



Луцький кооперативний коледж
Львівської комерційної академії

Завдання для самостійного опрацювання навчального матеріалу

з дисципліни:

" Устаткування "

Спеціальність: 5.14010102 Ресторанне обслуговування

Кількість варіантів - 30

Викладач О.Р. Лебедь

Розглянуто і схвалено на
засіданні циклової комісії
організації обслуговування
та товарознавчих дисциплін
Протокол № 1 від 31.08.2015р.
Голова циклової комісії
_____ Потапюк Л.П.

Пояснювальна записка

Завдання для самостійного опрацювання навчального матеріалу з дисципліни "Устаткування" складена у 30-ти варіантах, які за своєю складністю є достатньо рівнозначними; їх зміст відповідає діючій навчальній програмі.

Кожним варіантом передбачено виконання студентами трьох рівнів: перший рівень – тестові завдання, другий рівень - теоретичні питання, а третій рівень – практичне завдання. Тестові завдання та теоретичні питання орієнтовані на відтворення знань і вмінь з дисципліни „Устаткування”, а практичне завдання дає змогу застосовувати засвоєні знання та вміння для вирішення професійних завдань. Розроблені завдання дають змогу об’єктивно оцінити обсяг, структуру та рівень знань та вмінь студентів з питань будови, принципу дії та правил експлуатації механічного, теплового та холодильного устаткування.



УКРАЇНА

Луцький кооперативний коледж Львівської комерційної академії

Розглянуто на засіданні
циклової комісії організації обслуговування
та товарознавчих дисциплін
Протокол № 1 від "31" серпня 2015 р.
Голова циклової комісії _____ Л.П. Потапюк

Варіант №1

І рівень

1. Машина – це...
 - 1) сукупність рухомого, передавального і виконавчого механізмів.
 - 2) механізм, що складається з гвинта зі спеціальною різьбою та зубчатого колеса;
 - 3) сукупність рухомого та передавального механізмів;
 - 4) сукупність рухомого і виконавчого механізмів.
2. Яку форму можуть мати різальні робочі органи машини – ножі?
 - 1) прямолінійну і криволінійну;
 - 2) сферичну;
 - 3) грушоподібну;
 - 4) дискову.
3. Після відкриття захисної решітки під час роботи хліборізальної машини...
 - 1) зупиняється автоматично тільки каретка із захватом;
 - 2) зупиняється електродвигун;
 - 3) машина продовжує працювати;
 - 4) машина працює в спеціальному режимі.
4. Для збивання яєчних білків краще використати...
 - 1) прутковий збивач;
 - 2) плоско решітчастий збивач;
 - 3) замкнений збивач;
 - 4) гачкоподібний збивач.
5. Укажіть машини для миття посуду безперервної дії.
 - 1) ММУ-250;
 - 2) ММУ-500;
 - 3) ММУ-700;
 - 4) ММУ-1000.
6. Яке призначення фритюрниць?
 - 1) для смаження продуктів основним способом;
 - 2) для пасерування продуктів, їх припускання та тушкування;
 - 3) для запікання продуктів;
 - 4) для смаження продуктів у великій кількості жиру у співвідношенні 4:1.

7. Яка частина компресійної холодильної машини призначається для всмоктування парів холодоагенту з випарника і стискання їх при затраті механічної енергії?
- 1) Конденсатор;
 - 2) Компресор;
 - 3) Ресивер;
 - 4) Регулювальний вентель.
8. Назвіть ознаки класифікації ваг.
- 1) Спосіб експлуатації та установки;
 - 2) Принцип дії, вид указанного пристрою, спосіб установлення, межа зважування та спосіб знімання показників зважування;
 - 3) Спосіб і місце використання та форма власності;
 - 4) Спосіб знімання показників зважування, дизайн і межі зважування.
9. Яким документом регламентується застосування РРО при продажу товарів?
- 1) Кримінальним кодексом України;
 - 2) Положенням “ Про порядок зайняття торговельною діяльністю”;
 - 3) ЗУ “Про застосування РРО у сфері торгівлі, ресторанного господарства та послуг”;
 - 4) Технічними вимогами до РРО.
10. Яка робоча температура в мармітницях настільного марміту?
- 1) 40-50° С;
 - 2) 50-60° С;
 - 3) 70-80° С;
 - 4) 100-120° С.

II рівень

1. Опишіть будову електронної ваги
2. Вкажіть принципи дії та правила експлуатації пароконвектомата

III рівень

Ви працюєте адміністратором в барі на 50 посадкових місць після розширення закладу підберіть барне обладнання

Викладач

О.Р. Лебедь



**Луцький кооперативний коледж
Львівської комерційної академії**

Розглянуто на засіданні
циклової комісії організації обслуговування
та товарознавчих дисциплін
Протокол № 1 від "31" серпня 2015 р.
Голова циклової комісії _____ Л.П. Потапюк

**Варіант №2
І рівень**

1. За структурою робочого циклу машини поділяють на...
 - 1) неавтоматичні, напівавтоматичні та автоматичні;
 - 2) безперервної та періодичної дії;
 - 3) механічні та немеханічні;
 - 4) неавтоматичні та автоматичні.
2. Як класифікують машини та механізми для нарізання овочів?
 - 1) за формою;
 - 2) за розмірами;
 - 3) за гостротою робочого органу;
 - 4) за призначенням і конструкцією робочого органу.
3. Рух каретки із захватом в машині для нарізання хліба залежить від...
 - 1) встановленої товщини нарізання шматочків хліба;
 - 2) марки машини;
 - 3) свіжості хліба;
 - 4) гостроти ножа.
4. Піднімання бачка до потрібної висоти в машині МВ-35М здійснюється з допомогою...
 - 1) маховика;
 - 2) кронштейна;
 - 3) рукоятки;
 - 4) варіатора швидкості.
5. Укажіть машину для миття посуду періодичної дії
 - 1) ММПУ –2000;
 - 2) ММУ –2000;
 - 3) ММУ –1000;
 - 4) МПУ –700.
6. До механічного відносять:
 - 1) Кавоварки, ваги, блендери
 - 2) Міксери, універсальні кухонні комбайни, тостери
 - 3) Хліборізки, слайсери, машини для миття посуду
 - 4) Кутери, льодогенератори, м'ясорубки

7. Яка частина холодильної машини служить для зрідження стиснених парів холодоагенту завдяки виведенню теплоти конденсації в навколишнє середовище?
- 1) конденсатор;
 - 2) теплообмінник;
 - 3) випарник;
 - 4) компресор.
8. Яким вимогам повинні відповідати ваги?
- 1) фізико-хімічним, економічним;
 - 2) метрологічним, експлуатаційним, естетичним;
 - 3) економічним, екологічним.
 - 4) Естетичним, фізичним, хімічним.
9. Яке обладнання належить до РРО?
- 1) програмно-технічний комплекс, у якому реалізовано фіскальні функції та який призначено для реєстрації розрахункових операцій;
 - 2) електронний апарат лише для реєстрації розрахункових операцій;
 - 3) електронний багатофункціональний прилад;
 - 4) пристрій, що забезпечує попереднє програмування тарифів на проїзд.
10. Як торговельні автомати поділяються за способом встановлення?
- 1) На дозувальні та для продажу поштучних товарів;
 - 2) На автомати шафного та панельного типів;
 - 3) За ступенем механізації та типом привода;
 - 4) За періодичністю дії та функціональним призначенням.

II рівень

1. Опишіть будову циферблатної ваги
2. Вкажіть принципи дії та правила експлуатації гриль - апарата

III рівень

Ви працюєте адміністратором в барі на 50 посадкових місць після розширення закладу підберіть холодильне обладнання

Викладач

О.Р. Лебедь



Луцький кооперативний коледж Львівської комерційної академії

Розглянуто на засіданні
циклової комісії організації обслуговування
та товарознавчих дисциплін
Протокол № 1 від "31" серпня 2015р.
Голова циклової комісії _____ Л.П. Потапюк

Варіант №3 І рівень

1. Складова частина привідного механізму машини, яка перетворює електричну енергію в механічну.
 - 1) Електродвигун
 - 1) Передача
 - 2) Редуктор
 - 3) Шестерня
2. Укажіть дискові машини для нарізання сирих овочів і фруктів.
 - 1) МС 28-100;
 - 2) МС 19 –1400;
 - 3) МРО 50-200;
 - 4) МС 18 –160.
3. Між дном бачка і збивачем збивальної машини залишається відстань...
 - 1) 1 мм;
 - 2) 5мм;
 - 3) 10мм;
 - 4) 3мм.
4. Як поділяються машини для миття посуду за будовою робочої камери?
 - 1) на гідравлічні та механічні;
 - 2) на камерні та відкриті;
 - 3) на електричні та газові;
 - 4) на великі, середні та малі.
5. Холостий хід машини - це:
 - 1) Перевірка роботи машини без завантаженого продукту
 - 2) Початкова стадія обробки продукту
 - 3) Кількість продукції, що переробляється за одиницю часу
 - 4) Перевірка роботи машини з завантаженим продуктом
6. Яке холодильне обладнання призначено для зберігання заморожених харчових продуктів?
 - 1) ВХС –1 –0,8;
 - 2) ШХ –0,56;
 - 3) КХН –1-8,0;
 - 4) ПВХС – 1-0,50.

7. Як необхідно встановлювати ваги настільні циферблатні в горизонтальне положення?
- 1) з допомогою гвинтових ніжок, орієнтуючись на повітряну кульку рідинного рівня;
 - 2) підставити під ніжки металеві чи дерев'яні пластини;
 - 3) додати баластний вантаж;
 - 4) встановити гирі на площадці.
8. Хто повинен застосовувати РРО ?
- 1) суб'єкти, які виконують операції з купівлі-продажу валюти , товарів у сфері торгівлі, ресторанного господарства, послуг, банків ;
 - 2) уповноважені банків;
 - 3) суб'єкти підприємницької діяльності у сфері ресторанного господарства;
 - 4) суб'єкти, які виконують операції купівлі-продажу валюти.
9. Який посуд можна використовувати для приготування їжі у мікрохвильовій печі?
- 1) металевий посуд;
 - 2) посуд з пластмаси термостійкістю до 90 С;
 - 3) скло керамічний посуд,
 - 4) дерев'яний посуд.
10. Які документи необхідно подати для проведення реєстрації ЕККА?
- 1) Заяву, документи на придбання ЕККА, договір про зарахування на обслуговування, дозвіл на розміщення підприємства, технічний паспорт;
 - 2) Копії договору на поставку товарів і журнал використання ЕККА;
 - 3) Штатний розпис;
 - 4) журнал використання ЕККА.

II рівень

1. Опишіть будову торгового автомата
2. Вкажіть принципи дії та правила експлуатації кавоварки

III рівень

Ви працюєте адміністратором в барі на 50 посадкових місць після розширення закладу підберіть теплове обладнання



**Луцький кооперативний коледж
Львівської комерційної академії**

Розглянуто на засіданні
циклової комісії організації обслуговування
та товарознавчих дисциплін
Протокол № 1 від "31" серпня 2015 р.
Голова циклової комісії _____ Л.П. Потапюк

Варіант №4

І рівень

1. За джерелом тепла теплове обладнання класифікують на:
 - 1) Безперервної і періодичної дії;
 - 2) Електричне, газове, парове;
 - 3) З безпосереднім та прямим нагріванням
 - 4) Стаціонарне і пересувне
2. Які машини використовуються на ПРГ для нарізання всіх видів ковбас, копчених рибних баліків і сиру на скибочки різної товщини?
 - 1) кутери;
 - 2) блендери;
 - 3) слайсери;
 - 4) бліксери.
3. З якою метою на ПРГ використовується холодильне обладнання?
 - 1) для покращення біологічних процесів у товарах;
 - 2) для покращення розвитку мікроорганізмів;
 - 3) для покращення фізико-хімічних процесів;
 - 4) для сповільнення життєдіяльності мікроорганізмів у продуктах і збільшення терміну їх зберігання.
4. Тривалість циклу миття посуду в машині ММУ-500.. .
 - 1) можна регулювати
 - 2) автоматично встановлена
 - 3) не можна регулювати
 - 4) вибирають залежно від виду посуду
5. Яку послідовність має цикл роботи компресійної холодильної машини?
 - 1) випарник—конденсатор—ресивер—компресор—терморегулятор—випарник
 - 2) терморегулятор—випарник—компресор—конденсатор—ресивер—терморегулятор
 - 3) ресивер—компресор—конденсатор—випарник—ресивер
 - 4) компресор—випарник—ресивер—конденсатор—терморегулятор
6. З якою періодичністю повинні коливатися стрілки ваг?
 - 1) від 2 до 5 коливань
 - 2) від 3 до 7 коливань
 - 3) від 1 до 3 коливань

4) від 4 до 8 коливань

7. Які пристрої належать до торговельних автоматів?

