

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПРИВАТНИЙ ЗАКЛАД
«ДНІПРОВСЬКИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»
КАФЕДРА ТУРИСТИЧНОГО ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО
БІЗНЕСУ
НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ**

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ
для самостійної роботи здобувачів вищої освіти

УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

(назва навчальної дисципліни)

Освітній ступінь бакалавр
(назва ступеня вищої освіти – бакалавр або магістр)

Спеціальність Ж2 Готельно-ресторанна справа та кейтерінг
(шифр і назва)

Освітня програма Готельно-ресторанна справа
(назва, дата і № наказу про затвердження ОП)

**Наказ № 34-02 від 25.04.2024 р.
зі змінами відповідно до Наказу № 32-02 від 24.04.2025 р.**

Статус навчальної дисципліни обов'язкова
(обов'язкова або вибіркова)

Мова навчання: українська

Методичні вказівки
для самостійної роботи
затверджено на засіданні
кафедри туристичного та
готельно-ресторанного бізнесу.
Протокол від 30 січня 2026 р. № 5
Завідувач кафедри

 **Ігор САЗОНЕЦЬ**

Дніпро – 2026

Методичні вказівки для самостійної роботи здобувачів вищої освіти для самостійної роботи здобувачів вищої освіти складені відповідно до робочої програми дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанної справи».

Рекомендовано для здобувачів вищої освіти за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» у галузі знань J «Транспорт та послуги», 2026, 61 с.

Рекомендовано Науково-методичною Радою ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет» (протокол № 6 від 19 лютого 2026 р.)

Укладачі: Лучанська Ю.Г., викладач кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу Дніпровського гуманітарного університету

ВСТУП

Методичні вказівки розроблені відповідно до робочої програми дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанної справи» та призначені для здобувачів вищої освіти спеціальності «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг». Вони спрямовані на забезпечення ефективної організації самостійної роботи студентів, поглиблення теоретичних знань і формування практичних навичок у сфері технічного оснащення підприємств індустрії гостинності.

Сучасний розвиток готельно-ресторанної сфери характеризується активним впровадженням інноваційних технологій, автоматизацією виробничих процесів, підвищенням вимог до якості обслуговування та енергоефективності устаткування. У таких умовах зростає роль фахівця, здатного не лише орієнтуватися у різноманітті технічних засобів, але й обґрунтовано здійснювати їх вибір, забезпечувати ефективну експлуатацію та впроваджувати сучасні технічні рішення.

Вивчення дисципліни передбачає формування у студентів системи знань щодо класифікації, призначення, будови, принципів дії та експлуатації устаткування закладів готельно-ресторанної справи. Особлива увага приділяється техніко-економічним аспектам вибору обладнання, питанням безпеки праці, енергоощадності та інноваційності технологічних процесів.

У результаті опанування дисципліни здобувачі повинні:

- знати основні види устаткування закладів готельно-ресторанної справи, їх технічні характеристики та сферу застосування;
- уміти обґрунтовувати вибір устаткування з урахуванням виробничих потреб і економічної доцільності;
- володіти навичками експлуатації, технічного обслуговування та забезпечення безпечної роботи обладнання.

Важливе місце у процесі навчання займає самостійна робота студентів, яка сприяє розвитку аналітичного мислення, здатності приймати рішення в умовах професійної діяльності та адаптуватися до швидких змін у галузі. Саме самостійне опрацювання матеріалу дозволяє глибше зрозуміти принципи функціонування сучасного устаткування та сформувані компетентності, необхідні для майбутньої професійної діяльності.

Методичні вказівки містять рекомендації щодо вивчення окремих тем курсу, перелік питань для самоконтролю, завдання для самостійної роботи та орієнтири для підготовки до практичних і лабораторних занять. Їх використання сприятиме систематизації знань, підвищенню якості підготовки студентів та формуванню професійних компетентностей у сфері готельно-ресторанного бізнесу.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО САМОСТІЙНОГО ВИВЧЕННЯ ОКРЕМИХ ТЕМ КУРСУ

Змістовий модуль 1. УСТАТКУВАННЯ ГОТЕЛІВ ТА ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Тема 1. *Вступ. Класифікація устаткування закладів готельно-ресторанного господарства*

При вивченні теми слід з'ясувати сутність дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанної справи», її мету, завдання, структуру та зміст. Особливу увагу необхідно приділити визначенню місця дисципліни в системі підготовки фахівців та її зв'язку з іншими освітніми компонентами професійного спрямування.

Необхідно розглянути поняття закладів готельного господарства, їх класифікацію відповідно до функціонального призначення, рівня обслуговування та асортименту послуг. Важливим є аналіз сучасних тенденцій розширення спектра послуг, що надаються підприємствами індустрії гостинності.

Окрему увагу слід приділити вимогам, які висуваються до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства, зокрема технічним, експлуатаційним, економічним, санітарно-гігієнічним та ергономічним.

У процесі вивчення теми необхідно опанувати класифікацію устаткування закладів готельно-ресторанного господарства, його основні технічні характеристики, а також принципи раціонального оснащення підприємств з урахуванням їх функціонального призначення, обсягів діяльності та сучасних технологічних вимог

Рекомендована література для вивчення теми: [1, 2, 3, 4]

Запитання для самоконтролю

1. Яка мета, завдання та структура дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанної справи»?
2. Яке місце дисципліни в системі професійної підготовки фахівців готельно-ресторанної справи?
3. Які дисципліни є пов'язаними з вивченням устаткування закладів готельно-ресторанного господарства?
4. Дайте визначення поняття «заклад готельного господарства».
5. За якими ознаками здійснюється класифікація закладів готельного господарства?
6. Який асортимент послуг надають сучасні готельні підприємства?
7. Які основні вимоги висуваються до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства?

8. Назвіть основні класифікаційні ознаки устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.

9. Які основні технічні характеристики устаткування використовуються для його оцінювання?

10. У чому полягають принципи раціонального оснащення закладів готельно-ресторанного господарства?

Тема 2. Оснащення жилої, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень

При вивченні теми необхідно розглянути основні засоби меблювання закладів готельно-ресторанного господарства залежно від функціонального призначення приміщень та виконуваних ними функцій. Особливу увагу слід приділити нормам оснащення меблями номерів готелів різних категорій, що визначають рівень комфорту та якість обслуговування споживачів.

Необхідно опанувати номенклатуру меблів, які застосовуються у закладах готельно-ресторанного господарства, їх класифікацію та функціональне призначення. Важливим є вивчення характеристик меблів для торгових приміщень, зокрема меблів для приймання їжі, а також меблів і устаткування для зберігання та транспортування посуду і готових страв.

У процесі вивчення теми слід також розглянути призначення, принцип дії та правила експлуатації обладнання для кондиціонування повітря у готелях і закладах ресторанного господарства, включаючи системи з індивідуальним і централізованим управлінням.

Окрему увагу необхідно приділити оснащенню санітарно-гігієнічних приміщень, зокрема ванних та туалетних кімнат готельних номерів, а також поверхових санітарних вузлів, з урахуванням сучасних вимог до комфорту, безпеки та ергономічності.

Рекомендована література для вивчення теми: [1, 2, 3, 4]

Запитання для самоконтролю

1. Які основні засоби меблювання використовуються у закладах готельно-ресторанного господарства?

2. Від яких факторів залежить вибір меблів для різних груп приміщень?

3. Які існують норми оснащення меблями номерів готелів різних категорій?

4. Охарактеризуйте номенклатуру меблів, що застосовуються у закладах готельно-ресторанного господарства.

5. Яка класифікація меблів для торгових приміщень?

6. Яке призначення меблів для приймання їжі?

7. Які види меблів та устаткування використовуються для зберігання і транспортування посуду та страв?

8. Яке призначення та принцип дії обладнання для кондиціонування повітря?
9. Які особливості мають системи кондиціонування з індивідуальним та централізованим управлінням?
10. Які вимоги висуваються до оснащення ванних та туалетних кімнат у готелях?
11. Які елементи входять до оснащення санітарно-гігієнічних приміщень готельних номерів?

Тема 3. Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою

При вивченні теми необхідно з'ясувати призначення та принцип дії електричних побутових приладів, що використовуються у готельних номерах (фени, праски, електрочайники тощо), їх класифікацію, номенклатуру та основні технічні характеристики. Важливим є розуміння вимог до безпечної експлуатації даного обладнання в умовах готельного господарства.

Особливу увагу слід приділити вимогам, що висуваються до аудіо- та відеотехніки, яка встановлюється у житлових приміщеннях готелів, зокрема їх функціональним, технічним та експлуатаційним характеристикам, а також питанням техніки безпеки при їх використанні.

У процесі вивчення теми необхідно розглянути характеристику телевізорів за основними параметрами: розміром екрану, технологією відтворення зображення, конструктивними особливостями, дизайном та виробником.

Також слід опанувати основні технічні характеристики відео- та мультимедійних програвачів (у тому числі DVD-пристроїв), їх функціональні можливості, переваги та недоліки з урахуванням сучасних тенденцій розвитку техніки.

Окрему увагу необхідно приділити засобам внутрішнього зв'язку в підприємствах готельного господарства, їх призначенню, класифікації та ролі у забезпеченні ефективного обслуговування гостей.

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

Запитання для самоконтролю

1. Яке призначення електричних побутових приладів у готельних номерах?
2. Яка класифікація побутових електроприладів, що використовуються у готелях?
3. Які основні технічні характеристики побутових приладів (фенів, прасок, чайників)?
4. Які вимоги висуваються до безпечної експлуатації електричних побутових приладів?

5. Які вимоги ставляться до аудіо- та відеотехніки у готельних номерах?
6. Яка класифікація аудіо- та відеотехніки, що використовується у готелях?
7. Охарактеризуйте сучасні телевізори за основними технічними параметрами.
8. Які технології відтворення зображення використовуються у сучасних телевізорах?
9. Які основні технічні характеристики відео- та DVD-програвачів?
10. Які переваги та недоліки мультимедійних програвачів різних типів?
11. Яке призначення засобів внутрішнього зв'язку в готелях?
12. Які види внутрішнього зв'язку застосовуються у закладах готельного господарства?

Тема 4. Устаткування для клінінгу

При вивченні теми необхідно розглянути особливості використання сучасних клінінгових технологій у закладах готельного господарства, їх значення у забезпеченні належного санітарно-гігієнічного стану приміщень та формуванні якості обслуговування споживачів.

Особливу увагу слід приділити класифікації устаткування для професійного прибирання, його функціональному призначенню, технічним характеристикам та умовам застосування у різних зонах готельних підприємств.

У процесі вивчення теми необхідно опанувати принципи роботи обладнання систем центрального пилоприбирання, а також вивчити види та особливості використання побутових і професійних пилососів.

Важливим є ознайомлення з обладнанням для механізованого прибирання, зокрема машинами для миття та натирання підлог, їх конструктивними особливостями та правилами експлуатації.

Окрему увагу слід приділити допоміжному клінінговому устаткуванню: візкам для вологого прибирання та збору сміття, а також системам для миття вікон і підлог, їх класифікації та ефективності використання у практиці готельного господарства.

Рекомендована література для вивчення теми: [1, 3, 4, 5]

Запитання для самоконтролю

1. Яке значення мають клінінгові технології у діяльності закладів готельного господарства?
2. Які основні види клінінгових технологій застосовуються у готелях?
3. За якими ознаками класифікується устаткування для професійного прибирання?
4. Яке призначення систем центрального пилоприбирання?
5. У чому полягають переваги та недоліки центральних систем пилоприбирання?

6. Яка класифікація побутових і професійних пирососів?
7. Які технічні характеристики пирососів є основними?
8. Яке призначення машин для миття та натирання підлог?
9. Які особливості експлуатації підлогомиї машин?
10. Яке призначення та будова клінінгових візків?
11. Які системи використовуються для миття вікон та підлог?
12. Які вимоги висуваються до клінінгового устаткування в готельному господарстві?

Тема 5. Універсальні кухонні машини та сортувально-калібрувальне устаткування

При вивченні теми необхідно розглянути класифікацію та маркування механічного устаткування, що використовується у закладах ресторанного господарства, з урахуванням його функціонального призначення, конструктивних особливостей та умов експлуатації.

Особливу увагу слід приділити вивченню основних технічних характеристик устаткування, зокрема продуктивності та потужності, принципів їх розрахунку, а також факторів, що впливають на ефективність роботи машин.

У процесі вивчення теми необхідно опанувати вимоги, що ставляться до механічного устаткування закладів ресторанного господарства, включаючи експлуатаційні, технічні, санітарно-гігієнічні та безпекові аспекти.

Важливим є вивчення класифікації універсальних кухонних машин (УКМ), їх конструктивних особливостей, варіантів комплектації та технологічних можливостей. Необхідно розглянути технічні характеристики універсальних кухонних машин загального призначення та їх застосування у виробничих процесах.

Окрему увагу слід приділити правилам експлуатації та техніці безпеки під час роботи з універсальними кухонними машинами, що є необхідною умовою забезпечення ефективної та безпечної діяльності персоналу.

Рекомендована література для вивчення теми: [1, 3, 4, 6]

Запитання для самоконтролю

1. Яке призначення механічного устаткування у закладах ресторанного господарства?
2. За якими ознаками здійснюється класифікація механічного устаткування?
3. Що включає маркування механічного устаткування?
4. Що таке продуктивність устаткування та як вона визначається?
5. Що таке потужність устаткування і які її види?
6. Які фактори впливають на продуктивність і ефективність роботи машин?

