

Індивідуальні самостійні завдання
з дисципліни Устаткування
для спеціальності 5.14010102 “Ресторанне обслуговування”
спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа”

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Індивідуальне завдання видається кожному студенту окремо з конкретної теми з метою поглибленого вивчення даного напрямку роботи підприємства (організації, установи). Виконується індивідуальне завдання відповідно до складеного плану шляхом аналізу та дослідження практичної роботи підприємства.

Індивідуальне завдання повинно містити наступні складові частини, які необхідно підшити у такій послідовності:

1. Титульний аркуш.
2. Вступ.
3. Основна частина (характеристика основного питання на практичних матеріалах).
4. Підсумкові висновки та пропозиції.
5. Додатки.

Текст розміщується на одній стороні аркуша паперу формату А-4 (210x297 мм) таким чином, щоб залишилися поля: ліве – не менше 20 мм, праве не менше 10 мм, верхнє та нижнє не менше 20 мм. Поля не обводити.

Зміст пишеться від руки чітким, розбірливим почерком або набирається на комп'ютері.

Обсяг індивідуального завдання повинен становити не менше 5-10 сторінок.

Не допускається дослівне переписування матеріалів з підручників, не можна скорочувати слова, сторінки нумерувати.

Зразок титульного аркуша додається.

УКООПСПЛКА

*Мукачівський кооперативний торговельно-економічний
коледж*

ІНДИВІДУАЛЬНЕ ЗАВДАННЯ

з теми:

(за матеріалами _____)

Виконав студент _____ курсу

Спеціальності _____

групи _____

П.І.Б. студента

ПЕРЕЛІК ТЕМ ІНДИВІДУАЛЬНОГО ЗАВДАННЯ

Тема 1. Види та значення засобів вимірювальної техніки, що використовуються в закладах ресторанного господарства. Відповідальність працівників за порушення правил користування засобами вимірювальної техніки.

Тема 2. Дайте характеристику засобів вимірювальної техніки, що використовуються у двох-трьох місцевих ЗРГ.

Тема 3. Індиксація ваг. Дайте характеристику ваг таких моделей: ВН 10 Ц 13 у, ВЦЛ 10 м, ВП 500 Ш 13 В, ВС 10 Ц 13 А.

Тема 4. Характеристика вимог до ваг .

Тема 5. Ваги настільні циферблатні, їх види та будова. Укажіть види ваг настільних циферблатних, що використовуються в місцевих ЗРГ.

Тема 6. Правила встановлення ваг настільних циферблатних на робочому місці та підготовки їх до роботи. Зробіть аналіз правильності встановлення ваг настільних циферблатних у двох-трьох місцевих ЗРГ.

Тема 7. Ваги електронні: види, будова і порядок підготовки до роботи та зважування на таких вагах

Тема 8. Технічні вимоги, яким повинні відповідати реєстратори розрахункових операцій

Тема 9. Порядок придбання та реєстрації реєстраторів розрахункових операцій, Книги обліку розрахункових операцій та розрахункових квитанцій у ДФС.

Тема 10. Будова (основні вузли та механізми) РРО, їх призначення. Функції клавіш клавіатури окремих моделей РРО у різних режимах: програмування, продажу товарів, отримання звітів.

Тема 11. Порядок розрахунків із покупцями при відключенні електроструму та поломці РРО.

Тема 12. Типові неполадки в роботі різних моделей РРО, їх виявлення та способи усунення. Організація ремонту РРО.

Тема 13. Порядок оформлення Книги обліку розрахункових операцій у кінці робочого дня та звіту за формою ЗВР-1. Визначте результат роботи контролера-касира за день, якщо залишок грошей на початок дня - 27 грн. 35к., сума продажу товарів за день за показниками службового звіту-1275 грн. 20к., здано інкасатору банку 1280 грн. 00 к., фактичний залишок грошей на кінець дня - 22 грн. 65 к. Укажіть, що повинен зробити контролер-касір у цій ситуації.

Тема 14. Проаналізуйте дотримання працівниками правил використання РРО та можливий розмір санкцій у ситуації, коли при перевірці було виявлено, що для розрахунків із покупцями використовувався РРО "ДАТЕКС МП 500", не зареєстрований та не опломбований у місцевій ДФС, а фіскальні звітні чеки за останні п'ять днів не підклеєні в Книзі обліку розрахункових операцій. Крім того, у складських приміщеннях виявлено неоприбуткованих товарів і товарів без супровідних документів на суму 450 грн. 65 к.