- 1) такі, що видають товар покупцю в обмін на опущені монети, жетони або інші засоби платежу
- 2) пристрої для подрібнення товарів
- 3) пристрої для виконання операцій із фасування товарів
- 4) пристрої для розміну монет і розливання напоїв

8. Яка збивальна машина має коробку швидкості та комплектується візком для перевезення бачка з продуктами?

- 1) МВ-35;
- 2) МВ-6;
- 3) МВ-60;
- 4) МВ-10.

9. Яке призначення вентилятора в мікрохвильовій печі?

- 1) для утворення хрумкої кірочки;
- 2) для зниження доступу повітря до продукту;
- 3) для охолодження магнетрона та обдування робочої камери;
- 4) для подавання електромагнітної енергії.

10. В яких одиницях вимірюється кількість холоду?

- 1) у кілокалоріях, ватах і джоулях;
- 2) у ватах і метрах;
- 3) у метрах і бекерелях;
- 4) у кілограмах і кіловольтах.

II рівень

1. Опишіть будову збивальної машини
2. Вкажіть принципи дії та правила експлуатації льодогенератора

III рівень

Ви працюєте адміністратором в барі на 50 посадкових місць після розширення закладу підберіть мийне обладнання

Викладач

О.Р. Лебедь



Луцький кооперативний коледж Львівської комерційної академії

Розглянуто на засіданні
циклової комісії організації обслуговування
та товарознавчих дисциплін

Протокол № 1 від "31" серпня 2015 р.

Голова циклової комісії _____ Л.П. Потапюк

Варіант №5

І рівень

1. Машина ММУ –500 здійснює такі процеси:

- 1) обполіскування холодною водою, миття гарячою з миючим засобом і подвійне споліскування;
- 2) миття гарячою з миючим засобом, первинне споліскування та стерилізація;
- 3) миття гарячою з миючим засобом, первинне споліскування;
- 4) ополіскування холодною водою, миття гарячою з миючим засобом, первинне споліскування.

2. Яке допоміжне теплове обладнання призначено для короткострокового зберігання та реалізації продукції?

- 1) стаціонарні марміти;
- 2) теплові шафи;
- 3) термостати;
- 4) холодильні шафи.

3. Що таке холодильний агрегат?

- 1) це механізм для одержання льоду;
- 2) це те, з чого монтується торговельне холодильне обладнання;
- 3) це комплектний, конструктивно об'єднаний на спільному каркасі пристрій для здійснення холодильного циклу.
- 4) це набір взаємозв'язаних деталей.

4. Який виріб використовується для визначення маси товару на вагах настільних циферблатних?

- 1) "умовні" гирі;
- 2) гирі загального призначення;
- 3) гирі спеціального призначення;
- 4) зразкові гирі.

5. Що таке реєстраційний номер ЕККА?

- 1) це номер наданий на торговельному підприємстві;
- 2) це номер наданий податковою інспекцією;
- 3) це номер наданий статистичним управлінням;
- 4) це номер наданий виробником і вказаний в паспорті.

6. Укажіть машину для миття, обполіскування та сушіння столових приборів.
- 1) ММУ –500;
 - 2) МПУ –700;
 - 3) ММП –4000;
 - 4) МАПУ –2000.
7. Яку лінію самообслуговування краще розмістити в готелі та ресторани для обслуговування туристів?
- 1) лінію роздачі “Белла”;
 - 2) лінію самообслуговування ЛС;
 - 3) шведську лінію самообслуговування;
 - 4) лінію самообслуговування для відпускання комплексних обідів.
8. Як здійснюється управління роботою мікрохвильової печі?
- 1) із допомогою блоку управління та введення інформації;
 - 2) із допомогою магнетрона;
 - 3) із допомогою термовимикача;
 - 4) із допомогою мікропроцесорів.
9. Які показники ваг характеризують індекс?
- 1) місце та спосіб встановлення, принцип дії, межа зважування, спосіб знімання показників і вид відліку;
 - 2) межа зважування, габарити та вид приводу;
 - 3) вартість, ціна і вид приводу;
 - 4) принцип дії, габарити, ціна і межа зважування.
10. Як потрібно видаляти снігову шубу в торговельно-холодильному обладнанні?
- 1) слід розмістити в ньому ємність з гарячою водою;
 - 2) слід вимкнути обладнання і залишити його відкритим;
 - 3) слід викликати механіка для ремонту;
 - 4) не слід виконувати жодних дій.

II рівень

1. Опишіть будову слайсера
2. Вкажіть принципи дії та правила експлуатації НВЧ - апарата

III рівень

Ви працюєте адміністратором в барі на 50 посадкових місць після розширення закладу підберіть механічне обладнання

Викладач

О.Р. Лебедь



**Луцький кооперативний коледж
Львівської комерційної академії**

Розглянуто на засіданні
циклової комісії організації обслуговування
та товарознавчих дисциплін
Протокол № 1 від "31" серпня 2015 р.
Голова циклової комісії _____ Л.П. Потапюк

**Варіант №6
I рівень**

1. Товщина шматочків продукту, які нарізаються в машині МРО 50-200, залежить від...
 - 1) встановлених дискових ножів
 - 2) встановленої товщини нарізання
 - 3) ротора і лопатей
 - 4) встановленої ножової решітки
2. Який проміжний теплоносіє використовується в мармітах?
 - 1) газ
 - 2) масло машинне
 - 3) електричний струм
 - 4) пара "водяна баня"
3. Яке призначення торгових автоматів?
 - 1) автоматичне видавання готового товару після його приготування при отриманні грошей покупцем;
 - 2) автоматичне видавання готового товару при реакції на звуковий сигнал;
 - 3) автоматичне видавання готового товару при натисненні окремої кнопки;
 - 4) автоматичне безкоштовне видавання готового товару.
4. Де повинен знаходитись працівник при визначенні маси товару на вагах ВН 10 Ц 13?
 - 1) навпроти стрілки на циферблаті;
 - 2) навпроти вантажної площадки;
 - 3) за столом;
 - 4) навпроти гирьової площадки.
5. Де здійснюється реєстрація придбаного РРО?
 - 1) в органах міліції;
 - 2) в органах ДПІ;
 - 3) в магазині;
 - 4) в органах місцевої влади.
6. Яка температура води для вторинного обполіскування посуду в машині ММУ-500?
 - 1) 60-70° С;
 - 2) 70 –75° С;
 - 3) 75-80°С;
 - 4) 95 –98° С.

7. В якій шаурмі нагрівання здійснюється газовими пальниками, а привід робочого стрижня приводиться в дію з допомогою електромотора?

- 1) “Шаурма –2”;
- 2) “Шаурма –3”;
- 3) “Шаурма –2 ЕГ”;
- 4) “Шаурма –ЕЛ”.

8. Яке призначення блокувального пристрою в мікрохвильової печі?

- 1) вимкнення напруги живлення генератора при закінченні приготування страви;
- 2) вимкнення напруги живлення генератора при закінченні розморожування сировини;
- 3) вимкнення напруги живлення генератора при натисканні ручки до відкривання дверей і при відкриванні дверей;
- 4) вимкнення напруги живлення генератора після закривання дверей.

9. Як необхідно встановити стрілку не навантажених ваг настільних циферблатних на позначку 0?

- 1) підставити під ніжки пластини;
- 2) підгвинтити ніжки;
- 3) додати шматочок металу в тарувальну камеру або вийняти його з неї;
- 4) викликати механіка.

10. Які показники торговельного холодильного обладнання належать до техніко-експлуатаційних?

- 1) загальна маса, потужність і габарити;
- 2) температурний режим, внутрішній об’єм і холодопродуктивність;
- 3) вид холодоагенту і габарити;
- 4) потужність і загальна маса.

II рівень

1. Опишіть будову кавомолки
2. Вкажіть принципи дії та правила експлуатації машини для миття посуду

III рівень

Ви працюєте адміністратором в барі на 50 посадкових місць після розширення закладу підберіть ваговимірювальне обладнання

Викладач

О.Р. Лебедь



УКРАЇНА

**Луцький кооперативний коледж
Львівської комерційної академії**

Розглянуто на засіданні
циклової комісії організації обслуговування
та товарознавчих дисциплін
Протокол № 1 від "31" серпня 2015 р.
Голова циклової комісії _____ Л.П. Потапюк

**Варіант №7
І рівень**

1. У випадку несвоєчасного знімання чистого посуду з транспортеру...
 - 1) транспортер автоматично зупиняється
 - 2) транспортер продовжує рухатися
 - 3) посуд падає з транспортера
 - 4) загоряється сигнальна лампа
2. Яке допоміжне теплове обладнання використовується для короткострокового зберігання в гарячому стані та реалізації других страв, гарнірів і соусів
 - 1) теплові шафи
 - 2) прилавок для гарячих страв
 - 3) марміти
 - 4) роздавальні столи – полиці
3. З яких основних вузлів складається торговельний автомат?
 - 1) з монетного механізму, шасі та корпусу
 - 2) з шасі, квадранта, чекодруючого пристрою
 - 3) монетного механізму, корпусу, приладів автоматички, механізму видавання товару, підтримки температурного режиму, зберігання товару, дозувального пристрою.
 - 4) з шасі, корпусу, чекодруючого пристрою
4. Для визначення якої маси товарів можна використовувати ваги моделі ВН 10 Ц 13?
 - 1) до 1 кг
 - 2) до 20 кг
 - 3) від 100г до 10 кг
 - 4) від 10 г до 1 кг
5. Які клавіші РРО використовуються для корекції неправильно набраної інформації?
 - 1) ВН
 - 2) АН
 - 3) С
 - 4) ВД
6. Скільки зон миття посуду має машина ММУ-1000?
 - 1) одну
 - 2) дві
 - 3) три
 - 4) чотири

7. Укажіть теплове обладнання для смаження, що має вертел і вісім шампурів; чотири пари інфрачервоних випромінювачів

- 1) гриль “командор”
- 2) електрошашличниця “Шаурма”
- 3) гриль – барбекю
- 4) контактний гриль

8. Яке призначення електронного таймера?

- 1) вимикати вентилятор під час роботи печі
- 2) висвітлювати індикацію часу і рівня напруги
- 3) вмикати напругу живлення при завантаженні печі продуктами
- 4) вимикати напругу живлення після закінчення приготування страви в мікрохвильовій печі.

9. За якими показниками визначається маса товару на вагах настільних циферблатних?

- 1) масою гир та показниками стрілки на циферблаті
- 2) показниками рівноваги
- 3) показниками індикатора
- 4) показниками стрілки на індикаторі та циферблаті

10. Який принцип роботи НВЧ – апаратів

- 1) магнетрон генерує електромагнітну енергію, що перетворюється в механічну
- 2) магнетрон генерує електромагнітну енергію, що перетворюється в електричну енергію
- 3) магнетрон генерує електромагнітну енергію, що подається хвиле відводом у робочу камеру і діє на продукт, який при цьому нагрівається
- 4) електрична енергія, що утворюється між катодом і анодом.

II рівень

1. Опишіть будову хліборізки

2. Вкажіть принципи дії та правила експлуатації плити

III рівень

Ви працюєте адміністратором в кафе на 80 посадкових місць після розширення закладу підберіть барне обладнання

Викладач

О.Р. Лебедь



УКРАЇНА

Луцький кооперативний коледж Львівської комерційної академії

Розглянуто на засіданні
циклової комісії організації обслуговування
та товарознавчих дисциплін

Протокол № 1 від "31" серпня 2015 р.