7. Які вимоги висуваються до механічного устаткування закладів ресторанного господарства?
8. Дайте визначення універсальних кухонних машин (УКМ).
9. Яка класифікація універсальних кухонних машин?
10. Які особливості комплектації УКМ?
11. Які технологічні можливості універсальних кухонних машин?
12. Які основні технічні характеристики УКМ?
13. Які правила експлуатації універсальних кухонних машин?
14. Які основні вимоги техніки безпеки при роботі з УКМ?

Тема 6. Ваговимірювальне, контрольнo-касове устаткування

При вивченні теми необхідно з'ясувати призначення ваговимірювального устаткування у закладах готельно-ресторанного господарства та його роль у забезпеченні точності обліку сировини, напівфабрикатів і готової продукції.

Особливу увагу слід приділити класифікації вагів за принципом дії та конструктивними особливостями, зокрема важільних та електронних, а також вивченню їх основних технічних характеристик і сфер застосування.

У процесі вивчення теми необхідно опанувати вимоги, що висуваються до ваговимірювального устаткування, включаючи метрологічні, експлуатаційні, санітарно-гігієнічні та інші нормативні вимоги, які забезпечують точність вимірювань і безпечність використання обладнання.

Окрему увагу слід приділити вивченню призначення реєстраторів розрахункових операцій, їх ролі в організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства, а також їх впливу на ефективність обліково-розрахункових процесів.

Необхідно розглянути конструктивні особливості реєстраторів розрахункових операцій, їх класифікацію, принципи функціонування та правила експлуатації з урахуванням сучасних вимог до автоматизації обліку та контролю.

Рекомендована література для вивчення теми: [3, 4, 5]

Запитання для самоконтролю

1. Яке призначення ваговимірювального устаткування у закладах готельно-ресторанного господарства?
2. Яка класифікація вагів за принципом дії?
3. У чому полягає принцип роботи важільних вагів?
4. У чому полягає принцип роботи електронних вагів?
5. Які основні технічні характеристики ваговимірювального устаткування?
6. Які метрологічні вимоги висуваються до вагів?
7. Які експлуатаційні та санітарно-гігієнічні вимоги ставляться до ваговимірювального устаткування?
8. Яке призначення реєстраторів розрахункових операцій?

9. Яке місце займають РРО в організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства?
10. Яка класифікація реєстраторів розрахункових операцій?
11. Які основні конструктивні елементи РРО?
12. Які правила експлуатації контрольно-касового устаткування?

Тема 7. Підйомно-транспортне устаткування. Технологічні автомати та механізовані лінії

При вивченні теми необхідно розглянути призначення підйомно-транспортного устаткування у закладах готельно-ресторанного господарства, його роль у забезпеченні безперервності виробничих процесів та оптимізації переміщення сировини, напівфабрикатів і готової продукції.

Особливу увагу слід приділити класифікації підйомно-транспортного устаткування, основним елементам машин і механізмів, їх технічним характеристикам, а також правилам експлуатації з урахуванням вимог безпеки праці.

У процесі вивчення теми необхідно опанувати призначення технологічних автоматів, їх функціональні вузли (дозуючі, формуючі, транспортуючі тощо) та принципи роботи. Важливим є ознайомлення з сучасними видами технологічних автоматів, зокрема обладнанням для виготовлення пончиків, піріжків, оладків, млинців з начинкою, м'ясних напівфабрикатів та інших виробів.

Окрему увагу слід приділити правилам експлуатації технологічних автоматів, що забезпечують ефективність їх роботи та безпечні умови праці.

Необхідно також розглянути класифікацію механізованих ліній для організації обслуговування споживачів, їх структуру, функціональні можливості та особливості використання у закладах ресторанного господарства.

Важливим є вивчення торговельних автоматів як засобу автоматизації торговельних процесів, їх класифікації, основних функціональних вузлів та призначення у системі обслуговування споживачів.

Рекомендована література для вивчення теми: [1, 3, 4, 6]

Запитання для самоконтролю

1. Яке призначення підйомно-транспортного устаткування у закладах готельно-ресторанного господарства?
2. За якими ознаками класифікується підйомно-транспортне устаткування?
3. Які основні елементи підйомно-транспортних машин і механізмів?
4. Які технічні характеристики визначають ефективність підйомно-транспортного устаткування?
5. Які правила експлуатації підйомно-транспортного устаткування?
6. Яке призначення технологічних автоматів у ресторанному господарстві?

7. Які функціональні вузли входять до складу технологічних автоматів?
8. Охарактеризуйте роботу автоматів для виготовлення кулінарних виробів (пончиків, пиріжків, млинців тощо).
9. Які переваги використання технологічних автоматів у виробництві?
10. Які правила експлуатації та техніки безпеки під час роботи з технологічними автоматами?
11. Яка класифікація механізованих ліній у закладах ресторанного господарства?
12. Яке призначення торговельних автоматів?
13. Яка класифікація торговельних автоматів?
14. Які основні функціональні вузли торговельних автоматів?
15. Яку роль відіграють торговельні автомати в автоматизації обслуговування споживачів?

Тема 8. Холодильне устаткування

При вивченні теми необхідно розглянути значення холодильного устаткування у забезпеченні збереження якості харчових продуктів, напоїв та готової продукції у закладах готельно-ресторанного господарства.

Особливу увагу слід приділити класифікації холодильного устаткування за температурними режимами, конструктивним виконанням та функціональним призначенням. Необхідно опанувати конструктивні особливості холодильних шаф, прилавків, вітрин, столів, а також складальних холодильних камер.

У процесі вивчення теми слід з'ясувати принцип дії холодильного обладнання, його основні технічні характеристики та умови ефективної експлуатації.

Важливим є ознайомлення зі спеціалізованим устаткуванням, зокрема апаратами для охолодження соків, приготування м'якого морозива, граніторами та льодогенераторами, їх класифікацією, конструктивними особливостями та сферою застосування.

Окрему увагу необхідно приділити холодильному обладнанню готельних номерів, зокрема міні-барам, їх будові, принципу дії, вимогам до експлуатації та ролі у підвищенні рівня сервісу.

Рекомендована література для вивчення теми: [1, 3, 4, 5]

Запитання для самоконтролю

1. Яке призначення холодильного устаткування у закладах готельно-ресторанного господарства?
2. За якими ознаками класифікується холодильне устаткування?
3. Які температурні режими використовуються у холодильному обладнанні?
4. Які конструктивні особливості холодильних шаф?
5. Яке призначення холодильних прилавків та вітрин?
6. Які особливості будови холодильних столів?

7. Що таке складальні холодильні камери та де вони застосовуються?
8. У чому полягає принцип дії холодильного устаткування?
9. Які основні технічні характеристики холодильного обладнання?
10. Яке призначення апаратів для охолодження соків?
11. Які особливості роботи апаратів для приготування м'якого морозива?
12. Що таке гранітори та льодогенератори, їх призначення?
13. Які правила експлуатації холодильного устаткування?
14. Яке призначення міні-барів у готельних номерах?
15. Які особливості будови та експлуатації міні-барів?

Змістовий модуль 2. УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Тема 9. Мийне та очищувальне устаткування

При вивченні теми необхідно розглянути сутність процесів миття та очищення сировини, напівфабрикатів і посуду у закладах ресторанного господарства, їх значення для забезпечення санітарно-гігієнічних вимог та якості продукції.

Особливу увагу слід приділити процесу миття овочів, конструктивним особливостям овочемийних машин, їх принципу дії та загальним правилам експлуатації.

У процесі вивчення теми необхідно опанувати сутність процесу миття посуду, класифікацію посудомийних машин, а також особливості будови і роботи машин періодичної та безперервної дії. Важливим є вивчення технічних характеристик посудомийного устаткування, галузей його застосування та правил експлуатації.

Окрему увагу слід приділити принципам розрахунку теоретичної продуктивності та потужності мийного устаткування, що дозволяє обґрунтувати вибір обладнання відповідно до виробничих потреб.

Необхідно також розглянути класифікацію способів очищення сировини, їх переваги та недоліки, а також галузі застосування. Важливим є вивчення конструктивних особливостей картоплеочищувальних машин періодичної та безперервної дії, принципів їх роботи та правил експлуатації.

Окрему увагу слід приділити принципу роботи та особливостям експлуатації спеціалізованого обладнання, зокрема рибочисток.

Рекомендована література для вивчення теми: [1, 3, 4]

Запитання для самоконтролю

1. Яке значення мають процеси миття та очищення у закладах ресторанного господарства?
2. У чому полягає сутність процесу миття овочів?

3. Які конструктивні особливості овочемийних машин?
4. Які правила експлуатації овочемийного устаткування?
5. У чому полягає сутність процесу миття посуду?
6. Яка класифікація посудомийних машин?
7. Які особливості будови посудомийних машин періодичної дії?
8. Які особливості будови та роботи посудомийних машин безперервної дії?
9. Які основні технічні характеристики посудомийних машин?
10. У чому полягає принцип розрахунку продуктивності мийного устаткування?
11. Які фактори впливають на потужність мийних машин?
12. Яка класифікація способів очищення сировини?
13. Які переваги та недоліки різних способів очищення?
14. Які конструктивні особливості картоплеочищувальних машин?
15. У чому полягає принцип роботи картоплеочищувальних машин?
16. Які правила експлуатації картоплеочищувальних машин?
17. Яке призначення та принцип роботи рибочисток?
18. Які вимоги безпеки при роботі з мийним та очищувальним устаткуванням?

Тема 10. Подрібнювальне та різальне устаткування

При вивченні теми необхідно розглянути технологічні вимоги до подрібнених продуктів, їх вплив на якість готової продукції та особливості механічної обробки сировини у закладах ресторанного господарства.

Особливу увагу слід приділити класифікації машин і механізмів для подрібнення, їх функціональному призначенню, конструктивним особливостям, а також правилам експлуатації та вимогам техніки безпеки.

У процесі вивчення теми необхідно опанувати класифікацію машин для отримання пюреподібних продуктів залежно від способу обробки, а також розглянути особливості будови та експлуатації машин для тонкого подрібнення варених продуктів.

Важливим є вивчення класифікації різального устаткування, характеристик різальних інструментів, їх призначення та сфер застосування. Необхідно звернути увагу на вимоги, що висуваються до процесу нарізання плодів та овочів, а також на конструктивні особливості овочерізальних машин різних типів (дискових, роторних, пуансонних, комбінованих).

Окрему увагу слід приділити правилам експлуатації овочерізального устаткування, а також аналізу його переваг і недоліків.

У процесі вивчення теми необхідно також розглянути класифікацію машин для подрібнення м'ясних та рибних продуктів, технологічне призначення м'ясорубок, їх технічні характеристики, конструктивні особливості, правила експлуатації та вимоги техніки безпеки.

Важливим є ознайомлення з сучасними конструкціями м'ясорубок, у тому числі закордонного виробництва, та визначення їх відмінних особливостей.

Рекомендована література для вивчення теми: [1, 3, 4]

Запитання для самоконтролю

1. Які технологічні вимоги висуваються до подрібнених продуктів?
2. Яка класифікація машин для подрібнення продуктів?
3. Які основні способи подрібнення використовуються у ресторанному господарстві?
4. Які вимоги техніки безпеки при роботі з подрібнювальним устаткуванням?
5. Яка класифікація машин для отримання пюреподібних продуктів?
6. Які особливості будови машин для тонкого подрібнення варених продуктів?
7. Які правила експлуатації машин для подрібнення?
8. Яка класифікація різального устаткування?
9. Які види різальних інструментів використовуються у технологічних процесах?
10. Які вимоги висуваються до процесу нарізання овочів і плодів?
11. Які конструктивні особливості дискових, роторних, пуансонних та комбінованих овочерізальних машин?
12. Які переваги та недоліки різних типів овочерізальних машин?
13. Які правила експлуатації овочерізального устаткування?
14. Яка класифікація машин для подрібнення м'ясних та рибних продуктів?
15. Яке технологічне призначення м'ясорубок?
16. Які основні технічні характеристики м'ясорубок?
17. Які конструктивні особливості м'ясорубок різних типів?
18. Які правила експлуатації та техніки безпеки при роботі з м'ясорубками?
19. Які особливості мають м'ясорубки закордонного виробництва?

Тема 11. Устаткування для перемішування, замішування та дозувально-формувальне устаткування

При вивченні теми необхідно розглянути галузь використання машин для перемішування у закладах ресторанного господарства, їх роль у забезпеченні однорідності продуктів та стабільності технологічних процесів.

Особливу увагу слід приділити класифікації машин для перемішування, а також конструктивним особливостям фаршмішалок з різними типами робочих органів, їх перевагам та недолікам. Важливим є вивчення правил експлуатації даного обладнання та вимог техніки безпеки.

У процесі вивчення теми необхідно опанувати конструктивні особливості тістомісильних машин різних видів, їх класифікацію, принцип роботи, правила експлуатації та техніку безпеки при роботі з ними.

Важливим є вивчення класифікації збивальних машин, особливостей їх конструкцій, принципів роботи та умов ефективного використання. Доцільно ознайомитися з сучасними моделями збивальних машин, у тому числі закордонного виробництва, та визначити їх технологічне призначення.

Окрему увагу слід приділити сутності процесів дозування та формування, а також класифікації дозувально-формуального устаткування за функціональним призначенням.

