



Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства

Методичні вказівки до виконання контрольних робіт

для здобувачів освітньо-професійного ступеня

фаховий молодший бакалавр

галузь знань 13 Механічна інженерія

спеціальності 133 Галузеве машинобудування

денної форми навчання

Любешів 2023

УДК 663/664(07)
К 66

До друку

Голова методичної ради ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ»
_____ Герасимик-Чернова Т.П.

Електронна копія друкованого видання передана для внесення в репозитарій
коледжу

Бібліотекар _____ М.М. Демих

Затверджено методичною радою ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ»
протокол № _____ від «_____» _____ 2023 р.

Рекомендовано до видання на засіданні випускної циклової (методичної)
комісії педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого
машинобудування, готельно-ресторанної справи та обліку і оподаткування

протокол № _____ від «_____» _____ 2023 р.

Голова циклової методичної комісії _____ Кравченко Т.Ф.

Укладач: _____ А. С. Корх , викладач спецдисциплін

Рецензент: _____ А. В. Хомич, кандидат технічних наук

Відповідальний за випуск: _____ Кравченко Т.Ф., викладач вищої
категорії, голова циклової методичної комісії педпрацівників харчового
виробництва

Устаткування закладів готельно-ресторанної справи [Текст]: методичні вказівки
до виконання контрольних робіт для здобувачів освіти освітньо-професійного
ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 13 Механічна інженерія 133
Галузеве машинобудування денної форми навчання/ уклад. А. С. Корх.–
Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2023. 24 с.

Методичне видання містить контрольні питання до кожної з тем та перелік
рекомендованої літератури. Призначене для студентів напряму підготовки
«Механічна інженерія» – денної форми навчання.

ПЕРЕДМОВА

Дисципліна «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» спрямована на формування фахових компетентностей щодо ефективної діяльності сучасних закладів готельно-ресторанного бізнесу. Вивчення дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» передбачає набуття здобувачами освіти теоретичних знань і практичних навичок з питань оснащення закладів готельно-ресторанного господарства сучасною технікою.

Дисципліна орієнтується на формуванні комплексу необхідних знань, які дозволять спеціалісту кваліфіковано вирішувати питання раціональної експлуатації обладнання готельно-ресторанного комплексу, організовувати ремонт і реконструкцію окремих видів обладнання.

Комплексна діагностика знань, умінь і навичок здобувачів освіти із кожної дисципліни здійснюється на основі результатів проведеного поточною підсумкового контролю знань.

Контрольна робота є підсумком вивченого теоретичного і практичного матеріалу з кожного розділу та узагальнення пройденого матеріалу дисципліни

«Устаткування закладів готельно-ресторанного-господарства».

Мета контрольної роботи – закріпити знання студентів з даного курсу, перевірити вміння використання ними.

Контрольна робота дозволяє перевірити засвоєні здобувачами освіти знання з даної теми. Вона має засвідчити вміння здобувача освіти самостійно вивчати теоретичний матеріал, аналізувати окремі питання теми, робити правильні узагальнення та висновки, а також викладати свої думки та знання письмово.

Здобувач освіти виконує свій варіант контрольної роботи. Кожен варіант містить 12 тестових завдань і 2 – теоретичних завдання.

Здобувачі освіти виконують контрольну роботу у зошиті для контрольних робіт.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ КОНТРОЛЬНИХ РОБІТ

Оцінка **«Відмінно** – здобувач освіти повністю відповів на всі питання, змістовно проаналізував теоретичний матеріал, навів відповідні приклади. Виклад матеріалу вирізняється чіткістю та послідовністю.

Виставляється, якщо студент дає повні відповіді на запитання і показує при цьому глибоке оволодіння лекційним матеріалом, знання відповідної літератури, здатний висловити власне ставлення до альтернативних міркувань з даної проблеми, проявляє вміння самостійно та аргументовано викладати матеріал, аналізувати явища й факти, робити самостійні узагальнення й висновки.

Оцінка «Добре» – здобувач освіти повністю відповів на питання, змістовно проаналізував теоретичний матеріал, але у викладі матеріалу мають місце одна неточність або одна помилка. Виклад матеріалу достатньо чіткий та послідовний.