Голова циклової комісії _____ Л.П. Потапюк

Варіант №8

I рівень

1. Які робочі органи входять до комплекту машини МРО-50-200?
 - 1) диск з ножами для нарізання овочів скибочками, кільцями завтовшки 2мм, шинкування капусти та для нарізання овочів брусочками і соломкою
 - 2) змінні ножові ґратки з розмірами вічок 7,7x7,7, 10x10, 15x15мм.
 - 3) диск з трьома лопатями
 - 4) прямолінійні та серповидні ножі.
2. Яке призначення монетного механізму торгових автоматів?
 - 1) це пристрій для розмінювання монет
 - 2) це пристрій для сортування монет
 - 3) це пристрій, що виконує приймання, контроль, відокремлення неповноцінних монет і подавання сигналу на місце видавання товару.
 - 4) Це пристрій для виготовлення монет
3. Хто здійснює повірку і таврування ваговимірювального обладнання?
 - 1) завідувач підприємства
 - 2) представник місцевої влади
 - 3) представник метрологічної служби Держспоживстандарту
 - 4) виробник ваговимірювального обладнання.
4. Коли на РРО виконується операції анулювання продажу товарів?
 - 1) будь-коли протягом робочого дня
 - 2) під час отримання звітів
 - 3) під час виконання операції з продажу товарів, але до моменту натискання клавіші "Оплата"
 - 4) після натискання клавіші кількості товару
5. Як здійснюють санітарну обробку механізму МС 12-15?
 - 1) корпус і робочі органи миють з допомогою миючих засобів
 - 2) промивають теплою водою і витирають насухо
 - 3) очищають спеціальною щіткою насухо
 - 4) очищають щіткою, а потім миють миючими засобами
6. Яка температура води в зоні миття з миючим засобом в машині ММУ –1000?
 - 1) 40 –45°C
 - 2) 50 –55°C
 - 3) 60 –65°C
 - 4) 70 –75°C

7. Які грилі призначені для розігрівання та обсмажування сосисок без використання жиру?

- 1) гриль “командор”
- 2) ротаційний шампурний електрогриль
- 3) ротаційний карусельний електрогриль
- 4) роликовий гриль “Грати”.

8. Якою повинна бути відстань від найближчих предметів до верхньої площини мікрохвильової печі з вентиляційними отворами?

- 1) не менше за 5см
- 2) не менше за 8 см
- 3) не менше за 10 см
- 4) не менше за 15 см

9. Які види ЕККА можна використовувати на ПРГ?

- 1) тільки ЕККА, включені до державного реєстру
- 2) касові апарати різних моделей
- 3) тільки ЕККА вітчизняного виробництва
- 4) тільки РРО.

10. Які нагрівачі працюють при роботі мікрохвильової печі в режимі “комбі”?

- 1) магнетрон
- 2) магнетрон і лампи ІЧ випромінювання
- 3) магнетрон і тени
- 4) тени і лампи ІЧ випромінювання

II рівень

1.Опишіть будову машини для миття посуду

2.Вкажіть принципи дії та правила експлуатації барного комбайна

III рівень

Ви працюєте адміністратором в кафе на 80 посадкових місць після розширення закладу підберіть холодильне обладнання

Викладач

О.Р. Лебедь



УКРАЇНА

Луцький кооперативний коледж Львівської комерційної академії

Розглянуто на засіданні
циклової комісії організації обслуговування
та товарознавчих дисциплін
Протокол № 1 від "31" серпня 2015 р.
Голова циклової комісії _____ Л.П. Потапюк

Варіант №9 І рівень

1. Товщина шматочків продукту, які нарізаються в машині МРО 50-200, залежить від...
 - 1) встановлених дискових ножів
 - 2) встановленої товщини нарізання
 - 3) ротора і лопатей
 - 4) встановленої ножової решітки
2. Струминне очищення посуду від залишків їжі в машині ММУ-1000 здійснюється...
 - 1) холодною водою
 - 2) водою з температурою 45-50° С
 - 3) водою з температурою 50-60° С
 - 4) водою з температурою 80-90° С
3. Яке допоміжне обладнання використовується для внутрішнього і зовнішнього згину лінії роздачі під кутом 90°?
 - 1) нейтральний стіл
 - 2) поворотний модуль БТ-90
 - 3) касове місце
 - 4) теплові стійки
4. З якою періодичністю здійснюється таврування ваг?
 - 1) за необхідності та наявності коштів
 - 2) один раз на два роки
 - 3) не менше ніж один раз на рік
 - 4) лише під час виготовлення
5. Які клавіші РРО використовуються для набору кількості товару?
 - 1) тільки функціональні клавіші
 - 2) цифрові клавіші зліва і відповідно функціональна клавіша
 - 3) усі клавіші на клавіатурі
 - 4) цифрові клавіші справа.
6. Яке призначення рамки блокування на конвеєрі машини для миття посуду ММУ – 1000?
 - 1) зупиняти машину за відсутності води
 - 2) зупиняти машину за відсутності струму
 - 3) зупиняти машину, якщо вчасно не знято чистий посуд
 - 4) зупиняти машину за відсутності миючих засобів

7. Яке призначення ротаційних електрогрилів?
- 1) для приготування курок і стегенець курки
 - 2) для приготування хот-догів, гамбургерів
 - 3) для запікання гуски та поросяти
 - 4) для приготування страв з риби та овочів.
8. Чи можна встановлювати мікрохвильову піч у приміщенні з підвищеною вологістю або поряд з мийною посуду?
- 1) Ні, не можна
 - 2) так, можна
 - 3) Інколи
 - 4) Періодично
9. Який документ отримує покупець за куплений на ПРГ набір страв?
- 1) фіскальний звітний чек
 - 2) облікову квитанцію
 - 3) касовий чек
 - 4) касовий ордер.
10. В який спосіб комплектується лінія самообслуговування?
- 1) прилавок – каса – холодильний прилавок – марміт
 - 2) холодильний прилавок – марміт – прилавок для напоїв – каса
 - 3) марміт - прилавок для напоїв – каса
 - 4) прилавок для напоїв – марміт – холодильний прилавок - каса

II рівень

- 1.Опишіть будову ЕККА
- 2.Вкажіть принципи дії та правила експлуатації макаронварки

III рівень

Ви працюєте адміністратором в кафе на 80 посадкових місць після розширення закладу підберіть теплове обладнання

Викладач

О.Р. Лебедь



Луцький кооперативний коледж Львівської комерційної академії

Розглянуто на засіданні
циклової комісії організації обслуговування
та товарознавчих дисциплін
Протокол № 1 від "31" серпня 2015 р.
Голова циклової комісії _____ Л.П. Потапюк

Варіант №10

I рівень

1. Що означає поняття “продуктивність технологічної машини”?
 - 1) кількість продукції в кілограмах, в одиницях об’єму, в штучних одиницях, яку здатна переробити машина за одиницю часу.
 - 2) кількість переробленої продукції за весь час роботи машини.
 - 3) тривалість обробки однієї порції.
 - 4) кількість продукції переробленої за зміну.
2. Як класифікують механічне устаткування за функціональним призначенням?
 - 1) автоматичної, напівавтоматичної та неавтоматичної дії.
 - 2) машини періодичної та безперервної дії;
 - 3) одно операційні, багатоопераційні.
 - 4) мийне, сортувальне-колібрувальне, очищувальне, подріблювальне-різальне, місильно-перемішувальне, формувальне і пресувальне.
3. Миючий розчин до ванни для миття подається...
 - 1) автоматично для підтримання відповідної концентрації
 - 2) вручну, залежно від ступеня забруднення посуду
 - 3) вода – автоматично, а миючий засіб подається вручну
 - 4) вручну, залежно від кількості завантаженого посуду
4. Укажіть джерело енергії НВЧ – апаратів.
 - 1) жарильна шафа;
 - 2) дисплей;
 - 3) гриль;
 - 4) магнетрон.
5. Як визначається горизонтальність установки ваг?
 - 1) за виском;
 - 2) за рівнем;
 - 3) за поворотанням ваг навколо своєї осі на 180°.
 - 4) за поворотанням ваг навколо своєї осі на 90°.
6. Чому повинен дорівнювати результат роботи касира на РРО за день?
 - 1) будь-якому числу, що відповідає сумі проданих за день товарів;
 - 2) нулю;
 - 3) сумі виручки за день;
 - 4) числу, меншому за нуль.

7. Яка температура води в зоні первинного обполіскування в машині ММУ –1000?
- 1) 40 –45 ° С;
 - 2) 50 –55 ° С;
 - 3) 60 –65 ° С;
 - 4) 70 –75 ° С.
8. В яких грилях використовується лавове каміння, що створює ефект вогняного дерев'яного вугілля?
- 1) в грилях “Командор”;
 - 2) у грилі барбекю;
 - 3) у грилі “Саламандра”;
 - 4) в грилях електрично-модельного ряду.
9. В якому вузлі компресійної холодильної машини відбувається зміна агрегатного стану холодоагента?
- 1) в ресивері та випарнику;
 - 2) у компресорі та ресивері;
 - 3) у випарнику і конденсаторі;
 - 4) у ресивері та реле тиску.
10. Які клавіші РРО необхідно використовувати для набору та реєстрації коду товару?
- 1) усі клавіші на клавіатурі;
 - 2) цифрові клавіші зліва та функціональну клавішу;
 - 3) лише функціональну клавішу;
 - 4) цифрові клавіші справа.

II рівень

- 1.Опишіть будову гриль - апарата
- 2.Вкажіть принципи дії та правила експлуатації холодильної вітрини

III рівень

Ви працюєте адміністратором в кафе на 80 посадкових місць після розширення закладу підберіть механічне обладнання

Викладач

О.Р. Лебедь



Луцький кооперативний коледж Львівської комерційної академії

Розглянуто на засіданні
циклової комісії організації обслуговування
та товарознавчих дисциплін
Протокол № 1 від "31" серпня 2015 р.
Голова циклової комісії _____ Л.П. Потапюк

Варіант №11

I рівень

1. Як регулюється товщина нарізання продукту слайсером?
 - 1) товщиною робочого органу – ножа;
 - 2) відстанню між ножем і опорним столиком;
 - 3) відстанню між опорним і розвантажувальним столом;
 - 4) відстанню між ножем і розвантажувальним столом.
2. Назвіть робочий орган машини для нарізання гастрономічних продуктів.
 - 1) дисковий ніж;
 - 2) ножова гратка;
 - 3) прямолінійний ніж;
 - 4) ножова решітка.
3. Який збивач збивальної машини використовується для збивання вершків, білків, мусів?
 - 1) плоско решітчастий;
 - 2) прутковий;
 - 3) лопатевий;
 - 4) фігурний.
4. Яка збивальна машина встановлюється на столі?
 - 1) МС 8-160;
 - 2) МВ –35;
 - 3) МВ –35М;
 - 4) МВ –6.
5. Тривалість миття посуду в машині ММУ –1000... .
 - 1) залежить від кількості завантаженого на транспортер посуду;
 - 2) встановлена на стадії проектування та залежить від частоти вмикання електродвигуна в процесі робочого циклу;
 - 3) залежить від температури миючого розчину;
 - 4) залежить від виду посуду.
6. Яким способом готують каву в кавоварці?
 - 1) способом одноразової фільтрації;
 - 2) способом дворазової фільтрації;
 - 3) способом триразової фільтрації;
 - 4) способом чотириразової фільтрації.

7. З якою метою на ПРГ використовується холодильне обладнання?
- 1) для покращення біологічних процесів у товарах;
 - 2) для покращення розвитку мікроорганізмів;
 - 3) для покращення фізико-хімічних процесів;
 - 4) для сповільнення життєдіяльності мікроорганізмів у продуктах і збільшення терміну їх зберігання.
8. Який гриль призначений для приготування шашликів, запеченої цілої риби, страв в горщиках та розігрівання виробів на решітці?
- 1) в грилях електрично-модельного ряду.
 - 2) у грилі барбекю;
 - 3) у грилі “Саламандра”;
 - 4) у грилі контактний.
9. Які види холодильного обладнання встановлюють в торговельному залі?
- 1) холодильні камери, льодогенератори та гранітори;
 - 2) холодильні шафи, прилавки та вітрини;
 - 3) побутові холодильники та гранітори;
 - 4) холодильні камери та бонети.
10. Коли отримується щоденний фіскальний звіт?
- 1) наприкінці робочого дня
 - 2) під час обідньої перерви;
 - 3) на початку робочого дня;
 - 4) коли цього вимагає адміністрація.