Необхідно розглянути призначення, будову та правила експлуатації котлетоформувальних машин, а також тісторозкочувальних машин, їх конструктивні особливості, номенклатуру та сферу застосування.

Важливим є ознайомлення з сучасними конструкціями відповідного устаткування, що використовуються у практиці ресторанного господарства.

Рекомендована література для вивчення теми: [1, 3, 4, 6]

Запитання для самоконтролю

1. Яке призначення машин для перемішування у ресторанному господарстві?
2. Яка класифікація машин для перемішування?
3. Які конструктивні особливості фаршмішалок?
4. Які типи робочих органів використовуються у фаршмішалках?
5. Які переваги та недоліки різних типів фаршмішалок?
6. Які правила експлуатації машин для перемішування?
7. Яка класифікація тістомісильних машин?
8. Які особливості будови та роботи тістомісильних машин?
9. Які правила техніки безпеки при роботі з тістомісильними машинами?
10. Яка класифікація збивальних машин?
11. Які конструктивні особливості збивальних машин різних типів?
12. Яке технологічне призначення збивальних машин?
13. Які особливості мають збивальні машини закордонного виробництва?
14. У чому полягає сутність процесів дозування та формування?
15. Яка класифікація дозувально-формуального устаткування?
16. Яке призначення та будова котлетоформувальних машин?
17. Які правила експлуатації котлетоформувальних машин?
18. Яке призначення тісторозкочувальних машин?
19. Які особливості конструкції тісторозкочувальних машин?
20. Які правила експлуатації дозувально-формуального устаткування?

Тема 12. Стравоварильне та водогрійне устаткування. Кавові станції

При вивченні теми необхідно розглянути класифікацію, індексацію та основи уніфікації теплових апаратів, що використовуються у закладах ресторанного господарства, а також їх значення у забезпеченні технологічних процесів приготування страв.

Особливу увагу слід приділити вимогам, що висувуються до теплового устаткування, зокрема експлуатаційним, конструктивним, економічним та вимогам охорони праці.

У процесі вивчення теми необхідно опанувати технологічне призначення стравоварильного устаткування, класифікацію електричних варильних котлів за способом обігріву та об'ємом варильної судини, а також розглянути їх конструктивні елементи, арматуру, принцип дії та правила експлуатації.

Важливим є вивчення теплотехнічних та експлуатаційних показників роботи варильного устаткування.

Окрему увагу слід приділити особливостям конструкції та правилам експлуатації автоклавів і пароварильних шаф, а також класифікації, будові та умовам використання котлів різних типів (електричних, газових, парових, твердопаливних).

Необхідно також розглянути класифікацію кип'ятильників за видом енергоносія, їх конструктивні особливості, принцип роботи (зокрема апаратів безперервної дії), основні техніко-економічні показники та правила експлуатації.

Важливим є вивчення призначення, класифікації та конструктивних особливостей водонагрівачів, а також їх техніко-експлуатаційних характеристик.

Окрему увагу слід приділити сучасним конструкціям теплового устаткування та тенденціям їх розвитку.

Рекомендована література для вивчення теми: [1, 3, 4, 6]

Запитання для самоконтролю

1. Яке призначення теплового устаткування у закладах ресторанного господарства?
2. Яка класифікація теплових апаратів?
3. Що таке індексація та уніфікація теплового устаткування?
4. Які вимоги висувуються до теплових апаратів?
5. Яке технологічне призначення варильних котлів?
6. Яка класифікація варильних котлів за способом обігріву?
7. Які основні елементи та арматура варильних котлів?
8. Які теплотехнічні показники характеризують роботу теплового устаткування?
9. Які правила експлуатації варильних котлів?
10. Які особливості конструкції автоклавів?
11. Яке призначення та принцип роботи пароварильних шаф?
12. Які види котлів застосовуються у ресторанному господарстві?
13. Які правила техніки безпеки при роботі з тепловим устаткуванням?

14. Яка класифікація кип'ятильників за енергоносієм?
15. Які конструктивні особливості кип'ятильників?
16. У чому полягає принцип роботи кип'ятильників безперервної дії?
17. Які техніко-економічні показники роботи кип'ятильників?
18. Яке призначення водонагрівачів?
19. Яка класифікація водонагрівачів?
20. Які основні техніко-експлуатаційні характеристики водонагрівачів?

Тема 13. Жарильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати

При вивченні теми необхідно розглянути класифікацію процесів жаріння та випікання, а також класифікацію жарильно-пекарського устаткування за способом дії, способом обігріву та функціональним призначенням.

Особливу увагу слід приділити призначенню, класифікації, конструктивним особливостям та правилам експлуатації основних видів теплового устаткування, зокрема плит, сковорід і фритюрниць. Важливим є вивчення їх техніко-економічних та експлуатаційних показників.

У процесі вивчення теми необхідно опанувати конструктивні особливості жарильно-пекарських шаф і печей, їх технологічне призначення та правила ефективної і безпечної експлуатації.

Окрему увагу слід приділити сучасному устаткуванню – конвектоматам і пароконвектоматам, їх функціональним можливостям, принципам роботи, а також особливостям конструкцій вітчизняного та закордонного виробництва.

Важливим є вивчення ІЧ-апаратів, їх класифікації, принципів дії та сфер застосування. Необхідно розглянути конструктивні особливості грилів, шашличних печей, тостерів і ростерів, а також правила їх експлуатації.

Окрему увагу слід приділити процесам теплової обробки харчових продуктів у НВЧ-полі, принципам діелектричного нагріву, класифікації відповідного устаткування та правилам його використання.

Рекомендована література для вивчення теми: [1, 3, 4, 6]

Запитання для самоконтролю

1. Які основні способи теплової обробки харчових продуктів?
2. Яка класифікація процесів жаріння та випікання?
3. За якими ознаками класифікується жарильно-пекарське устаткування?
4. Яке призначення плит у закладах ресторанного господарства?
5. Яка класифікація плит?
6. Які конструктивні особливості сковорід та фритюрниць?
7. Які основні техніко-економічні показники жарильного устаткування?
8. Яке призначення жарильно-пекарських шаф і печей?
9. Які правила експлуатації жарильно-пекарського устаткування?
10. Що таке конвектомати та пароконвектомати, їх призначення?

11. Які переваги використання пароконвектоматів у виробництві?
12. Які особливості конструкції сучасних пароконвектоматів?
13. Яке призначення ІЧ-апаратів?
14. Яка класифікація грилів?
15. Які конструктивні особливості грилів, тостерів, ростерів?
16. Які правила експлуатації ІЧ-устаткування?
17. У чому полягає принцип дії НВЧ-апаратів?
18. Які особливості теплової обробки продуктів у НВЧ-полі?
19. Яка класифікація апаратів з діелектричним нагрівом?
20. Які вимоги безпеки при роботі з НВЧ-устаткуванням?

Тема 14. Устаткування для шведського столу та кейтерингу. Допоміжне устаткування

При вивченні теми необхідно розглянути призначення устаткування для організації обслуговування за типом «шведський стіл» та кейтерингового обслуговування, їх роль у забезпеченні ефективності сервісу та збереженні якості продукції.

Особливу увагу слід приділити конструктивним особливостям салат-барів, що охолоджуються, їх класифікації, принципу дії та правилам експлуатації. Необхідно ознайомитися з різними типами охолоджуваних буфетів та їх функціональними можливостями.

Важливим є вивчення мармітів та чеферів, їх призначення, класифікації, конструктивних особливостей та правил експлуатації. Доцільно провести аналіз сучасних моделей, у тому числі закордонного виробництва.

Окрему увагу слід приділити конструктивним особливостям рибних прилавоків, умовам їх використання та правилам експлуатації.

У процесі вивчення теми необхідно ознайомитися із сучасним устаткуванням для кейтерингу, його номенклатурою та функціональними можливостями.

Важливим є вивчення вимог, що висуваються до меблів та устаткування, які використовуються під час кейтерингового обслуговування, з урахуванням мобільності, зручності транспортування, ергономічності та забезпечення санітарно-гігієнічних норм.

Рекомендована література для вивчення теми: [1, 2, 3, 4]

Запитання для самоконтролю

1. Яке призначення устаткування для організації «шведського столу»?
2. Які особливості організації обслуговування за типом «шведський стіл»?
3. Яке призначення салат-барів, що охолоджуються?
4. Які конструктивні особливості салат-барів?
5. Які правила експлуатації охолоджуваних салат-барів?

6. Яке призначення та конструктивні особливості охолоджуваних буфетів?
7. Що таке марміти та чефери, їх призначення?
8. Яка класифікація мармітів та чеферів?
9. Які правила експлуатації мармітів і чеферів?
10. Які особливості конструкцій мармітів закордонного виробництва?
11. Яке призначення рибних прилавків?
12. Які конструктивні особливості рибних прилавків?
13. Які правила експлуатації рибних прилавків?
14. Яке устаткування використовується у кейтерингу?
15. Які вимоги висуваються до устаткування для кейтерингового обслуговування?
16. Які вимоги висуваються до меблів у кейтерингу?
17. Які фактори впливають на вибір устаткування для кейтерингу?

Змістовний модуль 3. УСТАТКУВАННЯ ДЛЯ НАДАННЯ ДОДАТКОВИХ ПОСЛУГ У ЗАКЛАДАХ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Тема 15. Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг

При вивченні теми необхідно розглянути оснащення приміщень для біологічного відновлення організму та занять спортом у закладах готельно-ресторанного господарства, а також їх значення у формуванні додаткових послуг і підвищенні конкурентоспроможності підприємств.

Особливу увагу слід приділити устаткуванню для закритих і відкритих басейнів, саун, бань, тренажерних залів, соляріїв, масажних кабінетів, а також fitness- і wellness-комплексів. Необхідно опанувати їх класифікацію, принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації.

Важливим є вивчення оснащення аквапарків і водних атракціонів, їх конструктивних особливостей та умов безпечного використання.

Окрему увагу слід приділити устаткуванню SPA-центрів і SPA-готелів, їх функціональному призначенню та ролі у розширенні спектра послуг готельних підприємств.

У процесі вивчення теми необхідно розглянути вимоги до оснащення медичних кабінетів, зокрема кабінету лікаря, включаючи оглядові та процедурні кушетки, допоміжне обладнання, меблі та інвентар.

Важливим є ознайомлення з правилами оснащення перукарень залежно від їх категорії, а також з устаткуванням салонів краси, його призначенням, принципом дії, технічними характеристиками та правилами експлуатації.

Необхідно також розглянути устаткування для магазинів і торговельних кіосків, що функціонують у складі готельних комплексів, їх класифікацію та особливості використання.

Рекомендована література для вивчення теми: [1, 2, 3, 4, 5]

Запитання для самоконтролю

1. Яке значення мають оздоровчі та спортивні послуги у готельному господарстві?
2. Які вимоги висуваються до оснащення приміщень для занять спортом і відновлення організму?
3. Яке устаткування використовується у басейнах різних типів?
4. Які особливості оснащення саун і бань?
5. Яке устаткування застосовується у тренажерних залах?
6. Які технічні характеристики обладнання fitness- і wellness-комплексів?
7. Які особливості експлуатації соляріїв та масажного обладнання?
8. Яке устаткування використовується в аквапарках і водних атракціонах?
9. Які вимоги безпеки при експлуатації водних атракціонів?
10. Яке призначення та особливості оснащення SPA-центрів?
11. Які вимоги висуваються до оснащення кабінету лікаря?
12. Які основні види обладнання використовуються у медичних кабінетах при готелях?
13. Які правила оснащення перукарень залежно від категорії?
14. Яке устаткування використовується у салонах краси?
15. Які основні технічні характеристики обладнання салонів краси?
16. Які правила експлуатації обладнання у сфері краси та догляду?
17. Яке устаткування використовується у магазинах і торговельних кіосках при готелях?
18. Які фактори впливають на вибір устаткування для додаткових послуг?

Тема 16. Устаткування для послуг з організації дозвілля

При вивченні теми необхідно розглянути класифікацію устаткування для організації дозвілля у закладах готельно-ресторанного господарства, його роль у формуванні привабливості підприємства та підвищенні рівня обслуговування споживачів.

Особливу увагу слід приділити устаткуванню для азартних ігор, зокрема обладнанню для казино та карточних ігор. Необхідно розглянути комплектацію казино столами, їх види, конструктивні особливості та вимоги до них.

Важливим є вивчення можливостей використання електронного обладнання у казино, принципів його роботи, а також правил експлуатації та техніки безпеки.

Окрему увагу слід приділити обладнанню для дискотек та анімаційних програм, зокрема світловим ефектам, прожекторам, димогенераторам,

генераторам туману, стробоскопам, мікшерам, диммерам та іншим технічним засобам. Необхідно опанувати їх класифікацію, призначення та принцип дії.

У процесі вивчення теми слід розглянути обладнання сучасних кінотеатрів (4D-, 3D-, ІМАХ-форматів) та мультикомплексів, їх конструктивні особливості та функціональні можливості.

Важливим є вивчення конструкції кінопроекторів, кіноекранів, серверів для цифрового кінотеатру, процесорів та підсилювачів гучності.

Окрему увагу необхідно приділити акустичним системам для кінотеатрів (Surround, суббасові, заекранні), їх класифікації, основним технічним характеристикам та правилам експлуатації.