Виставляється за умови дотримання таких вимог: питання висвітлені повно, викладення матеріалу логічне, обґрунтоване фактами, висвітлення питань завершене висновками, здобувач освіти виявив уміння аналізувати факти й події, а також виконувати навчальні завдання. Але у відповідях допущені неточності, деякі незначні помилки, має місце недостатня аргументованість при викладенні матеріалу,

Оцінка «Задовільно» – здобувач освіти дав неповну відповідь на питання, у викладі матеріалу мають місце 3-4 неточності або 2-3 помилки. Виставляється за посередні знання навчального матеріалу, мало аргументовані відповіді.

Оцінка «Незадовільно» – здобувач освіти відповів на питання поверхово, аналіз матеріалу недостатньо послідовний, мають місце 3-4 помилки. Виставляється за незнання значної частини навчального матеріалу, суттєві помилки у відповідях на питання.

Контрольна робота № 1

Теми. *Поняття, класифікація та призначення устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Вимоги, які надаються до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Принципи оснащення 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. Ваговимірвальне 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.

Контрольна робота № 2

Теми Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо – та відео технікою. Призначення та принцип дії електричних побутових приладів, їхня класифікація та номенклатура. Характеристика побутових приладів, якими оснащують готельні номери.

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 0С;
- б) 105...155 0С;
- в) 145...205 0С.

26

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 екран

Контрольна робота № 3

Теми. Устаткування для клінінгу. Види устаткування для клінінгу .Професійні пиłosоси для волого і сухого прибирання, пиłosоси з аквафільтром, роботи-пиłosоси. Машини для миття підлоги, підмітальні машини, полішери. Мийки високого тиску, екстракторні машини, сушки для килимових покриттів, парогенератори, багатофункціональні візки. Системи центрального пиловидалення. Робототехніка для миття вікон

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, пиłosоси, водопиłosоси;
- в) марміти, телескопічні штанги.

3. Для прибирання театрів, кінотеатрів доцільніше використовувати:

- а) ранцеві пиłosоси;
- 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. Водопилососи 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.

Контрольна робота № 4

Теми *Мийне та очищувальне устаткування для закладів ресторанного господарств. Сутність процесу миття овочів. Конструктивні особливості овочемийних машин. Сутність процесу миття посуду. Призначення і класифікація устаткування очищувального. Машини періодичної дії для чищення картоплі. Пристрій для чищення риби.*

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 0С.

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 0С;
- б) 100...300 0С;
- в) 1200...1300 0С.

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) без зупинки електродвигуна.

Контрольна робота № 5

Теми *Подрібнювальне та різальне устаткування для закладів ресторанного господарства. Класифікація устаткування та способів подрібнення. Класифікація машин для отримання пюреподібних продуктів залежно від способу їх обробки. Класифікація різального устаткування. Класифікація машин для подрібнення м'ясних і рибних продуктів. Машини для нарізання хліба. Машини для нарізки гастрономічних продуктів.*

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) протиручні 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 вище зазначені 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.

Контрольна робота № 6

Теми *Стравоварильне устаткування. Кавоварки. Спосіб теплової обробки харчової продукції – варіння. Харчоварильні котли. Автоклави. Пароварильні шафи. Рисоварки. Пастаткукери. Водонагрівальне устаткування. Кавоварки.*

1. В яких стравоварильних апаратах температура рідини вища за 1000 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, КППГ – 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, КПТ – 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 0С;
- б) вода нагріта від 5 до 90 0С;

- в) вода нагріта від 20 до 100 0С;
- 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

Контрольна робота № 7

Теми Смажильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати. Спосіб теплової обробки харчової продукції - смаження. Плити. Сковороди. Фритюрниці. Жарильно-пекарське устаткування. Пароконвекційні шафи. Теплова обробка з використанням інфрачервоного випромінювання, об'ємного нагрівання (струмом надвисокої частоти). Грилі, шашличні печі.

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

- а) 95...120 0С;
- б) 150...350 0С;
- в) 300...450 0С.

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 сковороди;
- 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 0С;
- б) 80 0С;
- в) 120 0С.