II рівень

1. Опишіть будову експрес – кавоварки
2. Вкажіть принципи дії та правила експлуатації хліборізки

III рівень

Ви працюєте адміністратором в кафе на 80 посадкових місць після розширення закладу підберіть мийне і ваговимірювальне обладнання

Викладач

О.Р. Лебедь



УКРАЇНА

Луцький кооперативний коледж Львівської комерційної академії

Розглянуто на засіданні
циклової комісії організації обслуговування
та товарознавчих дисциплін
Протокол № 1 від "31" серпня 2015 р.
Голова циклової комісії _____ Л.П. Потапюк

Варіант №12 І рівень

1. Тарувальною камерою ваги:
 - 1) Заспокоюють стрілку;
 - 2) Встановлюють стрілку на нуль;
 - 3) Регулюють рівень;
 - 4) Зрівноважують вагу.
2. Яке холодильне обладнання призначено для зберігання заморожених харчових продуктів?
 - 1) ВХС –1 –0,8;
 - 2) ШХ –0,56;
 - 3) КХН –1-8,0;
 - 4) ПВХС – 1-0,50
3. Який збивач збивальних машин використовується для збивання майонезу, морозива, кремів, бісквітного і заварного тіста?
 - 1) плоско решітчастий;
 - 2) прутковий;
 - 3) фігурний;
 - 4) гакоподібний.
4. Для стерилізації посуду посудомийні машини вода гаряча надходить
 - 1) з водонагрівача;
 - 2) з водопроводу;
 - 3) з кип'ятильника;
 - 4) з котла.
5. На яких фізичних процесах базується принцип дії холодильного обладнання?
 - 1) на пароутворенні, плавленні, сублімації, конденсації та абсорбції;
 - 2) на тепловому випромінюванні;
 - 3) на терті та термоелектриці;
 - 4) на згорянні та терті.
6. Яких видів бувають торговельні автомати?
 - 1) для виробництва кави, чаю, какао;
 - 2) для продажу рідких і напіврідких, поштучних та сипких товарів;
 - 3) для виробництва прохолодних напоїв;
 - 4) для виробництва морозива.

7. Яка цифрова інформація вказується на індикаторі ваг електронних?

- 1) вартість товару;
- 2) маса, ціна і вартість товару;
- 3) маса товару;
- 4) ціна товару.

8. Які машини використовуються на ПРГ для нарізання всіх видів ковбас, копчених рибних баликів і сиру на скибочки різної товщини?

- 1) кутери;
- 2) блендери;
- 3) слайсери;
- 4) бліксери.

9. Як контролюється тиск у кавоварці?

- 1) електроконтактним термометром;
- 2) терморегулятором;
- 3) манометром;
- 4) економайзером.

10. Яка інформація використовується для записів до книги обліку розрахункових операцій?

- 1) із загального щоденного фіскального звіту;
- 2) із загального щоденного службового звіту;
- 3) з товарно-грошового звіту;
- 4) з періодичного звіту.

II рівень

1. Опишіть будову холодильної вітрини

2. Вкажіть принципи дії та правила експлуатації овочерізки

III рівень

Ви працюєте адміністратором в ресторані на 150 посадкових місць після розширення закладу підберіть барне обладнання

Викладач

О.Р. Лебедь



УКРАЇНА

Луцький кооперативний коледж Львівської комерційної академії

Розглянуто на засіданні
циклової комісії організації обслуговування
та товарознавчих дисциплін
Протокол № 1 від "31" серпня 2015 р.
Голова циклової комісії _____ Л.П. Потапюк

Варіант №13

I рівень

1. Яке призначення збивальної машини МВ - 35М?
 - 1) для приготування дріжджового тіста;
 - 2) для приготування листового тіста;
 - 3) для приготування кремів, бісквітів, майонезів, мусів;
 - 4) для приготування здобного прісного тіста;
2. У машині ММУ-500 ванну заповнюють водою ...
 - 1) до верхнього рівня датчика;
 - 2) до рівня переливної трубки;
 - 3) до нижнього рівня датчика;
 - 4) на весь об'єм.
3. За якими ознаками класифікують холодильне обладнання?
 - 1) за масою та способом охолодження;
 - 2) за призначенням, температурним режимом, об'ємом, видами, способом охолодження та місцем розташування холодильно агрегата;
 - 3) за пароутворенням і видами;
 - 4) за матеріалом виготовлення та масою.
4. Чому аміак небезпечний при використанні?
 - 1) він проводить електричний струм;
 - 2) він має високий ступінь горіння;
 - 3) він вибухонебезпечний;
 - 4) він отруйна речовина.
5. Які торговельні автомати належать до I класу?
 - 1) дозувальні автомати для продажу рідких товарів;
 - 2) автомати для продажу поштучних товарів;
 - 3) універсальні автомати;
 - 4) автомати для продажу сигарет.
6. Які функції виконуються кнопкою "Тара" на вагах настільних електронних?
 - 1) для компенсації маси тари на вантажоприймальній площадці;
 - 2) коригування показників маси та вартості товарів;
 - 3) коригування ціни та маси;
 - 4) коригування загальних показників ваг.

7. Як регулюється товщина нарізання продукту слайсером?
- 1) товщиною робочого органу – ножа;
 - 2) відстанню між ножем і опорним столиком;
 - 3) відстанню між опорним і розвантажувальним столом;
 - 4) відстанню між ножем і розвантажувальним столом.
8. Як контролюється рівень води в бойлері кавоварки?
- 1) із допомогою розподільного колектора;
 - 2) водоміром;
 - 3) манометром;
 - 4) з допомогою електронасоса.
9. В якій графі книги обліку розрахункових операцій РРО відображається залишок грошей на початок робочого дня?
- 1) №3 “Сума готівки службового внесення”;
 - 2) №4 “Сума готівки службової видачі”;
 - 3) № 13 “Залишок готівки”;
 - 4) взагалі не відображається.
10. За якими ознаками класифікують торговельні автомати?
- 1) за габаритами, матеріалом виготовлення та принципом дії;
 - 2) за призначенням, видами та температурним режимом, способом встановлення і особливостями асортименту товарів;
 - 3) за швидкістю і напрямом руху та принципом дії;
 - 4) за матеріалом виготовлення.

II рівень

- 1.Опишіть будову марміта
- 2.Вкажіть принципи дії та правила експлуатації блендера

III рівень

Ви працюєте адміністратором в ресторані на 150 посадкових місць після розширення закладу підберіть холодильне обладнання

Викладач

О.Р. Лебедь



**Луцький кооперативний коледж
Львівської комерційної академії**

Розглянуто на засіданні
циклової комісії організації обслуговування
та товарознавчих дисциплін
Протокол № 1 від "31" серпня 2015 р.
Голова циклової комісії _____ Л.П. Потапюк

**Варіант №14
І рівень**

1. Які розмелювальні механізми призначені для розмелювання кави?
 - 1) конусні;
 - 2) дискові;
 - 3) вальцові;
 - 4) роторні.
2. Який механізм дає змогу регулювати швидкість збивача в машині МВ-35М?
 - 1) варіатор швидкостей;
 - 2) коробка швидкостей;
 - 3) маховик;
 - 4) рукоятка.
3. Які існують види холодоагентів?
 - 1) аміак і фреон (хладон);
 - 2) лід та хлор;
 - 3) спирт і водень;
 - 4) вуглекислий газ, хлор і фтор.
4. Що таке аміак?
 - 1) газ;
 - 2) спирт;
 - 3) рідина, що швидко випаровується;
 - 4) тверда речовина.
5. Для чого призначено квадрант ваг циферблатних?
 - 1) для визначення чутливості ваг;
 - 2) для визначення маси товару;
 - 3) для вирівнювання маси товару в межах шкали без застосування гир;
 - 4) для коригування показників маси товару.
6. Які ножі використовуються для нарізання способом рубання для сиру і масла?
 - 1) криволінійні;
 - 2) дискові;
 - 3) прямолінійні;
 - 4) решітчасті.

7. Як подається вода в нестационарних кавоварках?
- 1) через терморегулюючий вентиль;
 - 2) через зворотний клапан;
 - 3) з допомогою електронасоса;
 - 4) воду заливають у бойлер, попередньо вийнявши його з кавоварки.
8. Як холодильні машини поділяються за принципом дії?
- 1) на дизельні та гравітаційні;
 - 2) на компресорні та абсорбційні;
 - 3) на термоелектричні та безперервної дії;
 - 4) на машини з ручним приводом та карбюраторні.
9. В якій графі відображається сума грошей зданих в бухгалтерію в книзі ОРО?
- 1) вказується в товарно-грошовому звіті;
 - 2) №13 “залишок готівки”;
 - 3) №3 “сума готівки службового внесення”;
 - 4) №4 “сума готівки службової видачі”.
10. Укажіть гриль, що має ванну для збирання жиру і вологи, а також підсвічування робочої камери, ємність: чотири люльки, 8 курок по 1,5 кг
- 1) гриль барбекю ;
 - 2) гриль “Саламандра”;
 - 3) гриль контактний;
 - 4) гриль карусельний “МК-3.8.1”.

II рівень

- 1.Опишіть будову НВЧ - апарата
- 2.Вкажіть принципи дії та правила експлуатації збивальної машини

III рівень

Ви працюєте адміністратором в ресторані на 150 посадкових місць після розширення закладу підберіть теплове обладнання

Викладач

О.Р. Лебедь



УКРАЇНА

**Луцький кооперативний коледж
Львівської комерційної академії**

Розглянуто на засіданні
циклової комісії організації обслуговування
та товарознавчих дисциплін

Протокол № 1 від "31" серпня 2015 р.

Голова циклової комісії _____ Л.П. Потапюк

Варіант №15

I рівень

1. Які розмелювальні механізми призначені для розмелювання маку та горіхів?
 - 1) конусні;
 - 2) дискові;
 - 3) вальцові;
 - 4) роторні.
2. Після закінчення нарізання батона машина МРХ-200...
 - 1) автоматично зупиняється;
 - 2) продовжує працювати;
 - 3) зупиняється після натискання кнопки "Стоп";
 - 4) продовжує працювати з помірним шумом.
3. Для замішування бісквітного тіста краще використати...
 - 1) плоскорешітчастий збивач;
 - 2) гачкоподібний збивач;
 - 3) замкнений збивач;
 - 4) прутковий збивач.
4. Яке призначення змішувальної установки "Воронеж"?
 - 1) для приготування молочних коктейлів;
 - 2) для приготування самбуків і мусів;
 - 3) для приготування бісквіту;
 - 4) для приготування заварного листкового тіста.
5. Які напої можна готувати в кавоварці?
 - 1) какао;
 - 2) каву, гарячий шоколад, чай;
 - 3) морси;
 - 4) компоти.
6. З яким температурним режимом випускається холодильне обладнання?
 - 1) з плюсовим, низькорезимним і комбінованим режимом;
 - 2) з плюсовим режимом;
 - 3) з комбінованим режимом;
 - 4) з низькотемпературним режимом.
7. Для чого використовуються ваги моделі ВН10Ц13?
 - 1) для визначення маси товару від 100 г до 10 кг
 - 2) для визначення маси товару до 15 кг
 - 3) для визначення маси штучних товарів
 - 4) для визначення маси товару до 10 т

8. З яких основних вузлів складається компресорний холодильний агрегат?
- 1) з випарника, конденсатора, компресора, ресивера і терморегулятора;
 - 2) з реостата, адсорбера і карбюратора;
 - 3) з реостата, адсорбера і випарника;
 - 4) з реостата, адсорбера і компресора.
9. Куди та коли подається “Звіт про використання РРО” (за місяць, що минув)?
- 5) до ДПІ, на наступний день після закінчення звітного місяця;
 - 6) до статистичного управління, не пізніше ніж за 10 днів після закінчення звітного місяця;
 - 7) до казначейства, не пізніше ніж за 15 днів після закінчення звітного місяця;
 - 8) до ДПІ, не пізніше ніж за 15 днів після закінчення звітного місяця.
10. Які технологічні операції виконуються в машині для миття і обполіскування та сушіння столових приборів?
- 1) видалення з посуду дрібних залишків їжі – миття із застосуванням миючих засобів – подвійне споліскування;
 - 2) миття теплою водою – миття із застосуванням миючих засобів – споліскування;
 - 3) видача дози мийного засобу з бачка у ванну протягом 15с – миття приборів ре циркулюючим мийним розчином протягом 60 с – обполіскування гарячою водою протягом 45 сек. – сушіння гарячим повітрям протягом 105 сек.
 - 4) видалення з посуду дрібних залишків їжі – миття гарячою водою - обполіскування – сушіння.