Рекомендована література для вивчення теми: [2, 3, 4, 6]

Запитання для самоконтролю

1. Яке значення мають послуги дозвілля у готельно-ресторанному господарстві?
2. Яка класифікація устаткування для організації дозвілля?
3. Яке устаткування використовується у казино?
4. Які вимоги висуваються до ігрових столів у казино?
5. Які види столів використовуються для карточних ігор?
6. Які можливості використання електронного обладнання у казино?
7. Які правила експлуатації обладнання для азартних ігор?
8. Яке обладнання використовується для дискотек та анімаційних програм?
9. Яка класифікація світлового та звукового обладнання?
10. Який принцип дії світлових ефектів (стробоскопи, димогенератори тощо)?
11. Яке призначення мікшерів і диммерів?
12. Яке обладнання використовується у сучасних кінотеатрах?
13. Які особливості 3D-, 4D- та ІМАХ-технологій?
14. Яка конструкція кінопроекторів та кіноекранів?
15. Яке призначення серверів та процесорів у цифрових кінотеатрах?
16. Які функції виконують підсилювачі гучності?
17. Яка класифікація акустичних систем кінотеатрів?
18. Які основні характеристики акустичних систем (Surround, суббасові, заекранні)?
19. Які правила експлуатації звукового та відеообладнання?

Тема 17. Устаткування для конференц- та бізнесцентрів

При вивченні теми необхідно розглянути призначення устаткування для конференц- та бізнесцентрів у закладах готельно-ресторанного господарства та його роль у забезпеченні ділового обслуговування споживачів.

Особливу увагу слід приділити основним напрямкам автоматизації інформаційного обслуговування, зокрема автоматизації обробки та обміну

інформацією, включаючи використання автоматичних телефонних станцій (АТС), електронної пошти, відеотермінальних систем та локальних мереж.

У процесі вивчення теми необхідно опанувати призначення та особливості функціонування сучасних засобів зв'язку та передачі інформації, зокрема телекопіювальних апаратів, відеоінформаційних систем та інших технічних засобів, що забезпечують ефективну організацію ділових заходів.

Важливим є вивчення класифікації відповідного устаткування, принципів його роботи, основних технічних характеристик та правил експлуатації.

Окрему увагу слід приділити інтеграції інформаційних систем у єдину інфраструктуру бізнес-центру та їх ролі у підвищенні якості сервісу.

Рекомендована література для вивчення теми: [2, 4, 6]

Запитання для самоконтролю

1. Яке призначення устаткування конференц- та бізнесцентрів?
2. Які функції виконують бізнесцентри у готельно-ресторанному господарстві?
3. Які основні напрями автоматизації інформаційного обслуговування?
4. У чому полягає автоматизація обробки інформації?
5. Які засоби використовуються для автоматизації обміну інформацією?
6. Яке призначення автоматичних телефонних станцій (АТС)?
7. Яку роль відіграє електронна пошта у діяльності бізнесцентрів?
8. Що таке відеотермінальні системи та їх призначення?
9. Яке значення мають локальні комп'ютерні мережі у бізнесцентрах?
10. Яке призначення телекопіювальних апаратів?
11. Що таке відеоінформаційні системи та де вони застосовуються?
12. Яка класифікація устаткування для конференц- та бізнесцентрів?
13. Які основні технічні характеристики інформаційного устаткування?
14. Які правила експлуатації інформаційних систем у бізнесцентрах?
15. Які вимоги висуваються до організації інформаційного забезпечення ділових заходів?

Тема 18. Устаткування для пралень та хімчисток

При вивченні теми необхідно розглянути призначення пралень та хімчисток у структурі закладів готельно-ресторанного господарства, їх роль у забезпеченні санітарно-гігієнічних вимог та якості обслуговування споживачів.

Особливу увагу слід приділити класифікації устаткування для пралень, а також принципам роботи, основним технічним характеристикам і правилам експлуатації пральних машин як вітчизняного, так і закордонного виробництва.

У процесі вивчення теми необхідно опанувати гладильно-сушильне устаткування, фінішне та допоміжне обладнання, їх конструктивні особливості, принцип дії та умови ефективного використання.

Важливим є вивчення вимог техніки безпеки при експлуатації прального та гладильного устаткування.

Окрему увагу слід приділити класифікації устаткування для хімчисток, його призначенню, будові, принципу дії та правилам безпечної експлуатації.

Рекомендована література для вивчення теми: [1, 3, 4]

Запитання для самоконтролю

1. Яке призначення пралень у закладах готельно-ресторанного господарства?
2. Яка класифікація устаткування для пралень?
3. Який принцип дії пральних машин?
4. Які основні технічні характеристики пральних машин?
5. Які особливості пральних машин вітчизняного та закордонного виробництва?
6. Яке призначення гладильно-сушильного устаткування?
7. Які види гладильного обладнання використовуються у пральнях?
8. Яке призначення фінішного устаткування?
9. Які допоміжні пристрої використовуються у пральнях?
10. Які правила експлуатації прального та гладильного устаткування?
11. Які вимоги техніки безпеки при роботі у пральнях?
12. Яка класифікація устаткування для хімчисток?
13. Яке призначення обладнання для хімчисток?
14. Які конструктивні особливості обладнання для хімчисток?
15. Які правила безпечної експлуатації обладнання для хімчисток?

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

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

калібрувальне устаткування.		устаткування закордонного виробництва за темою. Виконання індивідуального завдання	індивідуального завдання	
Ваговимірвальне, контрольно-касове устаткування	2	Опрацювання лекційного матеріалу. Виконання індивідуального завдання	Опитування, тестування на практичних заняттях, захист індивідуального завдання	1-2
Підйомно-транспортне устаткування. Технологічні автомати та механізовані лінії	4	Опрацювання лекційного матеріалу. Самостійне вивчення сучасних технологічних автоматів. Виконання індивідуального завдання	Опитування, тестування на практичних заняттях, захист індивідуального завдання	3-2
Холодильне устаткування	4	Опрацювання лекційного матеріалу. Самостійне вивчення сучасного холодильного обладнання та міні-барів. Виконання індивідуального завдання	Опитування, тестування на практичних заняттях, захист індивідуального завдання	3-2
Разом	28			18-13
Змістовий модуль 2 <i>Устаткування закладів ресторанного господарства</i>				
Мийне та очищувальне устаткування	6	Опрацювання лекційного матеріалу. Виконання індивідуального завдання	Опитування, тестування на практичних заняттях	5-4
Подрібнювальне та різальне устаткування	4	Опрацювання лекційного матеріалу. Виконання індивідуального завдання	Опитування, тестування на практичних заняттях. захист індивідуального завдання	4-3

Устаткування для перемішування, замішування та дозувально-формувальне устаткування	4	Опрацювання лекційного матеріалу. Самостійне вивчення сучасного дозувально-формувального устаткування. Виконання індивідуального завдання	Опитування, тестування на практичних заняттях. захист індивідуального завдання	4-3
Стравоварильне та водогрійне устаткування. Кавові станції	4	Опрацювання лекційного матеріалу. Самостійний аналіз сучасного теплового устаткування. Виконання індивідуального завдання	Опитування, тестування на практичних заняттях. захист індивідуального завдання	4-3
Жарильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати	4	Опрацювання лекційного матеріалу. Самостійне вивчення сучасних пароконвектоматів та НВЧ-апаратів. Виконання індивідуального завдання	Опитування, тестування на практичних заняттях. захист індивідуального завдання	4-3
Устаткування для шведського столу та кейтерингу. Допоміжне устаткування.	4	Опрацювання лекційного матеріалу. Самостійне вивчення кейтерингового обладнання. Виконання індивідуального завдання	Опитування, тестування на практичних заняттях. захист індивідуального завдання	4-3
Разом	26			25-19
Змістовний модуль 3 <i>Устаткування для надання додаткових послуг у закладах готельно-ресторанного господарства</i>				
Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг	4	Опрацювання лекційного матеріалу. Самостійне вивчення обладнання wellness-та SPA-комплексів. Виконання	Опитування, тестування на практичних заняттях	4-3

		індивідуального завдання		
Устаткування для послуг з організації дозвілля.	4	Опрацювання лекційного матеріалу. Самостійне вивчення сучасного мультимедійного обладнання. Виконання індивідуального завдання	Опитування, тестування на практичних заняттях. захист індивідуального завдання	4-3
Устаткування для конференц-бізнесцентрів та	4	Опрацювання лекційного матеріалу. Самостійне вивчення інформаційних систем і засобів комунікації. Виконання індивідуального завдання	Опитування, тестування на практичних заняттях. захист індивідуального завдання	4-3
Устаткування для пралень та хімчисток	4	Опрацювання лекційного матеріалу. Самостійне вивчення сучасного прального обладнання. Виконання індивідуального завдання	Опитування, тестування на практичних заняттях. захист індивідуального завдання	4-3
Разом	16			16-12
Разом	70			59-44

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 у тестах подано запитання, які дещо глибше розкривають матеріали тем і тому за необхідності можна використовувати додаткову літературу.

ТЕСТИ ДЛЯ КОНТРОЛЮ РІВНЯ ЗНАНЬ З КУРСУ «УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ»

Змістовий модуль 1 УСТАТКУВАННЯ ГОТЕЛІВ ТА ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Тема 1. Вступ. Класифікація устаткування закладів готельно-ресторанного господарства

1. Яке призначення устаткування в закладах готельно-ресторанного господарства?
 - а) для культурно-масових, оздоровчих послуг, для транспортних послуг;
 - б) для розміщення і перебування постояльців, для прибирання, прання, хімчистки;
 - в) для приготування їжі та організації харчування;
 - г) усі відповіді вірні.
2. За структурою робочого циклу механічне обладнання ділять на дві групи:
 - а) періодичної і безперервної дії;
 - б) сортувальні та калібрувальні;
 - в) неавтоматичні та автоматичні;
 - г) усі відповіді вірні.
3. За ступенем автоматизації виконуваних машиною технологічних процесів розрізняють:
 - а) автоматичної дії;
 - б) напівавтоматичної дії;
 - в) не автоматичної дії;
 - г) усі відповіді вірні.
4. Станина – це:
 - а) вузли та деталі машин, що безпосередньо впливають на продукти харчування в процесі їх обробки;
 - б) місце в машині, де продукт обробляється робочими органами;
 - в) основна корпусна частина агрегату, машини, верстата і т.д., на якій монтують усі вузли й деталі;
 - г) деталь, що передає обертальний рух від одного вала механізму до

іншого.

5. Корпус машини призначений для:
 - а) захисту від зовнішніх впливів;
 - б) розміщення всередині приладу;
 - в) установки і монтажу всіх вузлів машини;
 - г) для закріплення машини на робочому місці.
6. Робоча камера – це:
 - а) місце в машині, де продукт обробляється робочими органами;
 - б) основна корпусна частина агрегату, машини, верстата і т.д., на якій монтують усі вузли й деталі;
 - в) деталь, що передає обертальний рух від одного вала механізму до іншого;
 - г) вузли та деталі машин, що безпосередньо впливають на продукти харчування в процесі їх обробки.
7. Робочі органи – це:
 - а) місце в машині, де продукт обробляється робочими органами;
 - б) основна корпусна частина агрегату, машини, верстата і т.д., на якій монтують усі вузли й деталі;
 - в) деталь, що передає обертальний рух від одного вала механізму до іншого;
 - г) вузли та деталі машин, що безпосередньо впливають на продукти харчування в процесі їх обробки.
8. Передавальний механізм:
 - а) передає рух від вала двигуна до робочого органу машини;
 - б) забезпечує необхідну температуру;
 - в) забезпечує конвекцію повітря в робочій зоні;
 - г) усі відповіді вірні.
9. Працездатність – це:
 - а) часткове або повне порушення працездатності машини;
 - б) стан машини, за якого вона виконує задані функції в межах параметрів;
 - в) властивість машини виконувати свої функції, зберігаючи експлуатаційні показники;
 - г) комплекс заходів із забезпечення можливості доступу до різних вузлів і деталей машини з метою технічного обслуговування.
10. Довговічність - це:
 - а) часткове або повне порушення працездатності машини;
 - б) стан машини, за якого вона виконує задані функції в межах параметрів;
 - в) властивість машини виконувати свої функції, зберігаючи експлуатаційні показники;
 - г) властивість машини зберігати працездатність протягом тривалого періоду експлуатації з необхідними перервами для технічного обслуговування і ремонту.

Тема 2. Оснащення жилої, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень

1. Основною вимогою до меблів у готельних номерах є:
 - а) яскравий колір
 - б) функціональність, ергономічність та комфортність
 - в) максимальна маса
 - г) складність конструкції
2. Який фактор найбільше впливає на вибір меблів для номерів різних категорій?
 - а) тип освітлення
 - б) рівень комфорту та категорія готелю
 - в) колір підлоги
 - г) кількість вікон
3. Основною перевагою модульних меблів у готельному господарстві є:
 - а) велика маса
 - б) можливість трансформації та раціонального використання простору
 - в) відсутність мобільності
 - г) складність монтажу
4. До меблів для торгових приміщень належать:
 - а) операційні столи
 - б) обідні столи, стільці та серванти
 - в) пральне обладнання
 - г) холодильні камери
5. Яка система кондиціонування забезпечує централізоване обслуговування всіх приміщень будівлі?
 - а) локальна
 - б) автономна
 - в) центральна
 - г) переносна
6. Основною функцією систем кондиціонування є:
 - а) механічна обробка продуктів
 - б) підтримання оптимальних параметрів мікроклімату
 - в) очищення посуду
 - г) нагрівання води
7. Який фактор найбільше впливає на комфортність житлового номеру?
 - а) кількість меблів без урахування площі
 - б) раціональне оснащення та ергономічне планування
 - в) максимальна кількість декору
 - г) тип підлогового покриття
8. Основною вимогою до оснащення ванних кімнат у готелях є:
 - а) використання лише декоративних елементів
 - б) дотримання санітарно-гігієнічних та безпекових вимог
 - в) мінімальна кількість обладнання
 - г) відсутність вентиляції
9. До обладнання санітарно-гігієнічних приміщень належать:
 - а) душові кабінки, ванни, умивальники

- б) марміти та фритюрниці
- в) тістомісильні машини
- г) овочерізки

10. Найважливішою умовою ефективного оснащення приміщень готелю є:

- а) випадковий вибір обладнання
- б) відповідність меблів та устаткування функціональному призначенню приміщення
- в) використання лише дорогих матеріалів
- г) максимальне заповнення площі меблями

Тема 3. Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою

1. Основною вимогою до побутових електроприладів у готельних номерах є:

- а) мінімальна маса
- б) електробезпека та енергоефективність
- в) яскравий дизайн
- г) максимальна потужність

2. Який параметр найбільше впливає на енергоспоживання електричного чайника?

