймальний механізм;
- в) дозуючого пристрою.

10. Монетний механізм призначено для:

- а) сортування монет;
- б) увімкнення автомата;
- в) керування автоматом.

РОЗДІЛ 3. УСТАТКУВАННЯ ДЛЯ КОНФЕРЕНЦ- ТА БІЗНЕСЦЕНТРІВ

1. До зони відпочинку та розваг входять:

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

2. Зона відпочинку оснащується:

- а) системою фонові музики і оповіщення;

- б) проекційним та звуковим устаткуванням;
- в) кавовими автоматами.

3. До систем звукового устаткування входять:

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

4. Візуалізація зображення у конференц-залах реалізується:

- а) на плазмених моніторах;
- б) мультимедійному проекторі;
- в) інфрачервоному випромінювачі.

5. Інтерактивна дошка призначена для:

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

6. Звукове устаткування повинне забезпечувати:

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

7. Як екрани колективного користування можуть застосовуватися:

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

8. Призначення комутатора:

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

9. Додатковий комутатор призначено для:

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

10. До складу бізнес-зони входять

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

РОЗДІЛ 4. УСТАТКУВАННЯ ДЛЯ ПРАЛЕНЬ ТА ХІМЧИСТОК

1. Білизна розділяється за ступенем забрудненості:

- а) слабка;
- б) середня;
- в) сильна.

2. За видом керування машини класифікуються:

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

3. 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.

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

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

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

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

6. 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.

7. Фінішна обробка включає в себе:

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

8. Остаточна обробка включає в себе:

- а) прасування комірців, манжет, лацканів;
- б) відпарювання комірців;
- в) прасування стрілок на брюках.

9. Фінішне обладнання оснащується автоматичними засобами безпеки:

- а) запобіжні клапани бойлерів, термостати;

- б) ТЕНами;
- в) зливним краном.

10. Пральні барабани оснащуються:

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

РОЗДІЛ 5. ОСНАЩЕННЯ ДРАЙВ-СЕРВІСУ

1. Автотранспорт класифікується за:

- а) призначенням;
- б) ступенем необхідності;
- в) видом використання палива.

2. Вантажні автомобілі поділяються на автомобілі:

- а) малої вантажопідйомності;
- б) великої вантажопідйомності;
- в) особливо великої вантажопідйомності.

3. Міські автобуси мають:

- а) декілька дверей;
- б) низький рівень полу;
- в) вузькі проходи між сидіннями.

4. Особливо малі автобуси мають довжину:

- а) до 5,0 м;
- б) до 10 м;
- в) до 15 м.

5. Вантажні автомобілі малої вантажопідйомності мають масу:

- а) до 2 т;
- б) до 4 т;
- в) до 1 т.

6. Туристсько-екскурсійні маршрути обслуговують автобуси :

- а) підвищеної комфортності;
- б) загального користування
- в) легкові автомобілі.

7. Екскурсійний автобус оснащується:

- а) мікрофоном, системою опалення та кондиціювання;
- б) телевізором;
- в) індивідуальним DVD-програвачем.

Основна література

1. Дейниченко Г.В., Золотухіна І.В. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Практикум для студентів галузі знань 1401 «Сфера обслуговування» на пряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» факультету менеджменту. – Харків: ХДУХТ, 2010. – 96 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.

Додаткова література

4. Ляпина І.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания: Учебник. - М. 2001. - 207 с.
5. 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.
6. Черевко О.І., Малюк Л.П., Дейниченко Г.В. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. – Харків: ПКФ „Фавор ЛТД”, 2003. – 402с.
7. Пахомов П.Л., Сафонов В.В. Холодильна техніка: Навчальний посібник. ХДУХТ. – Харків, 2003. – 224 с.
8. Елхина В.Д., Богачев М.К., Проничкина Л.П. Оборудование предприятий питания. – Том 1. Механическое оборудование. – М.: Экономика, 1987. – 447с.
9. Черевко А.И., Попов Л.Н. Оборудование предприятий питания. Том 2: Торгово-технологическое оборудование. – М.: Экономика, 1988. – 271 с.
10. 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.
11. 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.
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.

Інтернет ресурси для підготовки до тестування

<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 ваговимірювальної 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, паdів, 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.profi-europe.eu> – пілососи „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 пілососи 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 підлогомиїних машин, промислових пілососів, 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, пілососи, підлогомиїні машини, підмітальні машини, стаціонарні системи високого тиску для зовнішньої та внутрішньої чистки.

Навчальне видання

Укладач:
ЗОЛОТУХІНА Інна Василівна
СОЛОНЧУК Любов Миколаївна

УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

для самостійної роботи студентів галузі знань 1401 «Сфера обслуговування»,
напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»

Підп. до друку . Формат . Папір офсет. Друк офсет.
Умов. друк. арк. . Обл. - вид. арк. . Ум. фарб.-від. . Тираж прим. Зам.

Харківський державний університет харчування та торгівлі
61051, Харків – 51, вул. Клочківська, 333

ДОД ХДУХТ. Харків – 51, вул. Клочківська, 333