Тема 15. Холодильні агенти та їх властивості. Надання першої медичної допомоги при ураженні холодильними агентами

Тема 16. Класифікація торговельного холодильного обладнання. Правила експлуатації торговельного холодильного обладнання. Проаналізуйте дотримання цих правил у двох-трьох місцевих ЗРГ.

Тема 17. Види торговельного холодильного обладнання. Дайте характеристику торговельного холодильного обладнання, що використовується у двох-трьох місцевих ЗРГ.

Тема 18. Охарактеризуйте поняття "торговельні автомати" та їх будову. Призначення основних вузлів і механізмів торговельних автоматів.

Тема 19. Характеристика окремих видів торговельних автоматів.

Тема 20. Правила експлуатації торговельних автоматів.

Тема 21. Призначення та характеристика окремих видів різального устаткування.

Тема 22. Характеристика окремих видів подрібнювального устаткування. **Тема 23.** Характеристика окремих видів устаткування для варіння їжі.

Тема 24. Характеристика окремих видів устаткування для смаження їжі. **Тема 25.** Характеристика окремих видів устаткування для миття посуду.

Тема 26. Характеристика окремих видів устаткування для відпускання страв **Тема 27.** Характеристика окремих видів устаткування для збивання продуктів.

Тема 28. Характеристика окремих видів устаткування для перемішування продуктів.

Тема 29. Характеристика окремих видів устаткування для кейтеринга.

Тема 30. Характеристика окремих видів апаратів інфрачервоного і надвисокочастотного нагрівання .

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО ВИКОНАННЯ ІНДИВІДУАЛЬНОГО ЗАВДАННЯ

Тема 1. Види та значення засобів вимірювальної техніки, що використовуються в закладах ресторанного господарства. Відповідальність працівників ЗРГ за порушення правил користування засобами вимірювальної техніки

Література: 3, с.253-255; 4, с. 35,36; 5, с. 34,35; 7, с. 217,218; 9.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Слід звернути увагу на те, що облік та продаж продовольчих і багатьох непродовольчих товарів підприємства, а також покупцям здійснюється шляхом вимірювання їх маси, довжини та об'єму. Для вимірювання цих показників у магазинах, закладах ресторанного господарства використовують різні засоби вимірювальної техніки. Експлуатація вимірювальних засобів повинна проводитися згідно з вимогами відповідних нормативних документів. При неправильному використанні засобів вимірювальної техніки передбачено адміністративну і кримінальну відповідальність. Відповідаючи на питання, необхідно аргументувати важливість використання вимірювальних засобів, назвати їх основні види та призначення, а також указати розміри адміністративної та кримінальної відповідальності за порушення правил використання засобів вимірювальної техніки.

Запитання для самоперевірки

1. Що належить до засобів вимірювальної техніки?
2. Які види засобів вимірювальної техніки використовуються на торговельних підприємствах та у ЗРГ?
3. Чим викликана необхідність використання засобів вимірювальної техніки на підприємствах?
4. Якими нормативними та законодавчими актами передбачена відповідальність за порушення правил користування засобами вимірювальної техніки?

Тема 2. Дайте характеристику засобів вимірювальної техніки, що використовуються у двох-трьох місцевих ЗРГ

Література: 3, с.257-262,263,264; 4, с.36,37; 5, с.35,36; 7, с.218,219; 9.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Слід звернути увагу на те, що на підприємствах ресторанного господарства використовують різні види ваг. Їх можна класифікувати за певними ознаками. У відповіді на питання потрібно не лише навести ознаку

класифікації ваг, а й дати коротку їх характеристику. Крім того, слід відвідати місцеві ЗРГ та вказати, які види засобів вимірювальної техніки використовуються в них.

Запитання для самоперевірки

1. За якими ознаками класифікують засоби вимірювальної техніки?
2. Які види засобів вимірювальної техніки найчастіше використовують у ЗРГ?
3. Які види ваг належать до важільних?

Тема 3. Індксація ваг. Дайте характеристику ваг таких моделей: ВН 10 Ц 13 у, ВЦЛ 10 м, ВП 500 Ш 13 В, ВС 10 Ц 13 А

Література: 4, с.38-39; 5, с.37,38; 7, с.219-220; 9.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Слід звернути увагу на те, що для умовного позначення (характеристики) основних технічних і експлуатаційних особливостей різних типів та моделей ваг використовують літерно-цифрову індксацію. Кожна з літер або цифр характеризує певну ознаку ваг. Ознайомившись з теоретичним матеріалом із питання, потрібно дати характеристику індксації ваг, а також розшифрувати запропоновані позначення ваг.

Запитання для самоперевірки

1. Які ознаки покладено в основу індксації ваг?
2. Як поділяють ваги за місцем установа?
3. Що в позначенні ваг означає перша група цифр?