- а) колір корпусу
- б) потужність нагрівального елемента
- в) форма ручки
- г) тип підставки

3. Основною перевагою сучасних LED-телевізорів у готелях є:

- а) велика маса
- б) низьке енергоспоживання та висока якість зображення
- в) відсутність підсвічування
- г) механічне керування

4. Який тип аудіосистем найчастіше використовується у сучасних готельних номерах преміум класу?

- а) монофонічні
- б) багатоканальні мультимедійні системи
- в) механічні
- г) аналогові радіоприймачі

5. Основною функцією внутрішнього телефонного зв'язку у готелі є:

- а) вентиляція приміщень
- б) забезпечення оперативної комунікації між службами та гостями
- в) контроль температури
- г) регулювання освітлення

6. Який фактор найбільше впливає на якість відтворення зображення телевізора?

- а) матеріал корпусу

б) роздільна здатність екрана

в) форма пульта керування

г) тип кабелю живлення

7. Основною перевагою SMART-TV у готельному господарстві є:

а) збільшення маси обладнання

б) інтеграція мультимедійних та інформаційних сервісів

в) відсутність підключення до мережі

г) ручне налаштування каналів

8. Яка вимога техніки безпеки є обов'язковою при експлуатації побутових електроприладів?

а) використання пошкоджених кабелів

б) наявність справного заземлення

в) експлуатація приладів у вологому середовищі без захисту

г) перевантаження електромережі

9. Основною причиною перегріву побутових електроприладів є:

а) недостатня вентиляція та перевищення режиму роботи

б) низька температура приміщення

в) правильне технічне обслуговування

г) використання сертифікованого обладнання

10. Найважливішою умовою ефективної експлуатації аудіо- та відеотехніки у готелі є:

а) використання обладнання без технічного обслуговування

б) дотримання правил експлуатації та своєчасне сервісне обслуговування

в) максимальне навантаження обладнання

г) постійна робота обладнання без вимкнення

Тема 4. Устаткування для клінінгу

1. Основною перевагою систем центрального пилоприбирання у готелях є:

а) можливість роботи без електроживлення

б) зменшення рівня шуму та покращення санітарно-гігієнічних умов

в) використання ручного режиму очищення

г) зниження витрат води

2. Який фактор найбільше впливає на ефективність роботи професійного пилососа?

а) колір корпусу

б) сила всмоктування та продуктивність повітряного потоку

в) форма кабелю живлення

г) маса пилозбірника

3. Основною відмінністю професійних пилососів від побутових є:

а) менша потужність

б) можливість тривалої безперервної роботи

в) відсутність систем фільтрації

г) ручний принцип роботи

4. Який тип машин використовується для одночасного миття та сушіння підлоги?
- а) роторні машини
 - б) підлогомийні машини з вакуумною системою
 - в) парогенератори
 - г) центральні пілососи
5. До основних елементів підлогомийної машини належать:
- а) компресор та конденсатор
 - б) щітковий вузол, бак для води та вакуумна система
 - в) шнек та ножовий механізм
 - г) магнетрон та хвилевід
6. Основною функцією HEPA-фільтрів у клінінговому обладнанні є:
- а) нагрівання повітря
 - б) високоефективне очищення повітря від дрібнодисперсного пилу
 - в) подача мийного розчину
 - г) охолодження двигуна
7. Який тип клінінгового обладнання найдоцільніше використовувати для очищення великих площ готельних холів?
- а) ручний пілосос
 - б) підлогомийну машину
 - в) побутову щітку
 - г) ручний пароочисник
8. Основною причиною зниження ефективності роботи пілососа є:
- а) перевантаження електромережі
 - б) засмічення фільтрів або пілозбірника
 - в) висока температура приміщення
 - г) недостатнє освітлення
9. Яка вимога техніки безпеки є обов'язковою при роботі з електричним клінінговим обладнанням?
- а) використання мокрих рук під час підключення
 - б) перевірка цілісності кабелю та заземлення
 - в) робота без захисних елементів
 - г) перевищення допустимого навантаження
10. Найважливішою умовою ефективної експлуатації клінінгового устаткування є:
- а) безперервна робота обладнання без технічного обслуговування
 - б) дотримання режимів роботи та регулярне очищення обладнання
 - в) використання лише ручного прибирання
 - г) повне відключення систем фільтрації

Тема 5. Універсальні кухонні машини та сортувально-калібрувальне устаткування

1. Який фактор найбільше впливає на продуктивність універсальної

кухонної машини?

- а) колір корпусу
- б) частота обертання робочого органу та потужність приводу
- в) форма панелі керування
- г) температура повітря у приміщенні

2. Основною відмінністю універсальних кухонних машин від спеціалізованих є:

- а) наявність теплового блоку
- б) можливість використання змінних механізмів для виконання різних операцій
- в) робота виключно у ручному режимі
- г) відсутність електроприводу

3. Який тип передавального механізму найчастіше застосовується в УКМ для передачі крутного моменту?

- а) гідравлічний
- б) пасовий або зубчастий
- в) пневматичний
- г) магнітний

4. При збільшенні частоти обертання робочого органу продуктивність машини:

- а) завжди зменшується
- б) у більшості випадків збільшується
- в) не змінюється
- г) залежить лише від маси продукту

5. Який змінний механізм УКМ використовується для отримання фаршу?

- а) протиральний механізм
- б) м'ясорубка
- в) збивальний механізм
- г) тістомісильний механізм

6. Основною причиною перевантаження електродвигуна УКМ є:

- а) недостатнє освітлення
- б) надмірна кількість продукту або затуплення робочих органів
- в) низька температура приміщення
- г) неправильний колір обладнання

7. Для сортувально-калібрувального устаткування основним критерієм поділу продукції є:

- а) температура
- б) геометричні розміри або маса
- в) смакові властивості
- г) вологість повітря

8. Який режим роботи електродвигуна є найбільш характерним для універсальних кухонних машин?

- а) імпульсний
- б) короткочасний повторно-перервний
- в) безперервний без навантаження
- г) аварійний

9. Що є основною причиною зниження якості механічної обробки продуктів в УКМ?
- а) надмірна вологість приміщення
 - б) зношення або затуплення робочих органів
 - в) колір змінного механізму
 - г) недостатня висота столу
10. Яка вимога є найважливішою при експлуатації УКМ у закладах ресторанного господарства?
- а) використання максимального навантаження
 - б) дотримання технологічного режиму та правил безпеки
 - в) безперервна робота без зупинок
 - г) робота зі знятими захисними елементами

Тема 6. Ваговимірвальне, контрольно-касове устаткування

1. Як класифікують ваги за способом встановлення на місці експлуатації?
 - а) Вага з візуальним відліком та з документальною реєстрацією показань зважування;
 - б) Ваги настільні, пересувні, стаціонарні;
 - в) Гирні, шкальні, шкально-гирні, циферблатні, оптичні;
 - г) Важільно-механічні, електронно-тензометричні, пружинні;
2. Як розрізняються ваги за видом відлікового механізму :
 - а) Електронні, настільні, стаціонарні;
 - б) Електронні, важільні, стаціонарні;
 - в) Підвісні, електронні, шкальні;
 - г) Шкально-гирьові, цифрові електронні, циферблатні;
3. Як часто проводиться державна перевірка і таврування ваговимірвального устаткування?
 - а) Один раз у півроку;
 - б) Кожного місяця;
 - в) По мірі необхідності;
 - г) Один раз в рік;
4. Як називається пристрій, за допомогою якого стрілка виставляється на «0» в вагах настільних циферблатних?
 - а) Тарувальної камери;
 - б) Рідинного рівня;
 - в) Гирі;
 - г) Заспокоювача коливань;
5. Який пристрій регулює частоту коливань стрілки в настільних циферблатних вагах?
 - а) Тарокомпенсатор;
 - б) Масляний заспокоювач;
 - в) Рідинний рівень;
 - г) Баластна камера;
6. Як регулюється горизонтальне положення настільних циферблатних ваг за

- рівнем?
- а) Масляним заспокоювачем;
 - б) Квадрантним силовимірювачем;
 - в) Гвинтовими ніжками;
7. Які метрологічні параметри визначають при технічній повірці циферблатних ваг?
- а) Сталість показань, наявність пломб, клас точності;
 - б) Чутливість, похибка показань, наявність товарного знаку заводу-виготовлювача;
 - в) Чутливість, сталість, точність вимірювання, наявність пломби;
 - г) Стійкість, точність зважування, чутливість, сталість показників;
8. Реєстратор розрахункових операцій – це:
- а) Це пристрій або програмно-технічний комплекс, в якому реалізовані фіскальні функції і який призначений для реєстрації розрахункових операцій при продажу товарів (наданні послуг), операцій з купівлі-продажу іноземної валюти;
 - б) Це пристрій або програмно-технічний комплекс, який призначений для реєстрації розрахункових операцій при продажу товарів;
 - в) Це пристрій, що призначений для реєстрації розрахункових операцій та обліку реалізуємої продукції;
 - г) Це програмно-технічний комплекс, в якому реалізовані фіскальні функції;
9. Блок фінансової (фіскальної) пам'яті – енергонезалежний пристрій...
- а) Який накопичує інформацію про виручку ЕККМ від зміни до зміни;
 - б) Який накопичує інформацію про оборот коштів та сировини від зміни до зміни;
 - в) Який накопичує інформацію про обіг сировини від зміни до зміни;
 - г) Який накопичує інформацію про виручку ЕККМ на протязі доби;

Тема 7. Підйомно-транспортне устаткування. Технологічні автомати та механізовані лінії

1. Підйомно-транспортне устаткування – це:
- а) машини і механізми, призначені для механізації робіт при навантаженні і розвантаженні сировини;
 - б) машини і механізми, призначені для реєстрації розрахункових операцій;
 - в) машини і механізми, призначені для фасування та зберігання сировини;
 - г) машини і механізми, призначені для чищення овочів;
2. За характером переміщення вантажу підйомно-транспортне устаткування поділяють:
- а) періодичної дії та безперервної дії;
 - б) з електричним приводом та гравітаційні;

- в) транспортне та вантажне;
 - г) атоматизоване та напівавтоматизоване;
3. До вантажо-підйомного устаткування відносять:
- а) електронавантажувачі, електроштабелери;
 - б) візки, конвеєри;
 - в) ліфти, піднімачі, електроталі;
 - г) м'ясорозпушувачі, овочерізки;
4. При обриві троса ліфта вони заклинюються між напрямними і роликами кабіни
- а) дверні затвори;
 - б) ролики;
 - в) уловлювачі;
 - г) двері;
5. При укладанні товарів у штабелі їхня висота не повинна перевищувати:
- а) 5 м;
 - б) 1 м;
 - в) 2 м;
 - г) 10 м;
6. Номенклатура устаткування ВВВ-1250 означає:
- а) піднімальний стіл вантажопідйомністю 630 кг;
 - б) візок вантажний з вилючним захватом, вантажопідйомністю 1250кг;
 - в) візок вантажний вантажопідйомністю 1250 кг;
 - г) конвеєр пластинчастий довжиною 1250 мм;
7. У завантажувально-розвантажувального обладнання основними функціями є:
- а) навантаження і розвантаження сировини;
 - б) завантаження вантажів на транспортні засоби та їх розвантаження;
 - в) фасування та зберігання сировини;
 - г) транспортування сировини;
8. За основним функціональним призначенням підйомно-транспортне устаткування поділяють:
- а) періодичної дії та безперервної дії;
 - б) транспортує та вантажопідйомне, завантажувально-розвантажувальні;
 - в) з електричним приводом та гравітаційні;
 - г) електричне та механічне;
9. До транспортуєчого устаткування відносять:
- а) електронавантажувачі, електроштабелери;
 - б) візки, конвеєри;
 - в) ліфти, піднімачі, електроталі;
 - г) домкрати, лебідки;
10. При спрацюванні цих контактів привід ліфта відключається:
- а) кінцеві вимикачі;
 - б) уловлювачі;
 - в) ролики;

г) лебідка;