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.

Контрольна робота № 8

Теми Ваговимірювальне, контрольно-касове устаткування. Призначення та класифікація ваговимірювального устаткування. Характеристика ваг, що застосовуються у закладах готельно-ресторанного господарства. Електронні контрольно-касові апарати.

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 випровадження 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».

Контрольна робота № 9

Теми Холодильне устаткування. Холодильні прилавки і вітрини. Гранітор. Охолоджувач соків. Льодогенератор. Устаткування для виробництва морозива. Холодильники. Холодильні столи. Холодильна шафа. Холодильна камера.

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) $+2...+6^{\circ}\text{C}$;
- б) $+14...+16^{\circ}\text{C}$;
- в) $-1...+2^{\circ}\text{C}$.

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) $-10...-18^{\circ}\text{C}$;
- б) $-3...-6^{\circ}\text{C}$;
- в) $-5...15^{\circ}\text{C}$.

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-25СЛЕ 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

Контрольна робота 10

Теми Підйомно-транспортне устаткування. Технологічні автомати та механізовані лінії. Класифікація, призначення, характеристика, правила експлуатації підйомно-транспортного устаткування та його основні елементи і механізмів. Призначення технологічних автоматів та їх функціональні вузли: дозуючі, формуючі, транспортуючі та ін.: пончиковий і пиріжковий автомати, машини для виготовлення оладків, млинців з начинкою, м'ясних напівфабрикатів. Правила експлуатації технологічних автоматів.

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 формус:

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) пласкої 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.

Рекомендована література.

1. Основна

1. Бойко М.Г. Організація готельного господарства : Підруч. для студ. екон. спеціальностей вищих навч.закл. / М. Г. Бойко, Л. М. Гопкало. –К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 447с.

2. Торговельне обладнання: підручник / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко, О.П., Шинкаренко – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018. –320 с.

3. Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко та ін. / за

ред. А.А. Мазаракі] – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. - 640 с.

4. HoReCa:навч. посіб.: у 3 т. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред.. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., виправл. І доповн.- Київ. Київ. Нац.. торг.-екон. ун-т, 2017. – 411 с.

5. HoReCa:навч. посіб.: у 3 т. Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред.. А.А. Мазаракі. — Київ. Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. - 311 с.

2. Додаткова

1. Устаткування закладів ресторанного господарства: підручник / Доценко В.Ф., Губеня В.О. – Київ: Кондор-Видавництво, 2016.

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

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

4. Проектування закладів ресторанного господарства : підручник / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, О.М. Григоренко. - К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 184 с.

3. Інтернет-ресурси:

1. Сайт компанії «Новий проект».-Режим доступу: www.np.com.ua

2. Сайт компанії «Silence».-Режим доступу : www.silence.com.ua

3. Сайт компанії «Меркс».-Режим доступу : www.merx.ua.

4. Сайт компанії «Ефес». – Режим доступу : www.efes.com.ua.

5. Офіційний сайт Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України. – Режим доступу : www.me.kmu.gov.ua.

6. Сайт компанії «Раціональ». – Режим доступу : www.rational-online.com.18

7. Сайт компанії «D2 System». – Режим доступу : www.d2.ua

8. Сайт компанії «Профітекс».-Режим доступу:www.profitex.com

9..<http://www.ltklntu.org.ua/%d0%be%d0%bf%d1%96%d1%80%d0%bc%d0%b0%d1%82%d0%b5%d1%80%d1%96%d0%b0%d0%bb%d1%96%d0%b2/>

10. <https://www.blogger.com/blog/posts>.

Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства [Текст]: методичні вказівки до методичні вказівки до виконання контрольних робіт для здобувачів освіти освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 13 Механічна інженерія 133 Галузеве машинобудування справа денної форми навчання / уклад. А.С. Корх. – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2023. 24 с.

Комп'ютерний набір і верстка :
Редактор: А.С. Корх

А.С. Корх

Підп. до друку _____ 2023 р. Формат А4.
Папір офіс. Гарн. Таймс. Умов. друк. арк. _____
Обл. вид. арк. _____ Тираж 15 прим.