II рівень

- 1.Опишіть будову льодогенератора
- 2.Вкажіть принципи дії та правила експлуатації холодильної шафи

III рівень

Ви працюєте адміністратором в ресторані на 150 посадкових місць після розширення закладу підберіть механічне обладнання

Викладач

О.Р. Лебедь



УКРАЇНА

Луцький кооперативний коледж Львівської комерційної академії

Розглянуто на засіданні
циклової комісії організації обслуговування
та товарознавчих дисциплін
Протокол № 1 від "31" серпня 2015 р.
Голова циклової комісії _____ Л.П. Потапюк

Варіант №16 I рівень

1. За структурою робочого циклу машини поділяють на...
 - 1) неавтоматичні, напівавтоматичні та автоматичні;
 - 2) безперервної та періодичної дії;
 - 3) механічні та немеханічні;
 - 4) неавтоматичні та автоматичні.
2. Як класифікують машини та механізми для нарізання овочів?
 - 1) за формою;
 - 2) за розмірами;
 - 3) за гостротою робочого органу;
 - 4) за призначенням і конструкцією робочого органу.
3. Рух каретки із захватом в машині для нарізання хліба залежить від...
 - 1) встановленої товщини нарізання шматочків хліба;
 - 2) марки машини;
 - 3) свіжості хліба;
 - 4) гостроти ножа.
4. Піднімання бачка до потрібної висоти в машині МВ-35М здійснюється з допомогою...
 - 1) маховика;
 - 2) кронштейна;
 - 3) рукоятки;
 - 4) варіатора швидкості.
5. Укажіть машини для миття посуду безперервної дії.
 - 1) ММУ-250;
 - 2) ММУ-500;
 - 3) ММУ-700;
 - 4) ММУ-1000.
6. Яке призначення фритюрниць?
 - 1) для смаження продуктів основним способом;
 - 2) для пасерування продуктів, їх припускання та тушкування;
 - 3) для запікання продуктів;
 - 4) для смаження продуктів у великій кількості жиру у співвідношенні 4:1.

7. Яка частина компресійної холодильної машини призначається для всмоктування парів холодоагенту з випарника і стискання їх при затраті механічної енергії?
- 1) Конденсатор;
 - 2) Компресор;
 - 3) Ресивер;
 - 4) Регулювальний вентель.
8. Назвіть ознаки класифікації ваг.
- 1) Спосіб експлуатації та установки;
 - 2) Принцип дії, вид указанного пристрою, спосіб устанавлення, межа зважування та спосіб знімання показників зважування;
 - 3) Спосіб і місце використання та форма власності;
 - 4) Спосіб знімання показників зважування, дизайн і межі зважування.
9. Яким документом регламентується застосування РРО при продажу товарів?
- 1) Кримінальним кодексом України;
 - 2) Положенням “ Про порядок зайняття торговельною діяльністю”;
 - 3) ЗУ “Про застосування РРО у сфері торгівлі, ресторанного господарства та послуг”;
 - 4) Технічними вимогами до РРО.
10. Яка робоча температура в мармітницях настільного марміту?
- 1) 40-50° С;
 - 2) 50-60° С;
 - 3) 70-80° С;
 - 4) 100-120° С.

II рівень

- 1.Опишіть будову НВЧ - апарата
- 2.Вкажіть принципи дії та правила експлуатації збивальної машини

III рівень

Ви працюєте адміністратором в ресторані на 150 посадкових місць після розширення закладу підберіть механічне обладнання

Викладач

О.Р. Лебедь



УКРАЇНА

Луцький кооперативний коледж Львівської комерційної академії

Розглянуто на засіданні
циклової комісії організації обслуговування
та товарознавчих дисциплін
Протокол № 1 від "31" серпня 2015 р.
Голова циклової комісії _____ Л.П. Потапюк

Варіант №17 І рівень

1. Машина – це...
 - 1) сукупність рухомого, передавального і виконавчого механізмів.
 - 2) механізм, що складається з гвинта зі спеціальною різьбою та зубчатого колеса;
 - 3) сукупність рухомого та передавального механізмів;
 - 4) сукупність рухомого і виконавчого механізмів.
2. Яку форму можуть мати різальні робочі органи машини – ножі?
 - 1) прямолінійну і криволінійну;
 - 2) сферичну;
 - 3) грушоподібну;
 - 4) дискову.
3. Після відкриття захисної решітки під час роботи хліборізальної машини...
 - 1) зупиняється автоматично тільки каретка із захватом;
 - 2) зупиняється електродвигун;
 - 3) машина продовжує працювати;
 - 4) машина працює в спеціальному режимі.
4. Для збивання яєчних білків краще використати...
 - 1) прутковий збивач;
 - 2) плоско решітчастий збивач;
 - 3) замкнений збивач;
 - 4) гачкоподібний збивач.
5. Укажіть машини для миття посуду безперервної дії.
 - 1) ММУ-250;
 - 2) ММУ-500;
 - 3) ММУ-700;
 - 4) ММУ-1000.
6. До механічного відносять:
 - 1) Кавоварки, ваги, блендери
 - 2) Міксери, універсальні кухонні комбайни, тостери
 - 3) Хліборізки, слайсери, машини для миття посуду
 - 4) Кутери, льодогенератори, м'ясорубки

7. Яка частина холодильної машини служить для зрідження стиснених парів холодоагенту завдяки виведенню теплоти конденсації в навколишнє середовище?
- 1) конденсатор;
 - 2) теплообмінник;
 - 3) випарник;
 - 4) компресор.
8. Яким вимогам повинні відповідати ваги?
- 1) фізико-хімічним, економічним;
 - 2) метрологічним, експлуатаційним, естетичним;
 - 3) економічним, екологічним.
 - 4) Естетичним, фізичним, хімічним.
9. Яке обладнання належить до РРО?
- 1) програмно-технічний комплекс, у якому реалізовано фіскальні функції та який призначено для реєстрації розрахункових операцій;
 - 2) електронний апарат лише для реєстрації розрахункових операцій;
 - 3) електронний багатофункціональний прилад;
 - 4) пристрій, що забезпечує попереднє програмування тарифів на проїзд.
10. Як торговельні автомати поділяються за способом встановлення?
- 1) На дозувальні та для продажу поштучних товарів;
 - 2) На автомати шафного та панельного типів;
 - 3) За ступенем механізації та типом привода;
 - 4) За періодичністю дії та функціональним призначенням.

II рівень

- 1.Опишіть будову льодогенератора
- 2.Вкажіть принципи дії та правила експлуатації холодильної шафи

III рівень

Ви працюєте адміністратором в ресторані на 150 посадкових місць після розширення закладу підберіть теплове обладнання

Викладач

О.Р. Лебедь



УКРАЇНА

Луцький кооперативний коледж Львівської комерційної академії

Розглянуто на засіданні
циклової комісії організації обслуговування
та товарознавчих дисциплін

Протокол № 1 від "31" серпня 2015 р.

Голова циклової комісії _____ Л.П. Потапюк

Варіант №18

I рівень

1. За джерелом тепла теплове обладнання класифікують на:
 - 1) Безперервної і періодичної дії;
 - 2) Електричне, газове, парове;
 - 3) З безпосереднім та прямим нагріванням
 - 4) Стаціонарне і пересувне
2. Які машини використовуються на ПРГ для нарізання всіх видів ковбас, копчених рибних баликів і сиру на скибочки різної товщини?
 - 1) кутери;
 - 2) блендери;
 - 3) слайсери;
 - 4) бліксери.
3. З якою метою на ПРГ використовується холодильне обладнання?
 - 1) для покращення біологічних процесів у товарах;
 - 2) для покращення розвитку мікроорганізмів;
 - 3) для покращення фізико-хімічних процесів;
 - 4) для сповільнення життєдіяльності мікроорганізмів у продуктах і збільшення терміну їх зберігання.
4. Тривалість циклу миття посуду в машині ММУ-500.. .
 - 1) можна регулювати
 - 2) автоматично встановлена
 - 3) не можна регулювати
 - 4) вибирають залежно від виду посуду
5. Яку послідовність має цикл роботи компресійної холодильної машини?
 - 1) випарник—конденсатор—ресивер—компресор—терморегулятор—випарник
 - 2) терморегулятор—випарник —компресор—конденсатор—ресивер—терморегулятор
 - 3) ресивер—компресор—конденсатор—випарник—ресивер
 - 4) компресор—випарник —ресивер—конденсатор—терморегулятор
6. Яке холодильне обладнання призначено для зберігання заморожених харчових продуктів?
 - 1) ВХС –1 –0,8;
 - 2) ШХ –0,56;
 - 3) КХН –1-8,0;
 - 4) ПВХС – 1-0,50.

7. Як необхідно встановлювати ваги настільні циферблатні в горизонтальне положення?
- 1) з допомогою гвинтових ніжок, орієнтуючись на повітряну кульку рідинного рівня;
 - 2) підставити під ніжки металеві чи дерев'яні пластини;
 - 3) додати баластний вантаж;
 - 4) встановити гирі на площадці.
8. Хто повинен застосовувати РРО ?
- 1) суб'єкти, які виконують операції з купівлі-продажу валюти , товарів у сфері торгівлі, ресторанного господарства, послуг, банків ;
 - 2) уповноважені банків;
 - 3) суб'єкти підприємницької діяльності у сфері ресторанного господарства;
 - 4) суб'єкти, які виконують операції купівлі-продажу валюти.
9. Який посуд можна використовувати для приготування їжі у мікрохвильовій печі?
- 1) металевий посуд;
 - 2) посуд з пластмаси термостійкістю до 90 С;
 - 3) скло керамічний посуд,
 - 4) дерев'яний посуд.
10. Які документи необхідно подати для проведення реєстрації ЕККА?
- 1) Заяву, документи на придбання ЕККА, договір про зарахування на обслуговування, дозвіл на розміщення підприємства, технічний паспорт;
 - 2) Копії договору на поставку товарів і журнал використання ЕККА;
 - 3) Штатний розпис;
 - 4) журнал використання ЕККА.

II рівень

- 1.Опишіть будову холодильної вітрини
- 2.Вкажіть принципи дії та правила експлуатації овочерізки

III рівень

Ви працюєте адміністратором в ресторані на 150 посадкових місць після розширення закладу підберіть холодильне обладнання

Викладач

О.Р. Лебедь



УКРАЇНА

**Луцький кооперативний коледж
Львівської комерційної академії**

Розглянуто на засіданні
циклової комісії організації обслуговування
та товарознавчих дисциплін
Протокол № 1 від "31" серпня 2015 р.
Голова циклової комісії _____ Л.П. Потапюк

**Варіант №19
I рівень**

1. Складова частина привідного механізму машини, яка перетворює електричну енергію в механічну.

- 1) Електродвигун
- 2) Передача
- 3) Редуктор
- 4) Шестерня

2. Укажіть дискові машини для нарізання сирих овочів і фруктів.

- 1) МС 28-100;
- 2) МС 19 –1400;
- 3) МРО 50-200;
- 4) МС 18 –160.

3. Між дном бачка і збивачем збивальної машини залишається відстань... .

- 1) 1 мм;
- 2) 5мм;
- 3) 10мм;
- 4) 3мм.

4. Як поділяються машини для миття посуду за будовою робочої камери?

- 1) на гідравлічні та механічні;
- 2) на камерні та відкриті;
- 3) на електричні та газові;
- 4) на великі, середні та малі.

5. Холостий хід машини - це:

- 1) Перевірка роботи машини без завантаженого продукту
- 2) Початкова стадія обробки продукту
- 3) Кількість продукції, що переробляється за одиницю часу
- 4) Перевірка роботи машини з завантаженим продуктом

6. З якою періодичністю повинні коливатися стрілки ваг?