Тема 8. Холодильне устаткування

1. Основним призначенням холодильного устаткування є:
 - а) теплова обробка продуктів
 - б) збереження якості та подовження термінів зберігання продуктів
 - в) механічне подрібнення продуктів
 - г) фасування продукції
2. За температурним режимом холодильне устаткування поділяється на:
 - а) високотемпературне, середньотемпературне, низькотемпературне
 - б) механічне та теплове
 - в) автоматичне та ручне
 - г) стаціонарне та пересувне
3. Холодильні вітрини використовуються для:
 - а) миття продуктів
 - б) демонстрації та короткочасного зберігання продукції
 - в) теплової обробки
 - г) фасування продукції
4. Основним робочим елементом холодильного обладнання є:
 - а) компресор
 - б) міксер
 - в) шнек
 - г) транспортер
5. Міні-бари у готельних номерах призначені для:
 - а) теплової обробки продуктів
 - б) короткочасного зберігання напоїв і продуктів
 - в) сушіння продуктів
 - г) миття посуду
6. Гранітор використовується для:
 - а) виготовлення льоду
 - б) приготування охолоджених десертних напоїв
 - в) теплової обробки продуктів
 - г) очищення води
7. Основною функцією льодогенератора є:
 - а) охолодження приміщення
 - б) виробництво харчового льоду
 - в) нагрівання води
 - г) сушіння продуктів
8. До правил експлуатації холодильного обладнання належить:
 - а) перевантаження камери продуктами
 - б) регулярне очищення та контроль температурного режиму
 - в) робота з відкритими дверцятами
 - г) вимкнення вентиляції
9. Основною перевагою холодильних столів є:

- а) поєднання робочої поверхні та охолодження продуктів
- б) виконання функцій теплового обладнання
- в) можливість подрібнення продуктів
- г) використання без електроживлення

10. Найважливішою умовою ефективної роботи холодильного устаткування є:

- а) порушення температурного режиму
- б) правильна експлуатація та своєчасне технічне обслуговування
- в) максимальне завантаження обладнання
- г) постійне вимкнення обладнання

Змістовий модуль 2

УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Тема 9. Мийне та очищувальне устаткування

1. Яке основне призначення овочемийних машин?
 - а) Подрібнення овочів
 - б) Миття овочів
 - в) Очищення овочів від шкірки
 - г) Транспортування овочів
2. Який конструктивний елемент забезпечує переміщення овочів у машині?
 - а) Абразивний диск
 - б) Робочий барабан
 - в) Фільтр
 - г) Вентилятор
3. До якого типу належать посудомийні машини, що працюють циклічно?
 - а) Безперервної дії
 - б) Періодичної дії
 - в) Універсальні
 - г) Автоматичні
4. Який основний принцип роботи посудомийних машин безперервної дії?
 - а) Завантаження партіями
 - б) Паралельне завантаження й миття
 - в) Використання тільки холодної води
 - г) Автоматичне сушіння без нагрівання
5. Яка одиниця вимірювання продуктивності посудомийної машини?
 - а) кг/год
 - б) порцій/год
 - в) тарілок/год
 - г) літрів/хв
6. Що таке теоретична продуктивність машини?

- а) Реальна кількість обробленої сировини
 - б) Розрахункова кількість обробленої сировини
 - в) Максимальна потужність двигуна
 - г) Час роботи устаткування
7. Що визначає потужність машини?
- а) Швидкість обертання барабана
 - б) Споживання електроенергії
 - в) Об'єм робочої камери
 - г) Кількість завантажень
8. Який метод очищення овочів використовують у картоплеочищувальних машинах?
- а) Термічний
 - б) Механічний (абразивний)
 - в) Хімічний
 - г) Комбінований
9. Що є робочим органом у картоплеочищувальних машинах?
- а) Абразивний диск або барабан
 - б) Фільтр
 - в) Металева решітка
 - г) Ножі
10. Які машини забезпечують безперервне очищення овочів?
- а) Абразивні барабанні
 - б) Щіткові
 - в) Безперервної дії
 - г) Періодичної дії
11. Який основний недолік картоплеочищувальних машин періодичної дії?
- а) Низька продуктивність
 - б) Великі втрати сировини
 - в) Висока ціна
 - г) Складність у монтажі
12. Що є перевагою машин безперервної дії?
- а) Простота конструкції
 - б) Низька енергоємність
 - в) Висока продуктивність
 - г) Використання без води
13. Для чого використовуються рибочистки?
- а) Для зберігання риби
 - б) Для миття риби
 - в) Для видалення луски
 - г) Для нарізання філе
14. Який принцип роботи рибочисток?
- а) Абразивний диск
 - б) Обертальні ножі/щітки

в) Високий тиск води

г) Вакуум

15. Які посудомийні машини найчастіше застосовуються у ресторанах з великим потоком гостей?

а) Побутові

б) Періодичної дії

в) Безперервної дії (конвеєрні)

г) Напівавтоматичні

16. Який вид енергії переважно використовують посудомийні машини?

а) Механічну

б) Сонячну

в) Електричну

г) Газову

17. До закордонних виробників посудомийних машин належать:

а) Rational, Winterhalter, Electrolux

б) Bosch, Philips, Sony

в) Samsung, LG, Panasonic

г) Zanussi, Miele, Moulinex

18. Який фактор найбільше впливає на економію води у посудомийних машинах?

а) Наявність щіток

б) Використання фільтрів

в) Автоматизована система подачі

г) Об'єм завантаження

19. Що визначає галузь використання мийного обладнання?

а) Ціна

б) Продуктивність

в) Тип закладу

г) Виробник

20. Яка температура води використовується для санітарної обробки посуду?

а) 20–25 °С

б) 40–50 °С

в) 60–70 °С

г) 80–90 °С

Тема 10. Подрібнювальне та різальне устаткування

1. Основним призначенням подрібнювального устаткування є:

а) теплова обробка продуктів

б) механічне зменшення розмірів продукту

в) охолодження сировини

г) фасування продукції

2. Який тип подрібнення забезпечує отримання пюреподібної маси?
- а) грубе
 - б) середнє
 - в) тонке
 - г) ударне
3. Основним робочим органом м'ясорубки є:
- а) транспортер
 - б) шнек
 - в) барабан
 - г) вентилятор
4. Основною функцією ножового механізму м'ясорубки є:
- а) нагрів продукту
 - б) подрібнення продукту
 - в) охолодження продукту
 - г) змішування продукту
5. До різального устаткування належать:
- а) овочерізки
 - б) кип'ятильники
 - в) фритюрниці
 - г) марміти
6. Пуансонні овочерізальні машини використовуються для:
- а) хаотичного подрібнення
 - б) отримання однакових форм нарізки
 - в) теплової обробки
 - г) сушіння продуктів
7. Основною перевагою дискових овочерізок є:
- а) простота конструкції та висока продуктивність
 - б) складність обслуговування
 - в) низька швидкість роботи
 - г) ручне керування
8. Який фактор найбільше впливає на якість подрібнення продукту?
- а) гострота ножів
 - б) колір обладнання
 - в) форма корпусу
 - г) тип освітлення приміщення
9. До вимог техніки безпеки при роботі з м'ясорубкою належить:
- а) подавання продукту руками
 - б) використання спеціального штовхача
 - в) робота без захисного кожуха
 - г) перевантаження обладнання
10. Основним недоліком тупих ножів є:
- а) підвищення продуктивності
 - б) погіршення якості подрібнення
 - в) зниження енергоспоживання
 - г) покращення структури продукту

11. Роторні овочерізальні машини працюють за принципом:
- а) обертання робочого органу
 - б) нагрівання продукту
 - в) подавання пари
 - г) вібрації корпусу
12. Основною перевагою машин для тонкого подрібнення є:
- а) можливість отримання однорідної маси
 - б) низька продуктивність
 - в) складність очищення
 - г) ручне керування
13. Який тип машин використовується для подрібнення варених продуктів?
- а) універсальні теплові апарати
 - б) протиральні машини
 - в) холодильні установки
 - г) підігрівачі
14. Основним показником роботи подрібнювального устаткування є:
- а) продуктивність
 - б) колір корпусу
 - в) форма ножа
 - г) довжина кабелю
15. До конструктивних елементів овочерізки належать:
- а) ножовий диск та завантажувальний пристрій
 - б) пальник і форсунка
 - в) компресор та конденсатор
 - г) теплообмінник та бойлер
16. Основною перевагою м'ясорубок закордонного виробництва є:
- а) відсутність автоматизації
 - б) підвищена ергономічність та продуктивність
 - в) ручне керування
 - г) низький рівень безпеки
17. Який вид нарізання найчастіше застосовується для овочів у ресторанному господарстві?
- а) хаотичний
 - б) стандартизований
 - в) довільний
 - г) нерівномірний
18. Основною причиною перевантаження подрібнювального обладнання є:
- а) надмірна кількість продукту
 - б) низька температура приміщення
 - в) колір сировини
 - г) форма ножів
19. Яке устаткування використовується для подрібнення рибних продуктів?
- а) м'ясорубки та кутери
 - б) марміти
 - в) фритюрниці

г) водонагрівачі

20. Найважливішою умовою ефективної роботи різального устаткування є:

а) дотримання правил експлуатації та своєчасне заточування ножів

б) збільшення навантаження

в) робота без очищення

г) відключення захисних елементів

Тема 11. Устаткування для перемішування, замішування та дозувально-формувальне устаткування

1. Яке основне призначення фаршмішалки?

а) Подрібнення м'яса

б) Перемішування фаршу з інгредієнтами

в) Формування котлет

г) Охолодження фаршу

2. Які робочі органи найчастіше використовуються у фаршмішалках?

а) Спіралі, Z-подібні лопаті

б) Диски, ножі

в) Решітки

г) Щітки

3. Що є основним призначенням тістомісильних машин?

а) Збивання яєць

б) Подрібнення овочів

в) Замішування тіста

г) Розкачування тіста

4. Які бувають види тістомісильних машин за будовою робочих органів?

а) Спіральні, планетарні, важільні

б) Абразивні, роторні

в) Конвеєрні, стаціонарні

г) Гідравлічні, пневматичні

5. Яке завдання виконують збивальні машини?

а) Замішують тісто

б) Перемішують фарш

в) Готують піноподібні маси

г) Подрібнюють овочі

6. Які інструменти можуть бути робочими органами збивальних машин?

а) Ножі

б) Вінчики, лопаті, крюки

в) Решітки

г) Щітки

7. Що таке дозування у харчовій технології?

а) Подрібнення продуктів

б) Вимірювання об'єму або маси продуктів

- в) Змішування інгредієнтів
 - г) Формування страв
8. Яке устаткування використовується для надання однакової форми котлетам?
- а) Фаршмішалка
 - б) Кутер
 - в) Котлетоформувальна машина
 - г) Тістоміс
9. Для чого застосовуються тісторозкочувальні машини?
- а) Замішування тіста
 - б) Розкачування тіста у пласти
 - в) Формування печива
 - г) Збивання кремів
10. Яка продуктивність тісторозкочувальних машин вимірюється?
- а) У кг тіста/год
 - б) У порціях/год
 - в) У літрах/год
 - г) У штуках/хв
11. Який тип мішалок у тістомісильних машинах забезпечує інтенсивне замішування щільного тіста?
- а) Планетарний
 - б) Важільний
 - в) Спіральний
 - г) Лопатевий
12. Які машини забезпечують аерацію маси при перемішуванні?
- а) Фаршмішалки
 - б) Збивальні
 - в) Тістомісильні
 - г) Кутери
13. Яка перевага планетарних тістомісів?
- а) Висока швидкість роботи
 - б) Універсальність – можливість замішування, збивання, перемішування
 - в) Простота конструкції
 - г) Робота без електроенергії
14. Що забезпечує рівномірність маси при використанні фаршмішалок?
- а) Спіральні мішалки
 - б) Z-подібні лопаті
 - в) Система подвійних валів
 - г) Всі відповіді правильні
15. Яке правило техніки безпеки є головним при роботі з мішалками?
- а) Використання дерев'яних штовхачів
 - б) Завантаження інгредієнтів під час роботи
 - в) Використання захисних кожухів і блокувань
 - г) Збільшення швидкості при перевантаженні

16. Які збивальні машини найчастіше застосовуються у кондитерських цехах?
- а) Побутові
 - б) Планетарні
 - в) Конвеєрні
 - г) Лопатеві
17. Яка особливість закордонних збивальних машин?
- а) Відсутність програмування
 - б) Висока автоматизація та багатофункціональність
 - в) Використання ручного приводу
 - г) Низька продуктивність
18. Яке обладнання використовується для точного відмірювання маси тіста перед випіканням?
- а) Котлетоформувальна машина
 - б) Дозувальна машина
 - в) М'ясорубка
 - г) Кутер
19. Яке основне призначення котлетоформувальних машин?
- а) Подрібнення м'яса
 - б) Формування котлет рівної маси
 - в) Перемішування фаршу
 - г) Збивання яєць
20. Що забезпечує ефективність тісторозкочувальних машин?
- а) Наявність гострих ножів
 - б) Регулювання товщини пласта
 - в) Використання абразивних дисків
 - г) Вакуумна система

Тема 12. Стравоварильне та водогрійне устаткування. Кавові станції

1. Основним призначенням стравоварильного устаткування є:
- а) механічна обробка продуктів
 - б) теплова обробка харчових продуктів
 - в) охолодження сировини
 - г) фасування продукції
2. За способом обігріву варильні котли поділяються на:
- а) електричні, газові, парові, твердопаливні
 - б) вертикальні та горизонтальні
 - в) стаціонарні та пересувні
 - г) автоматичні та ручні
3. Основною перевагою парових котлів є:
- а) нерівномірний нагрів
 - б) м'який режим теплової обробки
 - в) відсутність автоматизації
 - г) низька продуктивність

