

**Перелік**  
**екзаменаційних питань з навчальної дисципліни**  
**«Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства»**  
Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», рівень вищої освіти  
«бакалавр» (для студентів 3 курсу факультету туризму і факультету  
післядипломної та заочної освіти)

1. Назвати основні складові частини технологічних машин та їх призначення.
2. Що таке передавальний механізм? Які функції він виконує?
3. Які основні вимоги ставляться до технологічних машин?
4. Як впливають прості обладнання на його довговічність?
5. Які матеріали застосовуються під час виробництва деталей машин?
6. Що таке продуктивність? Які є види продуктивності?
7. Призначення універсальних кухонних машин. Де вони застосовуються, які мають переваги та недоліки?
8. Яка відмінність універсальних кухонних машин загального та спеціального призначення?
9. Які змінні механізми входять до складу універсального привода ПМ-1,1?
10. Особливості будови універсального привода та принцип дії.
11. Сформулюйте суть сортувально-калібрувального процесу.
12. Перелічіть основні способи розділення продуктів на фракції.
13. Яким чином у сировину потрапляють домішки і за допомогою якого процесу вони видаляються?
14. За якими ознаками класифікують просіювачі?
15. Яка будова просіювачів з обертовим ситом?
16. Як побудовані просіювачі з плоским ситом?
17. Яку функцію виконують пружини-дебаланси у просіювачі МВПБ-300?
18. Назвіть мінімум дві основні принципові відмінності між просіювачами МПП-ІІ і МВПБ-300
19. Сформулюйте правила експлуатації просіювачів.
20. Які бувають способи очищення овочів?
21. Який спосіб чищення застосовують у закладах ресторанного господарства?
22. Які переваги та недоліки процесу механічного чищення картоплі?
23. Наведіть класифікацію очищувального обладнання.
24. Як побудовані картоплеочисні машини (дискові і конусні)?
25. Які відмінності між дисковими та конусними картоплеочисними машинами?
26. Які фактори впливають на якість очищення овочів?
27. Як регулюється тривалість очищення овочів в картоплеочисних машинах безперервної дії?
28. Коли доцільно встановлювати очищувальні машини безперервної дії?
29. Суть процесу машинного чищення риби від луски?
30. Назвіть способи подрібнення харчових продуктів.
31. Які розміри мають частинки подрібненого продукту залежно від ступеня подрібнення?

32. Які продукти подрібнюють за допомогою розмелювання?
33. Чим відрізняються розмелювальні машини МИК-60 та МКК-120?
34. Яким чином регулюється ступінь подрібнення в розмелювальних машинах і механізмах?
35. Який принцип роботи розмелювальної машини з вальцьовим робочим органом?
36. Які робочі органи можуть бути у розмелювальних машинах?
37. Чому у роторній овочерізці лопаті ротора нахилені під кутом?
38. Пристрій, що продавлює овочі через нерухомі ножові ґратки в пуансонних овочерізках?
39. Назвати основні частини і принцип дії овочерізки МРО-50-200.
40. У робочій камері розміщуються робочі органи м'ясорубки, які саме?
41. У якому цеху встановлюють м'ясорубки і для чого?
42. Назвати основні частини і принцип дії м'ясорубки.
43. Для чого служить шнек у м'ясорубці?
44. Назвати основні частини і принцип дії м'ясорозпушувача МРМ-15.
45. У якому цеху встановлюють слайсери і для чого?
46. Для чого призначений регулювальний механізм у МРГ-200?
47. Назвати основні частини і принцип дії машини МРГ-200.
48. Що таке перемішування, збивання, замішування?
49. Наведіть класифікацію місильно-перемішувального устаткування.
50. Яке обладнання застосовують для перемішування пластичних продуктів?
51. Як влаштовані тістомісильні машини, фаршмішалки, збивальні машини?
52. Які робочі органи використовують для отримання збитих мас?
53. Яким чином рухається робочий орган у збивальних машинах? Які переваги такого руху?
54. Як регулюється частота обертання робочих органів у збивальних машинах?
55. Чи доцільно застосовувати тістомісильні машини безперервної дії у закладах ресторанного господарства? Чому?
56. Які схеми миття використовують у харчовому виробництві?
57. Як класифікують мийне устаткування?
58. Які бувають режими миття?
59. Яка принципова будова машин ММВ-2000?
60. Як класифікують посудомийні машини?
61. Які посудомийні машини доцільно встановлювати у великих закладах ресторанного господарства?
62. Чим відрізняються спеціалізовані та універсальні посудомийні машини?
63. Які ви знаєте основні способи поділу продукції на порції?
64. У чому полягає суть дозувально-формуального процесу?
65. Конструктивні особливості та принцип дії котлетоформувальних машин.
66. Який пристрій передбачено у машинах для формування пельменів, щоб запобігти їх злипанню?
67. Яку функцію у тісторозкатувальних машинах виконує ланцюг?
68. Для чого призначений поршень у дозаторах крему?
69. Що називається тепловою обробкою продуктів?
70. Дайте визначення поняття об'ємний спосіб теплової обробки продуктів.