- 1) від 2 до 5 коливань
- 2) від 3 до 7 коливань
- 3) від 1 до 3 коливань
- 4) від 4 до 8 коливань

7. Які пристрої належать до торговельних автоматів?
- 1) такі, що видають товар покупцю в обмін на опущені монети, жетони або інші засоби платежу
 - 2) пристрої для подрібнення товарів
 - 3) пристрої для виконання операцій із фасування товарів
 - 4) пристрої для розміну монет і розливання напоїв
8. Яка збивальна машина має коробку швидкості та комплектується візком для перевезення бачка з продуктами?
- 1) МВ-35;
 - 2) МВ-6;
 - 3) МВ-60;
 - 4) МВ-10.
9. Яке призначення вентилятора в мікрохвильовій печі?
- 2) для утворення хрумкої кірочки;
 - 3) для зниження доступу повітря до продукту;
 - 4) для охолодження магнетрона та обдування робочої камери;
 - 5) для подавання електромагнітної енергії.
10. В яких одиницях вимірюється кількість холоду?
- 1) у кілокалоріях, ватах і джоулях;
 - 2) у ватах і метрах;
 - 3) у метрах і бекерелях;
 - 4) у кілограмах і кіловольтах.

II рівень

1. Опишіть будову марміта
2. Вкажіть принципи дії та правила експлуатації блендера

III рівень

Ви працюєте адміністратором в ресторані на 150 посадкових місць після розширення закладу підберіть барне обладнання

Викладач

О.Р. Лебедь



УКРАЇНА

**Луцький кооперативний коледж
Львівської комерційної академії**

Розглянуто на засіданні
циклової комісії організації обслуговування
та товарознавчих дисциплін
Протокол № 1 від "31" серпня 2015 р.
Голова циклової комісії _____ Л.П. Потапюк

Варіант №20

I рівень

1. Товщина шматочків продукту, які нарізаються в машині МРО 50-200, залежить від...
 - 1) встановлених дискових ножів
 - 2) встановленої товщини нарізання
 - 3) ротора і лопатей
 - 4) встановленої ножової решітки
2. Який проміжний теплоносієвикористовується в мармітах?
 - 1) газ
 - 2) масло машинне
 - 3) електричний струм
 - 4) пара "водяна баня"
3. Яке призначення торгових автоматів?
 - 1) автоматичне видавання готового товару після його приготування при отриманні грошей покупцем;
 - 2) автоматичне видавання готового товару при реакції на звуковий сигнал;
 - 3) автоматичне видавання готового товару при натисненні окремої кнопки;
 - 4) автоматичне безкоштовне видавання готового товару.
4. Де повинен знаходитись працівник при визначенні маси товару на вагах ВН 10 Ц 13?
 - 1) навпроти стрілки на циферблаті;
 - 2) навпроти вантажної площадки;
 - 3) за столом;
 - 4) навпроти гирьової площадки.
5. Де здійснюється реєстрація придбаного РРО?
 - 1) в органах міліції;
 - 2) в органах ДПІ;
 - 3) в магазині;
 - 4) в органах місцевої влади.
6. Укажіть машину для миття, обполіскування та сушіння столових приборів.
 - 1) ММУ –500;
 - 2) МПУ –700;
 - 3) ММП –4000;
 - 4) МАПУ –2000.

7. Яку лінію самообслуговування краще розмістити в готелі та ресторани для обслуговування туристів?

- 1) лінію роздачі “Белла”;
- 2) лінію самообслуговування ЛС;
- 3) шведську лінію самообслуговування;
- 4) лінію самообслуговування для відпускання комплексних обідів.

8. Як здійснюється управління роботою мікрохвильової печі?

- 1) із допомогою блоку управління та введення інформації;
- 2) із допомогою магнетрона;
- 3) із допомогою термовимикача;
- 4) із допомогою мікропроцесорів.

9. Які показники ваг характеризують індекс?

- 1) місце та спосіб встановлення, принцип дії, межа зважування, спосіб знімання показників і вид відліку;
- 2) межа зважування, габарити та вид приводу;
- 3) вартість, ціна і вид приводу;
- 4) принцип дії, габарити, ціна і межа зважування.

10. Як потрібно видаляти снігову шубу в торговельно-холодильному обладнанні?

- 1) слід розмістити в ньому ємність з гарячою водою;
- 2) слід вимкнути обладнання і залишити його відкритим;
- 3) слід викликати механіка для ремонту;
- 4) не слід виконувати жодних дій.

II рівень

1.Опишіть будову машини для миття посуду

2.Вкажіть принципи дії та правила експлуатації барного комбайна

III рівень

Ви працюєте адміністратором в кафе на 80 посадкових місць після розширення закладу підберіть теплове обладнання

Викладач

О.Р. Лебедь



**Луцький кооперативний коледж
Львівської комерційної академії**

Розглянуто на засіданні
циклової комісії організації обслуговування
та товарознавчих дисциплін
Протокол № 1 від "31" серпня 2015 р.
Голова циклової комісії _____ Л.П. Потапюк

**Варіант №21
І рівень**

1. Машина ММУ –500 здійснює такі процеси:
 - 1) обполіскування холодною водою, миття гарячою з миючим засобом і подвійне споліскування;
 - 2) миття гарячою з миючим засобом, первинне споліскування та стерилізація;
 - 3) миття гарячою з миючим засобом, первинне споліскування;
 - 4) ополіскування холодною водою, миття гарячою з миючим засобом, первинне споліскування.
2. Яке допоміжне теплове обладнання призначено для короткострокового зберігання та реалізації продукції?
 - 1) стаціонарні марміти;
 - 2) теплові шафи;
 - 3) термостати;
 - 4) холодильні шафи.
3. Що таке холодильний агрегат?
 - 1) це механізм для одержання льоду;
 - 2) це те, з чого монтується торговельне холодильне обладнання;
 - 3) це комплектний, конструктивно об'єднаний на спільному каркасі пристрій для здійснення холодильного циклу.
 - 4) це набір взаємозв'язаних деталей.
4. Який виріб використовується для визначення маси товару на вагах настільних циферблатних?
 - 1) "умовні" гирі;
 - 2) гирі загального призначення;
 - 3) гирі спеціального призначення;
 - 4) зразкові гирі.
5. Що таке реєстраційний номер ЕККА?
 - 1) це номер наданий на торговельному підприємстві;
 - 2) це номер наданий податковою інспекцією;
 - 3) це номер наданий статистичним управлінням;
 - 4) це номер наданий виробником і вказаний в паспорті.

6. Яка температура води для вторинного обполіскування посуду в машині ММУ -500?
- 1) 60-70° С;
 - 2) 70 –75° С;
 - 3) 75-80°С;
 - 4) 95 –98° С.
7. В якій шаурмі нагрівання здійснюється газовими пальниками, а привід робочого стрижня приводиться в дію з допомогою електромотора?
- 1) “Шаурма –2”;
 - 2) “Шаурма –3”;
 - 3) “Шаурма –2 ЕГ”;
 - 4) “Шаурма –ЕЛ”.
8. Яке призначення блокувального пристрою в мікрохвильової печі?
- 1) вимкнення напруги живлення генератора при закінченні приготування страви;
 - 2) вимкнення напруги живлення генератора при закінченні розморожування сировини;
 - 3) вимкнення напруги живлення генератора при натисканні ручки до відкривання дверей і при відкриванні дверей;
 - 4) вимкнення напруги живлення генератора після закривання дверей.
9. Як необхідно встановити стрілку не навантажених ваг настільних циферблатних на позначку 0?
- 1) підставити під ніжки пластини;
 - 2) підгвинтити ніжки;
 - 3) додати шматочок металу в тарувальну камеру або вийняти його з неї;
 - 4) викликати механіка.
10. Які показники торговельного холодильного обладнання належать до техніко-експлуатаційних?
- 1) загальна маса, потужність і габарити;
 - 2) температурний режим, внутрішній об’єм і холодопродуктивність;
 - 3) вид холодоагенту і габарити;
 - 4) потужність і загальна маса.

II рівень

- 1.Опишіть будову гриль - апарата
- 2.Вкажіть принципи дії та правила експлуатації холодильної вітрини

III рівень

Ви працюєте адміністратором в кафе на 80 посадкових місць після розширення закладу підберіть мийне і ваговимірювальне обладнання



**Луцький кооперативний коледж
Львівської комерційної академії**

Розглянуто на засіданні
циклової комісії організації обслуговування
та товарознавчих дисциплін
Протокол № 1 від "31" серпня 2015 р.
Голова циклової комісії _____ Л.П. Потапюк

**Варіант №22
І рівень**

1. Які робочі органи входять до комплекту машини МРО-50-200?
 - 1) диск з ножами для нарізання овочів скибочками, кільцями завтовшки 2мм, шинкування капусти та для нарізання овочів брусочками і соломкою
 - 2) змінні ножові ґратки з розмірами вічок 7,7x7,7, 10x10, 15x15мм.
 - 3) диск з трьома лопатями
 - 4) прямолінійні та серповидні ножі.
2. Яке призначення монетного механізму торгових автоматів?
 - 1) це пристрій для розмінювання монет
 - 2) це пристрій для сортування монет
 - 3) це пристрій, що виконує приймання, контроль, відокремлення неповноцінних монет і подавання сигналу на місце видавання товару.
 - 4) Це пристрій для виготовлення монет
3. Хто здійснює перевірку і таврування ваговимірювального обладнання?
 - 1) завідувач підприємства
 - 2) представник місцевої влади
 - 3) представник метрологічної служби Держспоживстандарту
 - 4) виробник ваговимірювального обладнання.
4. Коли на РРО виконується операції анулювання продажу товарів?
 - 1) будь-коли протягом робочого дня
 - 2) піл час отримання звітів
 - 3) під час виконання операції з продажу товарів, але до моменту натискання клавіші "Оплата"
 - 4) після натискання клавіші кількості товару
5. Як здійснюють санітарну обробку механізму МС 12-15?
 - 1) корпус і робочі органи миють з допомогою миючих засобів
 - 2) промивають теплою водою і витирають насухо
 - 3) очищають спеціальною щіткою насухо
 - 4) очищають щіткою, а потім миють миючими засобами

6. Скільки зон миття посуду має машина ММУ-1000?
- 1) одну
 - 2) дві
 - 3) три
 - 4) чотири
7. Укажіть теплове обладнання для смаження, що має вертел і вісім шампурів; чотири пари інфрачервоних випромінювачів
- 1) гриль “командор”
 - 2) електрошашличниця “Шаурма”
 - 3) гриль – барбекю
 - 4) контактний гриль
8. Яке призначення електронного таймера?
- 1) вимикати вентилятор під час роботи печі
 - 2) висвітлювати індикацію часу і рівня напруги
 - 3) вмикати напругу живлення при завантаженні печі продуктами
 - 4) вимикати напругу живлення після закінчення приготування страви в мікрохвильовій печі.
9. За якими показниками визначається маса товару на вагах настільних циферблатних?
- 1) масою гир та показниками стрілки на циферблаті
 - 2) показниками рівноваги
 - 3) показниками індикатора
 - 4) показниками стрілки на індикаторі та циферблаті
10. Який принцип роботи НВЧ – апаратів
- 1) магнетрон генерує електромагнітну енергію, що перетворюється в механічну
 - 2) магнетрон генерує електромагнітну енергію, що перетворюється в електричну енергію
 - 3) магнетрон генерує електромагнітну енергію, що подається хвиле відводом у робочу камеру і діє на продукт, який при цьому нагрівається
 - 4) електрична енергія, що утворюється між катодом і анодом.