4. Який елемент варильного котла забезпечує контроль тиску?
- а) барабан
 - б) манометр
 - в) транспортер
 - г) шнек
5. Основним показником ефективності теплового устаткування є:
- а) колір корпусу
 - б) коефіцієнт корисної дії
 - в) форма апарата
 - г) тип фарбування
6. Автоклав використовується для:
- а) охолодження продуктів
 - б) теплової обробки під підвищеним тиском
 - в) механічного перемішування
 - г) подрібнення сировини
7. Основною перевагою пароварильних шаф є:
- а) високі втрати поживних речовин
 - б) приготування продуктів парою
 - в) механічне перемішування
 - г) низька продуктивність
8. Кип'ятильники безперервної дії характеризуються:
- а) циклічною роботою
 - б) постійною подачею гарячої води
 - в) ручним нагрівом
 - г) відсутністю автоматизації
9. Основним призначенням водонагрівачів є:
- а) охолодження води
 - б) забезпечення гарячого водопостачання
 - в) очищення продуктів
 - г) механічне перемішування
10. До основних теплотехнічних показників належить:
- а) потужність
 - б) колір
 - в) висота
 - г) форма корпусу
11. Основною вимогою техніки безпеки при роботі з тепловими апаратами є:
- а) робота без заземлення
 - б) контроль температури і тиску
 - в) перевантаження обладнання
 - г) вимкнення вентиляції
12. Кавові станції використовуються для:
- а) миття посуду
 - б) приготування гарячих напоїв
 - в) охолодження продуктів
 - г) сушіння інвентарю

13. До професійного обладнання кавових станцій належать:
- а) кавомашини та кавомолки
 - б) картоплечистки
 - в) овочерізки
 - г) м'ясорубки
14. Основною перевагою автоматичних кавомашин є:
- а) ручне дозування
 - б) автоматизація процесу приготування напоїв
 - в) низька продуктивність
 - г) відсутність підігріву
15. Який тип енергії найчастіше використовується у сучасному тепловому устаткуванні?
- а) ядерна
 - б) електрична
 - в) механічна
 - г) світлова
16. Манометр у тепловому устаткуванні призначений для:
- а) вимірювання температури
 - б) вимірювання тиску
 - в) контролю вологості
 - г) регулювання подачі води
17. Основною перевагою електричних котлів є:
- а) складність регулювання температури
 - б) простота експлуатації та автоматизації
 - в) нерівномірний нагрів
 - г) низька безпека
18. До водогрійного устаткування належать:
- а) кип'ятильники та бойлери
 - б) фритюрниці
 - в) овочерізки
 - г) міксери
19. Основною функцією терморегулятора є:
- а) контроль температурного режиму
 - б) подача пари
 - в) механічне перемішування
 - г) подача води
20. Найважливішою умовою ефективної роботи теплового устаткування є:
- а) недотримання режимів роботи
 - б) правильна експлуатація та своєчасне технічне обслуговування
 - в) робота на максимальному навантаженні
 - г) використання без очищення

Тема 13. Жарильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати

1. Який основний процес здійснюється у фритюрниці?

- а) Варіння у воді
 - б) Жаріння у великій кількості жиру
 - в) Випікання хліба
 - г) Тушкування
2. До якого типу належить жарильна шафа?
- а) Стравоварильне обладнання
 - б) Жарильно-пекарське обладнання
 - в) Подрібнювальне обладнання
 - г) Очищувальне обладнання
3. Який обігрів застосовується у газових плитах?
- а) ТЕНи
 - б) Відкрите полум'я
 - в) ІЧ-випромінювання
 - г) Магнітні поля
4. Яка перевага електроплит над газовими?
- а) Дешевше паливо
 - б) Більш рівномірний обігрів
 - в) Простота улаштування
 - г) Мобільність
5. Що є робочим середовищем у пароварильних шафах?
- а) Гаряче повітря
 - б) Вода
 - в) Насичена пара
 - г) ІЧ-промені
6. Яке обладнання поєднує функції жарильної шафи та пароварки?
- а) Конвектомат
 - б) Пароконвектомат
 - в) Ростер
 - г) Мікрохвильова піч
7. Які режими роботи має пароконвектомат?
- а) Варіння і тушкування
 - б) Конвекція, пар, комбінований
 - в) Інфрачервоний та НВЧ
 - г) Тільки випікання
8. Який принцип роботи конвектомата?
- а) Випромінювання ІЧ-променів
 - б) Циркуляція гарячого повітря вентилятором
 - в) Обробка у мікрохвильовому полі
 - г) Прямий контакт із полум'ям
9. Які апарати належать до ІЧ-устаткування?
- а) Сковороди
 - б) Грилі, ростери, шашличниці
 - в) Фритюрниці
 - г) Пароварки
10. Яке обладнання використовує НВЧ-нагрів?

- а) Конвектомат
- б) Мікрохвильова піч
- в) Пароконвектомат
- г) Фритюрниця

11. Який показник визначає економічність жарильної шафи?

- а) Кількість решіток
- б) Тривалість випікання
- в) ККД та витрати енергії
- г) Вага апарата

12. Яка основна перевага фритюрниці промислової?

- а) Компактність
- б) Висока швидкість приготування продуктів
- в) Використання без жиру
- г) Простота ручного миття

13. Який матеріал найчастіше використовується для варильних поверхонь плит?

- а) Чавун
- б) Дерево
- в) Скло
- г) Пластмаса

14. Яке призначення має жарильна пекарська шафа?

- а) Для варіння супів
- б) Для випікання та запікання
- в) Для копчення продуктів
- г) Для подрібнення м'яса

15. Які апарати використовуються для приготування тостів?

- а) Фритюрниці
- б) Гостери
- в) Конвектомати
- г) Пароварки

16. Що забезпечує швидкий прогрів у ІЧ-апаратах?

- а) Циркуляція повітря
- б) Нагрів від відкритого полум'я
- в) Інфрачервоне випромінювання
- г) Магнітне поле

17. Який недолік мікрохвильових печей у виробництві?

- а) Високі витрати енергії
- б) Нерівномірність прогрівання продуктів
- в) Великі габарити
- г) Висока вартість

18. Яке обладнання доцільно використовувати у фаст-фуді для приготування картоплі фрі?

- а) Сковорода
- б) Фритюрниця

в) Конвектомат

г) Гриль

19. Який вид обігріву застосовується у сучасних ростерах?

а) Газовий

б) ІЧ-нагрів

в) Паровий

г) НВЧ

20. Які режими поєднують пароконвектомати закордонного виробництва?

а) Тільки пар

б) Тільки конвекція

в) Конвекція + пар + комбінований

г) Варіння + тушкування

Тема 14. Устаткування для шведського столу та кейтерингу.

Допоміжне устаткування

1. Що таке шведський стіл?

а) Форма обслуговування із самостійним вибором страв

б) Ресторан із повним обслуговуванням офіціантами

в) Система харчування лише для сніданків

г) Кейтеринг

2. Яке основне призначення салат-барів?

а) Подача гарячих страв

б) Зберігання та викладка холодних закусок

в) Приготування кави

г) Запікання страв

3. Який вид охолодження найчастіше застосовується в салат-барах?

а) Льодяне

б) Компресорне

в) Водяне

г) Газове

4. Що таке марміт?

а) Холодильник

б) Апарат для підтримання страв у гарячому стані

в) Кавова машина

г) Система вентиляції

5. Який вид мармітів застосовується у виїзному обслуговуванні?

а) Настільні електричні

б) Чефери

в) Газові стаціонарні

г) Конвекційні

6. Які матеріали найчастіше використовуються для виготовлення чеферів?

а) Пластик

б) Нержавіюча сталь

- в) Алюміній
 - г) Дерево
7. Яке призначення рибних прилавоків?
- а) Заморожування риби
 - б) Викладка та демонстрація охолодженої риби
 - в) Приготування морепродуктів
 - г) Зберігання сухих продуктів
8. Що забезпечує правильну експлуатацію рибних прилавоків?
- а) Використання дерев'яних лотків
 - б) Постійна льодяна подушка та охолодження
 - в) Використання газового пальника
 - г) Зберігання при кімнатній температурі
9. Яке обладнання підтримує температуру гарячих страв під час кейтерингу?
- а) Марміти та чефери
 - б) Салат-бари
 - в) Холодильні прилавки
 - г) Рибні вітрини
10. Що належить до допоміжного устаткування у кейтерингу?
- а) Посудомийні машини
 - б) Візки для страв, складні столи, підставки
 - в) Пароконвектомати
 - г) Фритюрниці
11. Які вимоги висуваються до меблів для кейтерингу?
- а) Стаціонарність
 - б) Мобільність і легкість складання
 - в) Виключно дерев'яне виконання
 - г) Виключно металеве виконання
12. Яка основна перевага чеферів порівняно з мармітами?
- а) Менша вартість
 - б) Компактність і мобільність
 - в) Вищий обсяг
 - г) Простота умивання
13. Яке правило експлуатації мармітів обов'язкове?
- а) Використання лише сухого тепла
 - б) Підтримання рівня води у водяній бані
 - в) Виключення кришок
 - г) Використання лише на відкритому повітрі
14. Які бренди спеціалізуються на устаткуванні для кейтерингу?
- а) Cambro, Bartscher, Hendi
 - б) Philips, Bosch
 - в) Adidas, Puma
 - г) Zanussi, Ariston
15. Яке обладнання використовується для збереження напоїв у холодному стані на фуршетах?

- а) Салат-бари охолоджувані
 - б) Марміти
 - в) Чефери
 - г) Термоси з кип'ятком
16. Які ризики виникають при неправильній експлуатації чеферів?
- а) Перегрів їжі
 - б) Швидке охолодження страв
 - в) Травматизм персоналу
 - г) Всі перелічені
17. Яка функція мармітів на «шведському столі»?
- а) Зберігання продуктів при низьких температурах
 - б) Підтримання страв при оптимальній температурі подачі
 - в) Приготування перших страв
 - г) Приготування випічки
18. Що є головною вимогою до устаткування для кейтерингу?
- а) Висока потужність
 - б) Мобільність та універсальність
 - в) Виключно газове живлення
 - г) Виключно велика місткість
19. Яке допоміжне обладнання забезпечує зручне транспортування страв під час кейтерингу?
- а) Чефери
 - б) Візки для страв
 - в) Буфети охолоджувані
 - г) Марміти
20. Яке правило техніки безпеки при експлуатації мармітів і чеферів головне?
- а) Використання тільки у стаціонарних закладах
 - б) Контроль рівня нагрівальних елементів і запобігання перегріву
 - в) Виключно ручне миття
 - г) Відмова від кришок

Змістовний модуль 3

УСТАТКУВАННЯ ДЛЯ НАДАННЯ ДОДАТКОВИХ ПОСЛУГ У ЗАКЛАДАХ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Тема 15. Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг

1. Яке обладнання забезпечує фільтрацію води у басейні?
- а) Теплообмінник
 - б) Насос і фільтр
 - в) Парогенератор
 - г) Конвектор

2. Який принцип дії електропечей у сауні?
 - а) Газове полум'я
 - б) Нагрівання каміння за допомогою ТЕНів
 - в) Використання інфрачервоних променів
 - г) Конвекційний нагрів
3. Яке обладнання застосовується для штучної засмаги?
 - а) Масажні столи
 - б) Солярії
 - в) SPA-ванни
 - г) Парогенератори
4. Які види тренажерів найчастіше використовуються у фітнес-залах?
 - а) Силові та кардіо
 - б) Теплові та охолоджувальні
 - в) Декоративні
 - г) Медичні
5. Яке обладнання є основним у масажному кабінеті?
 - а) SPA-ванна
 - б) Масажна кушетка
 - в) Лазерний апарат
 - г) Візок для білизни
6. Що таке SPA-центр?
 - а) Лікарняний кабінет
 - б) Комплекс процедур із використанням води та тепла
 - в) Фітнес-зал
 - г) Салон краси
7. Яке обладнання потрібне для водних атракціонів?
 - а) Насоси, гірки, системи фільтрації
 - б) SPA-ванни
 - в) Солярії
 - г) Силові тренажери
8. Яке обладнання використовується у процедурних кабінетах лікарів?
 - а) Кушетки, столи для інструментів, офтальмологічне крісло
 - б) Фітнес-тренажери
 - в) Масажні крісла
 - г) SPA-ванни
9. Які вимоги висуваються до візків для білизни?
 - а) Легкість у русі, санітарність
 - б) Вогнестійкість
 - в) Використання лише металу
 - г) Одноразовість
10. Яке обладнання належить до фінішного оснащення перукарні?
 - а) Дзеркала, крісла, сушуари
 - б) Кушетки, тренажери
 - в) SPA-басейни
 - г) Парогенератори

11. Які апарати використовуються для фотоепіляції?
 - а) Інфрачервоні лампи
 - б) Косметологічні лазери
 - в) Солярії
 - г) SPA-капсули
12. Яке обладнання використовується для підтримки тепла у басейні?
 - а) Конвектори
 - б) Теплообмінники та підігрівачі
 - в) Парогенератори
 - г) ІЧ-лампи
13. Яке основне призначення парогенератора у SPA?
 - а) Подача пари у парні та лазні
 - б) Знезараження води
 - в) Обігрів тренажерних залів
 - г) Підсвічування
14. Які меблі є обов'язковими у кабінеті лікаря?
 - а) Крісло перукарське
 - б) Кушетка, стіл, шафа-асистор
 - в) Силові тренажери
 - г) SPA-ванна
15. Яке обладнання використовується для ароматерапії?
 - а) Масажні кушетки
 - б) Арома-лампи, дифузори
 - в) Солярії
 - г) SPA-басейни
16. Що належить до косметологічного обладнання?
 - а) Парогенератори
 - б) Фотоепілятори, дарсонвалі, апарати для чистки обличчя
 - в) SPA-ванни
 - г) Масажні столи
17. Яке обладнання забезпечує безпеку у басейнах?
 - а) Підсвічування
 - б) Системи фільтрації та контролю хлору
 - в) SPA-капсули
 - г) Декоративні фонтани
18. Які технічні характеристики важливі для тренажерів?
 - а) Маса користувача, що витримується
 - б) Наявність електронного дисплея
 - в) Регулювання навантаження
 - г) Усі перелічені
19. Яке обладнання належить до обов'язкового оснащення SPA-готелю?
 - а) Басейн, сауна, масажні кабінети
 - б) Солярій
 - в) Тренажери
 - г) Всі перелічені

20. Яке правило техніки безпеки є обов'язковим для хімічних процедур у SPA?

