

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МІЖНАРОДНИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ

навчальної дисципліни

**УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Галузь знань	<u>18 «Виробництво та технології»</u>
Спеціальність	<u>181 «Харчові технології»</u>
Назва освітньої програми	<u>Ресторанні технології</u>
Рівень вищої освіти	<u>перший (бакалаврський) рівень</u>

Розробники і викладачі	Контактний тел.	E-mail
доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, к.т.н., доцент Харенко Дмитро Олександрович	098 015 09 80	Kharenko1980@gmail.com

Тестові питання по дисципліні «Устаткування закладів ресторанного господарства»

1. Яке обладнання використовується для механічної обробки продуктів у ресторанному господарстві?
 - a) Пароконвектомат
 - b) Овочерізка
 - c) Холодильна камера
 - d) POS-система
2. До якої групи належить касовий апарат у ресторані?
 - a) Теплове обладнання
 - b) Холодильне обладнання
 - c) Торговельно-технологічне обладнання
 - d) Механічне обладнання
3. Який основний критерій вибору механічного обладнання для ресторану?
 - a) Вага обладнання
 - b) Потужність і продуктивність
 - c) Колір корпусу
 - d) Форма виробу
4. Який фактор є ключовим при виборі холодильного устаткування?
 - a) Наявність електронного дисплея
 - b) Тип використовуваного хладагента
 - c) Можливість підключення до Wi-Fi
 - d) Вбудована акустична система
5. Який із наведених заходів підвищує безпеку експлуатації теплового обладнання?
 - a) Використання пластикових захисних екранів
 - b) Регулярна перевірка системи заземлення
 - c) Підключення обладнання до загальної водопровідної мережі
 - d) Використання будь-яких електричних подовжувачів
6. Чому важливо проводити технічне обслуговування ресторанного обладнання?
 - a) Щоб зменшити шум під час роботи
 - b) Щоб уникнути перевитрати електроенергії та зменшити ризик аварій
 - c) Щоб покращити зовнішній вигляд обладнання
 - d) Щоб змінити гарантійні умови виробника
7. Який тип холодильного обладнання використовується для тривалого зберігання заморожених продуктів?
 - a) Холодильна шафа
 - b) Морозильна камера
 - c) Льодогенератор
 - d) Холодильна вітрина
8. Який з факторів найбільше впливає на ефективність роботи холодильного обладнання?
 - a) Тип харчових продуктів, що зберігаються
 - b) Температурний режим і рівень вологості
 - c) Колір корпусу холодильника
 - d) Розмір продуктів у холодильнику
9. Яке з теплових пристроїв використовується для обсмажування продуктів у великій кількості олії?
 - a) Пароконвектомат
 - b) Фритюрниця

- c) Конвекційна піч
 - d) Сковорода
10. Чому газові плити вимагають регулярного обслуговування?
- a) Через можливість утворення відкритого вогню
 - b) Через необхідність зміни фільтрів кожного місяця
 - c) Для покращення кольору конфорок
 - d) Для продовження терміну служби вбудованого дисплея
11. Яка функція POS-системи в ресторані?
- a) Заморожування продуктів
 - b) Автоматизація розрахунків і обліку замовлень
 - c) Приготування кави
 - d) Вентиляція повітря
12. Яке обладнання використовується для швидкої самообслуговуваної покупки у ресторані?
- a) Фритюрниця
 - b) Автоматизований касовий термінал
 - c) Газова плита
 - d) Пароконвектомат
13. Яка сучасна технологія дозволяє зменшити енергоспоживання у ресторанах?
- a) Індукційний нагрів
 - b) Використання ламп розжарювання
 - c) Технологія парового нагріву
 - d) Підключення до додаткових електромереж
14. Який з пристроїв використовує штучний інтелект у ресторанному бізнесі?
- a) Роботизовані кухонні системи
 - b) Звичайні газові плити
 - c) Ручні кавоварки
 - d) Класичні механічні м'ясорубки
15. Який фактор сприяє економії електроенергії у ресторанному бізнесі?
- a) Використання енергоефективних приладів
 - b) Безперервна робота всього устаткування
 - c) Відмова від обслуговування обладнання
 - d) Використання ламп розжарювання замість LED-освітлення
16. Яке теплове обладнання має найбільш ефективне енергоспоживання?
- a) Індукційні плити
 - b) Газові духові шафи
 - c) Звичайні електричні конфорки
 - d) Відкриті вогневі печі
17. Яке холодильне обладнання використовується для швидкого охолодження або заморожування продуктів?
- a) Холодильна шафа
 - b) Шокова заморозка
 - c) Льодогенератор
 - d) Холодильна вітрина
18. Який із матеріалів найкраще підходить для виготовлення ресторанного устаткування через його стійкість до корозії?
- a) Пластик
 - b) Чавун
 - c) Нержавіюча сталь
 - d) Дерево

19. Що є основним критерієм ефективності роботи механічного обладнання?
- a) Розмір обладнання
 - b) Швидкість і потужність обробки продуктів
 - c) Колір корпусу
 - d) Кількість кнопок управління
20. Яке устаткування використовується для приготування їжі на пару?
- a) Фритюрниця
 - b) Пароконвектомат
 - c) Газова плита
 - d) Холодильна камера
21. Яка система використовується для автоматичного керування температурою в сучасному холодильному обладнанні?
- a) Автоматична система підтримки вологості
 - b) Інверторний компресор
 - c) Паровий нагрів
 - d) Вакуумний насос
22. Який з пристроїв дозволяє знизити втрати тепла під час приготування їжі?
- a) Конвекційна піч
 - b) Відкрита газова плита
 - c) Теплова шафа
 - d) Індукційна плита
23. Який із факторів найбільше впливає на продуктивність механічного обладнання?
- a) Його колір
 - b) Якість використовуваних продуктів
 - c) Потужність двигуна
 - d) Кількість додаткових аксесуарів
24. Що є головним недоліком газового теплового обладнання у порівнянні з електричним?
- a) Вища вартість встановлення
 - b) Низька ефективність нагріву
 - c) Відсутність регулювання температури
 - d) Підвищений ризик витоку газу
25. Який тип устаткування дозволяє зменшити кількість ручної праці у закладах швидкого харчування?
- a) POS-система
 - b) Роботизовані станції для приготування їжі
 - c) Механічна м'ясорубка
 - d) Газова плита