II рівень

- 1.Опишіть будову експрес – кавоварки
- 2.Вкажіть принципи дії та правила експлуатації хліборізки

III рівень

Ви працюєте адміністратором в кафе на 80 посадкових місць після розширення закладу підберіть механічне обладнання



Луцький кооперативний коледж Львівської комерційної академії

Розглянуто на засіданні
циклової комісії організації обслуговування
та товарознавчих дисциплін
Протокол № 1 від "31" серпня 2015 р.
Голова циклової комісії _____ Л.П. Потапюк

Варіант №23

I рівень

1. У випадку несвоєчасного знімання чистого посуду з транспортеру...
 - 1) транспортер автоматично зупиняється
 - 2) транспортер продовжує рухатися
 - 3) посуд падає з транспортера
 - 4) загоряється сигнальна лампа
2. Яке допоміжне теплове обладнання використовується для короткострокового зберігання в гарячому стані та реалізації других страв, гарнірів і соусів
 - 1) теплові шафи
 - 2) прилавок для гарячих страв
 - 3) марміти
 - 4) роздавальні столи – полиці
3. З яких основних вузлів складається торговельний автомат?
 - 1) з монетного механізму, шасі та корпусу
 - 2) з шасі, квадранта, чекодруючого пристрою
 - 3) монетного механізму, корпусу, приладів автоматики, механізму видавання товару, підтримки температурного режиму, зберігання товару, дозувального пристрою.
 - 4) з шасі, корпусу, чекодруючого пристрою
4. Для визначення якої маси товарів можна використовувати ваги моделі ВН 10 Ц 13?
 - 1) до 1 кг
 - 2) до 20 кг
 - 3) від 100г до 10 кг
 - 4) від 10 г до 1 кг
5. Які клавіші РРО використовуються для корекції неправильно набраної інформації?
 - 1) ВН
 - 2) АН
 - 3) С
 - 4) ВД
6. Яка температура води в зоні миття з миючим засобом в машині ММУ –1000?
 - 1) 40 –45°C
 - 2) 50 –55°C
 - 3) 60 –65°C
 - 4) 70 –75°C

7. Які грилі призначені для розігрівання та обсмажування сосисок без використання жиру?

- 1) гриль “командор”
- 2) ротаційний шампурний електрогриль
- 3) ротаційний карусельний електрогриль
- 4) роликівий гриль “Грати”.

8. Якою повинна бути відстань від найближчих предметів до верхньої площини мікрохвильової печі з вентиляційними отворами?

- 1) не менше за 5 см
- 2) не менше за 8 см
- 3) не менше за 10 см
- 4) не менше за 15 см

9. Які види ЕККА можна використовувати на ПРГ?

- 1) тільки ЕККА, включені до державного реєстру
- 2) касові апарати різних моделей
- 3) тільки ЕККА вітчизняного виробництва
- 4) тільки РРО.

10. Які нагрівачі працюють при роботі мікрохвильової печі в режимі “комбі”?

- 1) магнетрон
- 2) магнетрон і лампи ІЧ випромінювання
- 3) магнетрон і тени
- 4) тени і лампи ІЧ випромінювання

II рівень

1. Опишіть будову ЕККА

2. Вкажіть принципи дії та правила експлуатації макароніварки

III рівень

Ви працюєте адміністратором в кафе на 80 посадкових місць після розширення закладу підберіть холодильне обладнання

Викладач

О.Р. Лебедь



УКРАЇНА

Луцький кооперативний коледж Львівської комерційної академії

Розглянуто на засіданні
циклової комісії організації обслуговування
та товарознавчих дисциплін
Протокол № 1 від "31" серпня 2015 р.
Голова циклової комісії _____ Л.П. Потапюк

Варіант №24 I рівень

- Що означає поняття “продуктивність технологічної машини”?
 - кількість продукції в кілограмах, в одиницях об’єму, в штучних одиницях, яку здатна переробити машина за одиницю часу.
 - кількість переробленої продукції за весь час роботи машини.
 - тривалість обробки однієї порції.
 - кількість продукції переробленої за зміну.
- Як класифікують механічне устаткування за функціональним призначенням?
 - автоматичної, напівавтоматичної та неавтоматичної дії.
 - машини періодичної та безперервної дії;
 - одно операційні, багатоопераційні.
 - мийне, сортувально-колібрувальне, очищувальне, подріблювальне-різальне, місильно-перемішувальне, формувальне і пресувальне.
- Миючий розчин до ванни для миття подається...
 - автоматично для підтримання відповідної концентрації
 - вручну, залежно від ступеня забруднення посуду
 - вода – автоматично, а миючий засіб подається вручну
 - вручну, залежно від кількості завантаженого посуду
- Укажіть джерело енергії НВЧ – апаратів.
 - жарильна шафа;
 - дисплей;
 - гриль;
 - магнетрон.
- Як визначається горизонтальність установки ваг?
 - за виском;
 - за рівнем;
 - за повертанням ваг навколо своєї осі на 180°.
 - за повертанням ваг навколо своєї осі на 90°.
- Яке призначення рамки блокування на конвеєрі машини для миття посуду ММУ – 1000?
 - зупиняти машину за відсутності води
 - зупиняти машину за відсутності струму
 - зупиняти машину, якщо вчасно не знято чистий посуд
 - зупиняти машину за відсутності миючих засобів

7. Яке призначення ротаційних електрогрилів?
- 1) для приготування курок і стегенець курки
 - 2) для приготування хот-догів, гамбургерів
 - 3) для запікання гуски та поросяти
 - 4) для приготування страв з риби та овочів.
8. Чи можна встановлювати мікрохвильову піч у приміщенні з підвищеною вологістю або поряд з мийною посуду?
- 1) Ні, не можна
 - 2) так, можна
 - 3) Інколи
 - 4) Періодично
9. Який документ отримує покупець за куплений на ПРГ набір страв?
- 1) фіскальний звітний чек
 - 2) облікову квитанцію
 - 3) касовий чек
 - 4) касовий ордер.
10. В який спосіб комплектується лінія самообслуговування?
- 1) прилавок – каса – холодильний прилавок – марміт
 - 2) холодильний прилавок – марміт – прилавок для напоїв – каса
 - 3) марміт - прилавок для напоїв – каса
 - 4) прилавок для напоїв – марміт – холодильний прилавок - каса

II рівень

- 1.Опишіть будову хліборізки
- 2.Вкажіть принципи дії та правила експлуатації плити

III рівень

Ви працюєте адміністратором в кафе на 80 посадкових місць після розширення закладу підберіть холодильне обладнання

Викладач

О.Р. Лебедь



**Луцький кооперативний коледж
Львівської комерційної академії**

Розглянуто на засіданні
циклової комісії організації обслуговування
та товарознавчих дисциплін
Протокол № 1 від "31" серпня 2015 р.
Голова циклової комісії _____ Л.П. Потапюк

**Варіант №25
І рівень**

1. Товщина шматочків продукту, які нарізаються в машині МРО 50-200, залежить від...
 - 1) встановлених дискових ножів
 - 2) встановленої товщини нарізання
 - 3) ротора і лопатей
 - 4) встановленої ножової решітки
2. Струминне очищення посуду від залишків їжі в машині ММУ-1000 здійснюється...
 - 1) холодною водою
 - 2) водою з температурою 45-50° С
 - 3) водою з температурою 50-60° С
 - 4) водою з температурою 80-90° С
3. Яке допоміжне обладнання використовується для внутрішнього і зовнішнього згину лінії роздачі під кутом 90°?
 - 1) нейтральний стіл
 - 2) поворотний модуль БТ-90
 - 3) касове місце
 - 4) теплові стійки
4. З якою періодичністю здійснюється таврування ваг?
 - 1) за необхідності та наявності коштів
 - 2) один раз на два роки
 - 3) не менше ніж один раз на рік
 - 4) лише під час виготовлення
5. Які клавіші РРО використовуються для набору кількості товару?
 - 1) тільки функціональні клавіші
 - 2) цифрові клавіші зліва і відповідно функціональна клавіша
 - 3) усі клавіші на клавіатурі
 - 4) цифрові клавіші справа.
6. Чому повинен дорівнювати результат роботи касира на РРО за день?
 - 1) будь-якому числу, що відповідає сумі проданих за день товарів;
 - 2) нулю;
 - 3) сумі виручки за день;
 - 4) числу, меншому за нуль.

7. Яка температура води в зоні первинного обполіскування в машині ММУ –1000?
- 1) 40 –45 ° С;
 - 2) 50 –55 ° С;
 - 3) 60 –65 ° С;
 - 4) 70 –75 ° С.
8. В яких грилях використовується лавове каміння, що створює ефект вогняного дерев'яного вугілля?
- 1) в грилях “Командор”;
 - 2) у грилі барбекю;
 - 3) у грилі “Саламандра”;
 - 4) в грилях електрично-модельного ряду.
9. В якому вузлі компресійної холодильної машини відбувається зміна агрегатного стану холодоагента?
- 1) в ресивері та випарнику;
 - 2) у компресорі та ресивері;
 - 3) у випарнику і конденсаторі;
 - 4) у ресивері та реле тиску.
10. Які клавіші РРО необхідно використовувати для набору та реєстрації коду товару?
- 1) усі клавіші на клавіатурі;
 - 2) цифрові клавіші зліва та функціональну клавішу;
 - 3) лише функціональну клавішу;
 - 4) цифрові клавіші справа.

II рівень

- 1.Опишіть будову машини для миття посуду
- 2.Вкажіть принципи дії та правила експлуатації барного комбайна

III рівень

Ви працюєте адміністратором в кафе на 80 посадкових місць після розширення закладу підберіть барне обладнання

Викладач

О.Р. Лебедь



Луцький кооперативний коледж Львівської комерційної академії

Розглянуто на засіданні
циклової комісії організації обслуговування
та товарознавчих дисциплін
Протокол № 1 від "31" серпня 2015 р.
Голова циклової комісії _____ Л.П. Потапюк

Варіант №26 І рівень

1. Тарувальною камерою ваги:
 - 1) Заспокоюють стрілку;
 - 2) Встановлюють стрілку на нуль;
 - 3) Регулюють рівень;
 - 4) Зрівноважують вагу.
2. Яке холодильне обладнання призначено для зберігання заморожених харчових продуктів?
 - 1) ВХС –1 –0,8;
 - 2) ШХ –0,56;
 - 3) КХН –1-8,0;
 - 4) ПВХС – 1-0,50
3. Який збивач збивальних машин використовується для збивання майонезу, морозива, кремів, бісквітного і заварного тіста?
 - 1) плоско решітчастий;
 - 2) прутковий;
 - 3) фігурний;
 - 4) гакоподібний.
4. Для стерилізації посуду посудомийні машини вода гаряча надходить
 - 1) з водонагрівача;
 - 2) з водопроводу;
 - 3) з кип'ятильника;
 - 4) з котла.
5. На яких фізичних процесах базується принцип дії холодильного обладнання?
 - 1) на пароутворенні, плавленні, сублімації, конденсації та абсорбції;
 - 2) на тепловому випромінюванні;
 - 3) на терті та термоелектриці;
 - 4) на згорянні та терті.
6. Яким способом готують каву в кавоварці?
 - 1) способом одноразової фільтрації;
 - 2) способом дворазової фільтрації;
 - 3) способом триразової фільтрації;
 - 4) способом чотириразової фільтрації.

7. З якою метою на ПРГ використовується холодильне обладнання?
- 1) для покращення біологічних процесів у товарах;
 - 2) для покращення розвитку мікроорганізмів;
 - 3) для покращення фізико-хімічних процесів;
 - 4) для сповільнення життєдіяльності мікроорганізмів у продуктах і збільшення терміну їх зберігання.
8. Який гриль призначений для приготування шашликів, запеченої цілої риби, страв в горщиках та розігрівання виробів на решітці?
- 1) в грилях електрично-модельного ряду.
 - 2) у грилі барбекю;
 - 3) у грилі “Саламандра”;
 - 4) у грилі контактний.
9. Які види холодильного обладнання встановлюють в торговельному залі?
- 1) холодильні камери, льодогенератори та гранітори;
 - 2) холодильні шафи, прилавки та вітрини;
 - 3) побутові холодильники та гранітори;
 - 4) холодильні камери та бонети.
10. Коли отримується щоденний фіскальний звіт?
- 1) наприкінці робочого дня
 - 2) під час обідньої перерви;
 - 3) на початку робочого дня;
 - 4) коли цього вимагає адміністрація.