- а) Використання засобів індивідуального захисту
- б) Використання лише натуральних матеріалів
- в) Робота у відкритому повітрі
- г) Використання лише теплових процедур

Тема 16. Устаткування для послуг з організації дозвілля

1. Яке обладнання є основним у казино?

- а) Прожектори
- б) Ігрові столи та рулетки
- в) Димогенератори
- г) Слот-машини

2. Які вимоги висуваються до покриття ігрових столів?

- а) Гумове покриття
- б) Вогнетривкість та антиковзність
- в) Спеціальний сукняний матеріал
- г) Металеве покриття

3. Що є електронним обладнанням у казино?

- а) Фішки
- б) Слот-машини
- в) Ігрові карти
- г) Столи з рулетками

4. Яке світлове обладнання створює ефект «блискавки»?

- а) Прожектори
- б) Лазери
- в) Стробоскоп
- г) Диммер

5. Для чого використовується димогенератор?

- а) Для вентиляції залу
- б) Для створення сценічного диму чи туману
- в) Для підсвітки
- г) Для охолодження апаратури

6. Яке обладнання дозволяє керувати яскравістю світла на дискотеках?

- а) Лазери
- б) Диммери
- в) Прожектори
- г) Мікшери

7. Що є основним джерелом звуку у кінотеатрі?

- а) Кінопроектор
- б) Акустична система
- в) Кіносервер
- г) Димогенератор

8. Яке обладнання зберігає та передає цифровий контент у кінотеатрі?

- а) Процесор
- б) Сервер
- в) Прожектор
- г) Слот-машина

9. Який елемент кінотеатру відповідає за просторове звучання?

- а) Проектор
- б) Surround-система
- в) Екран
- г) Процесор

10. Що відрізняє IMAX від стандартного кінотеатру?

- а) Сильніший звук
- б) Спеціальні окуляри
- в) Великий екран та інноваційні технології зображення
- г) Використання слот-машин

11. Яке обладнання поєднує звук з кількох джерел для дискотек?

- а) Диммер
- б) Мікшер
- в) Процесор
- г) Лазер

12. Яке обладнання створює ефект 4D у кінотеатрі?

- а) Акустика
- б) Крісло з рухомою платформою та спецефекти
- в) Димогенератор
- г) Процесор

13. Яке правило безпеки є основним у казино?

- а) Використання металевих жетонів
- б) Заборона їжі за ігровим столом
- в) Контроль електронного обладнання та систем відеоспостереження
- г) Використання тільки пластикових карт

14. Яке обладнання використовується у виставкових стендах?

- а) Лазери
- б) Світлові панелі
- в) Гостери
- г) Рулетки

15. Який пристрій є «серцем» цифрового кінотеатру?

- а) Кіносервер
- б) Проектор
- в) Екран
- г) Процесор

16. Яке обладнання дозволяє керувати рівнем звуку у кінотеатрі?

- а) Димогенератор
- б) Процесор
- в) Мікшер
- г) Сервер

17. Що є основним призначенням казино-столів?

- а) Підсвітка карт
- б) Організація ігор у карти чи рулетку
- в) Зберігання фішок
- г) Підрахунок ставок

18. Яке обладнання створює ефект «розмиття руху» на дискотеках?

- а) Стробоскоп
- б) Прожектор
- в) Диммер
- г) Сервер

19. Яке правило експлуатації обов'язкове для акустичних систем кінотеатрів?

- а) Робота при низькій вологості
- б) Встановлення за екраном та правильне калібрування
- в) Використання тільки на відкритому повітрі
- г) Регулярна заміна фільтрів

20. Який вид обладнання НЕ належить до дозвілєвого устаткування?

- а) Рулетка
- б) Стробоскоп
- в) Кінопроектор
- г) Картоплеочистка

Тема 17. Устаткування для конференц- та бізнесцентрів

1. Що таке АТС у бізнес-центрі?
 - а) Автоматична телефонна станція
 - б) Автоматизований термінал серверів
 - в) Акустична трансляційна система
 - г) Апарат телефонної симуляції
2. Яка функція електронної пошти?
 - а) Передача документів факсом
 - б) Обмін текстовими й мультимедійними повідомленнями
 - в) Виведення інформації на екран
 - г) Автоматичне перекладання мови
3. Що таке локальна мережа (LAN)?
 - а) Зв'язок через супутники
 - б) Об'єднання комп'ютерів у межах організації
 - в) Передача інформації через мобільний телефон
 - г) Глобальна мережа
4. Яке обладнання забезпечує відображення відеоінформації на великому екрані?
 - а) Принтер
 - б) Проектор
 - в) Факс
 - г) Сервер
5. Для чого використовується телекопіювальний апарат?
 - а) Передача документів через телефонну лінію

- б) Передача даних через Інтернет
 - в) Відеозв'язок у реальному часі
 - г) Мережевий друк
6. Що є основою автоматизації обробки інформації?
- а) Принтери
 - б) Комп'ютерні системи
 - в) Телефонні апарати
 - г) Екрани
7. Яке обладнання є основним у відеоінформаційній системі?
- а) АТС
 - б) Відеопроєктор та екран
 - в) Факс
 - г) Принтер
8. Яка функція інтерактивної дошки?
- а) Друк документів
 - б) Відображення та взаємодія з інформацією
 - в) Запис голосу
 - г) Збереження файлів
9. Що таке мультимедійний процесор?
- а) Обладнання для керування відео і звуком
 - б) Апарат для друку фотографій
 - в) Процесор персонального комп'ютера
 - г) Система охолодження
10. Яке обладнання використовується для відеоконференцій?
- а) Система мікрофонів, камери, акустика
 - б) Лазери і проєктори
 - в) Факс
 - г) Принтер
11. Яка роль АТС у бізнес-центрі?
- а) Забезпечує мультимедійні презентації
 - б) Забезпечує телефонний зв'язок усередині й зовні
 - в) Відповідає за освітлення
 - г) Виконує роль локального сервера
12. Що є перевагою електронної пошти?
- а) Висока вартість
 - б) Швидкість і зручність обміну інформацією
 - в) Необхідність друку
 - г) Використання лише в локальній мережі
13. Яке обладнання є головним для презентацій у конференц-залах?
- а) Принтери
 - б) Проєктори та екрани
 - в) Телефонні станції
 - г) Сервери
14. Що таке відеотермінальна система?
- а) Комплекс для відображення відеоінформації

- б) Комп'ютерна програма
 - в) Факс
 - г) Телефонна лінія
15. Яка система відповідає за звук у конференц-залі?
- а) LAN
 - б) Акустична система
 - в) Відеосервер
 - г) Принтер
16. Для чого потрібні телеконференції?
- а) Для показу кінофільмів
 - б) Для віддаленого проведення переговорів
 - в) Для друку документів
 - г) Для автоматизації обліку
17. Який пристрій передає дані у вигляді тексту і зображення через телефонні лінії?
- а) Факс
 - б) Принтер
 - в) Проектор
 - г) Сервер
18. Яке правило техніки безпеки головне під час роботи з відеообладнанням?
- а) Використання сухих серветок
 - б) Захист від перегріву та перенапруги
 - в) Обов'язкове змащення деталей
 - г) Щоденна заміна лампи
19. Яка мережа дозволяє поєднати всі комп'ютери бізнес-центру?
- а) WAN
 - б) LAN
 - в) Bluetooth
 - г) GSM
- Що таке відеоконференція?
- а) Обмін документами через факс
 - б) Проведення зустрічей у режимі відеозв'язку
 - в) Демонстрація фільмів
 - г) Відтворення аудіозаписів

Тема 18. Устаткування для пралень та хімчисток

1. Основним призначенням прального устаткування у закладах готельно-ресторанного господарства є:
 - а) охолодження білизни
 - б) забезпечення санітарно-гігієнічної обробки текстильних виробів
 - в) механічне подрібнення матеріалів
 - г) теплова обробка посуду
2. До основних параметрів пральних машин належить:

- а) продуктивність та завантажувальна маса
- б) колір корпусу
- в) тип освітлення
- г) форма барабана

3. Пральні машини безперервної дії характеризуються:

- а) циклічністю роботи
- б) високою продуктивністю
- в) ручним режимом прання
- г) відсутністю сушіння

4. Основним робочим органом пральної машини є:

- а) компресор
- б) барабан
- в) транспортер
- г) шнек

5. Який фактор найбільше впливає на якість прання?

- а) температура, механічна дія та мийні засоби
- б) колір білизни
- в) форма барабана
- г) тип підлоги

6. Гладильно-сушильне устаткування призначене для:

- а) охолодження текстилю
- б) видалення вологи та прасування виробів
- в) подрібнення матеріалів
- г) фасування продукції

7. До фінішного устаткування належать:

- а) праски та пароманекени
- б) картоплечистки
- в) льодогенератори
- г) міксери

8. Основною перевагою пральних машин закордонного виробництва є:

- а) відсутність автоматизації
- б) енергоефективність та автоматизоване управління
- в) ручний режим роботи
- г) низька продуктивність

9. Хімчистка відрізняється від прання тим, що:

- а) використовує суху пару
- б) використовує органічні розчинники
- в) виконується без нагріву
- г) не потребує обладнання

10. Основним призначенням центрифуги є:

- а) сушіння гарячим повітрям
- б) видалення залишкової вологи шляхом віджимання
- в) нагрівання води
- г) подача пари

11. До допоміжного устаткування пралень належать:

- а) візки для білизни
- б) м'ясорубки
- в) овочерізки
- г) фритюрниці

12. Який вид енергії найчастіше використовується у сушильних машинах?

- а) механічна
- б) тепла
- в) світлова
- г) хімічна

13. Основною вимогою техніки безпеки при роботі з пральним устаткуванням є:

- а) робота з мокрими руками
- б) наявність заземлення
- в) перевантаження барабана
- г) вимкнення вентиляції

14. Перевагою пароманекенів є:

- а) автоматичне фарбування тканин
- б) швидке прасування форменого одягу
- в) охолодження текстилю
- г) механічне очищення

15. Устаткування для хімчисток класифікується:

- а) лише за кольором
- б) за призначенням та способом дії
- в) лише за вагою
- г) лише за габаритами

16. Основним недоліком хімічного очищення є:

- а) необхідність використання спеціальних реагентів
- б) низька якість очищення
- в) відсутність автоматизації
- г) мала продуктивність

17. Яке обладнання забезпечує остаточну обробку текстильних виробів після прання?

- а) фінішне
- б) транспортне
- в) подрібнювальне
- г) холодильне

18. Яка операція виконується перед прасуванням білизни?

- а) заморожування
- б) сушіння
- в) фасування
- г) калібрування

19. Основним призначенням прасувальних катків є:

- а) механічне очищення тканини
- б) прасування прямої білизни
- в) подрібнення текстилю

г) зволоження тканини

20. Найважливішою умовою ефективної роботи пралень є:

а) хаотичне розміщення обладнання

б) дотримання технологічної послідовності процесів

в) використання лише ручної праці

г) мінімальна кількість обладнання

Підручники

1. Гуць В. С., Коваль О .А., Русавська В. А. Технологічне устаткування готелів, готельних комплексів : підручник Київ : Видавництво Ліра. К, 2019. 568 с.
2. Мальська М. П., Пандяк І. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник . М-во освіти і науки України, Львівський нац. ун-т ім. І. Франка. К. : Центр учбової літератури, 2017. 470 с.
3. 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.

Навчальні посібники

1. Кулінка Ю.С. Технологічне обладнання закладів готельного і ресторанного господарства : навчально-методичний комплекс дисципліни для здобувачів вищої освіти спеціальності 015 Професійна освіта (Сфера обслуговування). Кривий Ріг : КДПУ, 2019. 240 с.
2. Линник О. І. Сучасні вимоги до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства . Сучасний стан та перспективи розвитку економіки, фінансів, обліку та права : зб. тез доп. Міжнар. наук.-практ. конф., 14 листопада 2019 р. [у 10 ч. Ч. 8] = Current state and prospects of development of economics, finance, accounting and law : book of abstr. of Intern. Sci. and Practical Conf., November 14, 2019. Pt. 8. – Полтава : ЦФЕНД, 2019. С. 28-29.
3. Пічугіна Т. С., Ткачова С. С., Ткаченко О. П.. Управління змінами : навч. пос. Х. ХДУХТ, 2017. 226 с