71. Назвіть способи теплової обробки харчових продуктів.
72. Які способи теплової обробки продуктів належать до основних, допоміжних і комбінованих?
73. Що означає поняття нестационарний режим?
74. Що означає поняття стаціонарний режим?
75. Дайте визначення поняття надвисокочастотне нагрівання.
76. Як відбувається процес розморожування харчових продуктів у НВЧ?
77. Який посуд використовують для НВЧ-пічок?
78. Яке випромінювання використовують для досягнення на поверхні кулінарних виробів скоринки і кольору?
79. Які властивості має ІЧ-випромінювання?
80. Для чого призначена робоча камера в теплових апаратах? Навести приклад теплового обладнання з нерухомою і рухомою робочою камерою.
81. Назвати грюючі пристрої у вогневих, газових, електричних, парових апаратах.
82. Яким вимогам повинні відповідати матеріали з яких виготовляють теплові апарати?
83. Яким вимогам повинні відповідати теплоізоляційні матеріали, що використовуються в теплових апаратах?
84. Для чого призначені теплоізоляція, корпус, кожух та контрольно-вимірювальні прилади в теплових апаратах?
85. Переваги секційно-модульного обладнання над секційним та несекційним.
86. Що таке поверхневий спосіб нагрівання харчових продуктів?
87. Охарактеризуйте метод об'ємного прогрівання харчових продуктів.
88. Який недолік надвисокочастотного нагрівання продуктів?
89. Яке випромінювання використовують для досягнення на поверхні кулінарних виробів скоринки та кольору?
90. Для яких продуктів застосовують електроконтактне нагрівання?
91. Наведіть класифікацію теплових апаратів?
92. Яке призначення мають корпус, теплоізоляція та кожух теплових апаратів?
93. У чому полягають принципові відмінності котлів різних типів?
94. Які апарати використовують для підтримання готової продукції у гарячому стані?
95. Яка контрольно-вимірювальна апаратура встановлюється в харчоварильних котлах?
96. Охарактеризуйте процес смаження. Якими способами здійснюється даний процес?
97. Наведіть класифікація жарильних апаратів.
98. З яких основних частин складаються сковороди?
99. Яким чином відбувається підведення теплоти до робочих поверхонь сковорід?
100. Що є джерелом теплоти в жарильних і пекарських шафах?
101. Як підтримується сталий температурний режим у жарильних та пекарських шафах?