II рівень

1. Опишіть будову слайсера
2. Вкажіть принципи дії та правила експлуатації НВЧ - апарата

III рівень

Ви працюєте адміністратором в барі на 50 посадкових місць після розширення закладу підберіть мийне обладнання

Викладач

О.Р. Лебедь



УКРАЇНА

Луцький кооперативний коледж Львівської комерційної академії

Розглянуто на засіданні
циклової комісії організації обслуговування
та товарознавчих дисциплін
Протокол № 1 від "31" серпня 2015 р.
Голова циклової комісії _____ Л.П. Потапюк

Варіант №27

I рівень

1. Як регулюється товщина нарізання продукту слайсером?
 - 1) товщиною робочого органу – ножа;
 - 2) відстанню між ножем і опорним столиком;
 - 3) відстанню між опорним і розвантажувальним столом;
 - 4) відстанню між ножем і розвантажувальним столом.
2. Назвіть робочий орган машини для нарізання гастрономічних продуктів.
 - 1) дисковий ніж;
 - 2) ножова гратка;
 - 3) прямолінійний ніж;
 - 4) ножова решітка.
3. Який збивач збивальної машини використовується для збивання вершків, білків, мусів?
 - 1) плоско решітчастий;
 - 2) прутковий;
 - 3) лопатевий;
 - 4) фігурний.
4. Яка збивальна машина встановлюється на столі?
 - 1) МС 8-160;
 - 2) МВ –35;
 - 3) МВ –35М;
 - 4) МВ –6.
5. Тривалість миття посуду в машині ММУ –1000...
 - 1) залежить від кількості завантаженого на транспортер посуду;
 - 2) встановлена на стадії проектування та залежить від частоти вмикання електродвигуна в процесі робочого циклу;
 - 3) залежить від температури миючого розчину;
 - 4) залежить від виду посуду.
6. Яких видів бувають торговельні автомати?
 - 1) для виробництва кави, чаю, какао;
 - 2) для продажу рідких і напіврідких, поштучних та сипких товарів;
 - 3) для виробництва прохолодних напоїв;
 - 4) для виробництва морозива.

7. Яка цифрова інформація вказується на індикаторі ваг електронних?
- 1) вартість товару;
 - 2) маса, ціна і вартість товару;
 - 3) маса товару;
 - 4) ціна товару.
8. Які машини використовуються на ПРГ для нарізання всіх видів ковбас, копчених рибних баликів і сиру на скибочки різної товщини?
- 1) кутери;
 - 2) блендери;
 - 3) слайсери;
 - 4) бліксери.
9. Як контролюється тиск у кавоварці?
- 1) електроконтактним термометром;
 - 2) терморегулятором;
 - 3) манометром;
 - 4) економайзером.
10. Яка інформація використовується для записів до книги обліку розрахункових операцій?
- 1) із загального щоденного фіскального звіту;
 - 2) із загального щоденного службового звіту;
 - 3) з товарно-грошового звіту;
 - 4) з періодичного звіту.

II рівень

1. Опишіть будову збивальної машини
2. Вкажіть принципи дії та правила експлуатації льодогенератора

III рівень

Ви працюєте адміністратором в барі на 50 посадкових місць після розширення закладу підберіть механічне обладнання

Викладач

О.Р. Лебедь



Луцький кооперативний коледж Львівської комерційної академії

Розглянуто на засіданні
циклової комісії організації обслуговування
та товарознавчих дисциплін
Протокол № 1 від "31" серпня 2015 р.
Голова циклової комісії _____ Л.П. Потапюк

Варіант №28 І рівень

1. Які розмелювальні механізми призначені для розмелювання маку та горіхів?
 - 1) конусні;
 - 2) дискові;
 - 3) вальцові;
 - 4) роторні.
2. Після закінчення нарізання батона машина МРХ-200... .
 - 1) автоматично зупиняється;
 - 2) продовжує працювати;
 - 3) зупиняється після натискання кнопки "Стоп";
 - 4) продовжує працювати з помірним шумом.
3. Для замішування бісквітного тіста краще використати... .
 - 1) плоскорешітчастий збивач;
 - 2) гачкоподібний збивач;
 - 3) замкнений збивач;
 - 4) прутковий збивач.
4. Яке призначення змішувальної установки "Воронеж"?
 - 1) для приготування молочних коктейлів;
 - 2) для приготування самбуків і мусів;
 - 3) для приготування бісквіту;
 - 4) для приготування заварного листкового тіста.
5. Які напої можна готувати в кавоварці?
 - 1) какао;
 - 2) каву, гарячий шоколад, чай;
 - 3) морси;
 - 4) компоти.
6. Які функції виконуються кнопкою "Тара" на вагах настільних електронних?
 - 1) для компенсації маси тари на вантажоприймальній площадці;
 - 2) коригування показників маси та вартості товарів;
 - 3) коригування ціни та маси;
 - 4) коригування загальних показників ваг.

7. Як регулюється товщина нарізання продукту слайсером?
- 1) товщиною робочого органу – ножа;
 - 2) відстанню між ножем і опорним столиком;
 - 3) відстанню між опорним і розвантажувальним столом;
 - 4) відстанню між ножем і розвантажувальним столом.
8. Як контролюється рівень води в бойлері кавоварки?
- 1) із допомогою розподільного колектора;
 - 2) водоміром;
 - 3) манометром;
 - 4) з допомогою електронасоса.
9. В якій графі книги обліку розрахункових операцій РРО відображається залишок грошей на початок робочого дня?
- 1) №3 “Сума готівки службового внесення”;
 - 2) №4 “Сума готівки службової видачі”;
 - 3) № 13 “Залишок готівки”;
 - 4) взагалі не відображається.
10. За якими ознаками класифікують торговельні автомати?
- 1) за габаритами, матеріалом виготовлення та принципом дії;
 - 2) за призначенням, видами та температурним режимом, способом встановлення і особливостями асортименту товарів;
 - 3) за швидкістю і напрямом руху та принципом дії;
 - 4) за матеріалом виготовлення.

II рівень

1. Опишіть будову циферблатної ваги
2. Вкажіть принципи дії та правила експлуатації гриль - апарата

III рівень

Ви працюєте адміністратором в барі на 50 посадкових місць після розширення закладу підберіть барне обладнання

Викладач

О.Р. Лебедь



УКРАЇНА

Луцький кооперативний коледж Львівської комерційної академії

Розглянуто на засіданні
циклової комісії організації обслуговування
та товарознавчих дисциплін
Протокол № 1 від "31" серпня 2015 р.
Голова циклової комісії _____ Л.П. Потапюк

Варіант №29

I рівень

1. Яке призначення збивальної машини МВ - 35М?
 - 1) для приготування дріжджового тіста;
 - 2) для приготування листового тіста;
 - 3) для приготування кремів, бісквітів, майонезів, мусів;
 - 4) для приготування здобного прісного тіста;
2. У машині ММУ-500 ванну заповнюють водою ...
 - 1) до верхнього рівня датчика;
 - 2) до рівня переливної трубки;
 - 3) до нижнього рівня датчика;
 - 4) на весь об'єм.
3. За якими ознаками класифікують холодильне обладнання?
 - 1) за масою та способом охолодження;
 - 2) за призначенням, температурним режимом, об'ємом, видами, способом охолодження та місцем розташування холодильно агрегата;
 - 3) за пароутворенням і видами;
 - 4) за матеріалом виготовлення та масою.
4. Чому аміак небезпечний при використанні?
 - 1) він проводить електричний струм;
 - 2) він має високий ступінь горіння;
 - 3) він вибухонебезпечний;
 - 4) він отруйна речовина.
5. Які торговельні автомати належать до I класу?
 - 1) дозувальні автомати для продажу рідких товарів;
 - 2) автомати для продажу поштучних товарів;
 - 3) універсальні автомати;
 - 4) автомати для продажу сигарет.
6. Які ножі використовуються для нарізання способом рубання для сиру і масла?
 - 1) криволінійні;
 - 2) дискові;
 - 3) прямолінійні;
 - 4) решітчасті.

7. Як подається вода в нестационарних кавоварках?
- 1) через терморегулюючий вентиль;
 - 2) через зворотний клапан;
 - 3) з допомогою електронасоса;
 - 4) воду заливають у бойлер, попередньо вийнявши його з кавоварки.
8. Як холодильні машини поділяються за принципом дії?
- 1) на дизельні та гравітаційні;
 - 2) на компресорні та абсорбційні;
 - 3) на термоелектричні та безперервної дії;
 - 4) на машини з ручним приводом та карбюраторні.
9. В якій графі відображається сума грошей зданих в бухгалтерію в книзі ОРО?
- 1) вказується в товарно-грошовому звіті;
 - 2) №13 “залишок готівки”;
 - 3) №3 “сума готівки службового внесення”;
 - 4) №4 “сума готівки службової видачі”.
10. Укажіть гриль, що має ванну для збирання жиру і вологи, а також підсвічування робочої камери, ємність: чотири люльки, 8 курок по 1,5 кг
- 1) гриль барбекю ;
 - 2) гриль “Саламандра”;
 - 3) гриль контактний;
 - 4) гриль карусельний “МК-3.8.1”.

II рівень

1. Опишіть будову торгового автомата
2. Вкажіть принципи дії та правила експлуатації кавоварки

III рівень

Ви працюєте адміністратором в барі на 50 посадкових місць після розширення закладу підберіть холодильне обладнання

Викладач

О.Р. Лебедь



**Луцький кооперативний коледж
Львівської комерційної академії**

Розглянуто на засіданні
циклової комісії організації обслуговування
та товарознавчих дисциплін
Протокол № 1 від "31" серпня 2015 р.
Голова циклової комісії _____ Л.П. Потапюк

**Варіант №30
І рівень**

1. Які розмелювальні механізми призначені для розмелювання кави?
 - 1) конусні;
 - 2) дискові;
 - 3) вальцові;
 - 4) роторні.
2. Який механізм дає змогу регулювати швидкість збивача в машині МВ-35М?
 - 1) варіатор швидкостей;
 - 2) коробка швидкостей;
 - 3) маховик;
 - 4) рукоятка.
3. Які існують види холодоагентів?
 - 1) аміак і фреон (хладон);
 - 2) лід та хлор;
 - 3) спирт і водень;
 - 4) вуглекислий газ, хлор і фтор.
4. Що таке аміак?
 - 1) газ;
 - 2) спирт;
 - 3) рідина, що швидко випаровується;
 - 4) тверда речовина.
5. Для чого призначено квадрант ваг циферблатних?
 - 1) для визначення чутливості ваг;
 - 2) для визначення маси товару;
 - 3) для вирівнювання маси товару в межах шкали без застосування гир;
 - 4) для коригування показників маси товару.
- 6.3 яким температурним режимом випускається холодильне обладнання?
 - 1) з плюсовим, низькорегімовим і комбінованим режимом;
 - 2) з плюсовим режимом;
 - 3) з комбінованим режимом;
 - 4) з низькотемпературним режимом.

7. Для чого використовуються ваги моделі ВН10Ц13?
- 1) для визначення маси товару від 100 г до 10 кг
 - 2) для визначення маси товару до 15 кг
 - 3) для визначення маси штучних товарів
 - 4) для визначення маси товару до 10 т
8. З яких основних вузлів складається компресорний холодильний агрегат?
- 1) з випарника, конденсатора, компресора, ресивера і терморегулятора;
 - 2) з реостата, адсорбера і карбюратора;
 - 3) з реостата, адсорбера і випарника;
 - 4) з реостата, адсорбера і компресора.
9. Куди та коли подається “Звіт про використання РРО” (за місяць, що минув)?
- 1) до ДПП, на наступний день після закінчення звітного місяця;
 - 2) до статистичного управління, не пізніше ніж за 10 днів після закінчення звітного місяця;
 - 3) до казначейства, не пізніше ніж за 15 днів після закінчення звітного місяця;
 - 4) до ДПП, не пізніше ніж за 15 днів після закінчення звітного місяця.
10. Які технологічні операції виконуються в машині для миття і обполіскування та сушіння столових приборів?
- 1) видалення з посуду дрібних залишків їжі – миття із застосуванням миючих засобів – подвійне споліскування;
 - 2) миття теплою водою – миття із застосуванням миючих засобів – споліскування;
 - 3) видача дози мийного засобу з бачка у ванну протягом 15 с – миття приборів ре циркулюючим мийним розчином протягом 60 с – обполіскування гарячою водою протягом 45 сек. – сушіння гарячим повітрям протягом 105 сек.
 - 4) видалення з посуду дрібних залишків їжі – миття гарячою водою - обполіскування – сушіння.

II рівень

1. Опишіть будову електронної ваги
2. Вкажіть принципи дії та правила експлуатації пароконвектомата

III рівень

Ви працюєте адміністратором в барі на 50 посадкових місць після розширення закладу підберіть теплове обладнання