102. Завдяки чому досягається рівномірний розподіл температури всередині робочої камери пароконвекційних шаф?
103. Наведіть приклади щодо економічної ефективності застосування пароконвектоматів для теплового оброблення страв.
104. Які переваги пароконвекційних шаф над звичайними пекарськими шафами?
105. Які види нагрівальних елементів використовуються у електричних, газових, склокерамічних плитах?
106. У чому полягає принцип дії індукційної плити. Які ви знаєте переваги і недоліки використання такого теплового обладнання?
107. Особливості будови плити ПЕСМ-4Ш, ПГСМ-2Ш.
108. Якщо рідина (вода) виливається на розігріту поверхню конфорки, виникає тепловий удар. До чого це призводить?
109. Чим заповнений простір між внутрішнім і зовнішнім коробом жарової шафи плити? Яке призначення цієї частини?
110. Як відбувається розподіл температури на жарильній поверхні конфорок плит?
111. Які є контрольовані параметри у кип'ятильниках?
112. Назвати основні частини і принцип дії кип'ятильника?
113. Класифікація водонагрівального обладнання?
114. Що називається нормальним кип'ятком?
115. Від чого залежить продуктивність водонагрівачів і кип'ятильників?
116. У чому полягає принцип роботи водонагрівачів?
117. Яке теплове устаткування відноситься до групи допоміжного?
118. Наведіть класифікацію мармітів?
119. Охарактеризуйте конструктивні особливості та призначення мармітів.
120. Чим обігрівается теплова шафа в мармітах для других страв?
121. Який пристрій регулює постійний рівень води у парогенераторі?
122. Які проміжні теплоносії використовують у мармітах?
123. Назвіть основні технологічні модулі роздаткових ліній.
124. Що служить для зрідження парів холодоагенту, завдяки відведенню теплоти у навколишнє середовище?
125. Процес віднімання теплоти, що приводить до зниження температури?
126. Дайте визначення поняття «холодильна машина»?
127. Який фізичний процес найбільш широко використовують для отримання низьких температур?
128. Що називається кріоскопічною точкою?
129. Дайте визначення поняття «Евтектики»?
130. Який фізичний процес використовується для отримання сухого льоду?
131. Які переваги та недоліки використання льодяного охолодження?
132. Яке основне застосування льодосоляних сумішей?
133. До якої температури можна охолодити приміщення з використанням льодосоляної суміші?
134. З яких основних частин складається компресійна холодильна машина?
135. Від чого залежить ефективність роботи випарника?
136. Описати класифікацію теплообмінних холодильних апаратів.
137. Від чого залежить тривалість зберігання продуктів?

138. Що буде відбуватися з температурою середовища, якщо в суміш евтектичного льоду добавляти сіль вище норми?
139. Що є основною частиною компресійної холодильної машини?
140. Дайте визначення «Машинне охолодження- це»?
141. З якою метою використовують холод у закладах ресторанного господарства?
142. Які холодильні агенти Ви знаєте?
143. Як класифікується холодильне устаткування?
144. Які збірно-розбірні холодильні камери Ви знаєте? Їх характеристики?
145. Які особливості будови комбінованої шафи ШХ-0,7-0,7ДС?
146. У чому полягають переваги шафи-вітрини ШХ-0,4 з дверима типу «купе»?
147. Для чого призначені прилавки-вітрини?
148. Яке призначення камери шокового заморожування?
149. Як класифікують ваги залежно від вказівного пристрою?
150. Як класифікують ваги за призначенням?
151. Як класифікують ваги за способом установки на місці експлуатації?
152. Будова ваги ВН10Ц13.
153. Будова ваги шкально-гирної.
154. Який державний орган здійснює нагляд за технічним станом вимірювального устаткування і його експлуатацією?
155. Який алгоритм програмування (запам'ятовування) цін на електронних вагах?
156. Для чого призначені ліфти у закладах ресторанного господарства?
157. У яких випадках використовують підйомники у закладах ресторанного господарства?
158. Для чого призначені конвеєри у ЗРГ.
159. За якими основними ознаками класифікують підйомно-транспортне устаткування?
160. Основна функція підйомно-транспортного обладнання.
161. Для чого призначений дозувальний і транспортувальний пристрій у торгових автоматах?
162. Яку функцію виконують водяні та газові редуктори, реле температури, тиску у торговельних автоматах?
163. Який вузол у торговельному автоматі виконує видачу стаканчиків?
164. Яка контролююча організація здійснює перевірку торговельних автоматів на відповідність стандартним вимогам?
165. Коли можна проводити очищення поверхні РРО, прибирання пилу, іншорідних часток?
166. У чому полягає візуальний контроль ЕККА?
167. Із якою періодичністю проводиться технічне обслуговування ЕККА?
168. Скільки часу зберігається інформація в оперативній пам'яті після від'єднання ККА від мережі?
169. Коли можна виконувати заміну запобіжника ЕККА?