Тема 4. Характеристика вимог до ваг

Література: 3, с.264-266; 4, с.38-41; 7, с.220-223; 9.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

При вивченні цього питання слід звернути увагу на те, що всі засоби вимірювань, у тому числі й ваги, повинні відповідати певним вимогам (метрологічним, торговельно-експлуатаційним, економічним, естетичним і санітарно-гігієнічним). У відповіді на питання потрібно вказати не лише ці вимоги, а й дати їх визначення і коротку характеристику.

Запитання для самоперевірки

1. Яким вимогам повинні відповідати засоби вимірювальної техніки?
2. Чим метрологічні вимоги до засобів вимірювальної техніки

відрізняються від торговельно-експлуатаційних?

3. Що розуміють під точністю ваг?

Тема 5. Ваги настільні циферблатні, їх види та будова. Укажіть види ваг настільних циферблатних, що використовуються в місцевих ЗРГ.

Література: 3, с.266-271; 4, с.41-46; 5, с. 41-45; 7, с.223-225; 9.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Слід звернути увагу на те, що для відпускання страв відвідувачам для попереднього фасування товарів у магазинах використовують ваги настільні циферблатні, які можуть мати різну конструкцію. Відповідаючи на питання, спочатку потрібно охарактеризувати будову ваг РН 10 Ц 13 у, а також призначення вузлів і деталей цих ваг. Після цього слід відвідати два-три місцеві магазини та вказати, які види ваг настільних циферблатних використовують у них, з якою метою, в чому відмінність між окремими видами цих ваг.

Запитання для самоперевірки

1. З якою метою в ЗРГ використовують ваги настільні циферблатні?
2. Яку функцію у вагах настільних циферблатних виконує квадрант і де він розташований?
3. Чи можуть ваги настільні циферблатні не мати гирьової площадки?

Тема 6. Правила встановлення ваг настільних циферблатних на робочому місці та підготовки їх до роботи. Зробіть аналіз правильності встановлення ваг настільних циферблатних у двох-трьох місцевих ЗРГ

Література: 3, с. 266-271,274-276; 4, с. 59,60;9.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Слід звернути увагу на те, що до початку роботи на вагах їх необхідно правильно встановити на робочому місці та відрегулювати. У відповіді на питання потрібно вказати, як необхідно правильно встановлювати ваги настільні циферблатні, як готувати їх до зважування товарів після встановлення на робочому місці. Для відповіді на другу частину питання слід відвідати місцеві ЗРГ та зробити аналіз правильності встановлення ваг на робочому місці.

Запитання для самоперевірки

1. Яким вимогам повинно відповідати місце встановлення ваг настільних

циферблатних?

2. Як досягається горизонтальність установлення ваг настільних циферблатних?

3. Як установити стрілку ненавантажених циферблатних ваг навпроти позначки "0"?

4. Яка кількість коливань допускається при зважуванні для стрілки ваг настільних циферблатних?

Тема 7. Ваги електронні: види, будова і порядок підготовки до роботи та зважування на таких вагах

Література: 7, с. 225,226; 9.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Слід звернути увагу на те, що в ЗРГ, крім ваг настільних циферблатних і товарних, застосовуються й ваги електронні, що забезпечують одночасно зі зважуванням, і автоматичний підрахунок вартості товару відповідно до встановленої ціни за 1 кг, а також можуть працювати в комплексі з РРО. Установка і робота на вагах електронних суттєво відрізняється від експлуатації інших засобів вимірювальної техніки. Для відповіді на питання потрібно вказати види ваг електронних. Потрібно охарактеризувати особливості їх будови та правила підготовки до роботи і зважування товарів.

Запитання для самоперевірки

1. З яких основних вузлів складаються ваги електронні ?
2. Яку функцію у вагах електронних виконує тензOMETричний пристрій?
3. Яким вимогам повинно відповідати місце встановлення ваг електронних?
4. Як перевіряється горизонтальність установлення ваг електронних?

Тема 8. Технічні вимоги, яким повинні відповідати реєстратори розрахункових операцій

Література: 6; 9.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Слід звернути увагу на те, що в ЗРГ повинні експлуатуватися реєстратори розрахункових операцій (РРО), які за своїми характеристиками повинні відповідати певним вимогам і бути внесеними до Державного реєстру. Використання РРО, не внесених до Державного реєстру, заборонено або носить обмежений строк. У відповіді на питання потрібно вказати, яким технічним вимогам повинні відповідати РРО.

Запитання для самоперевірки

1. Яким нормативним документом передбачено технічні вимоги до реєстраторів розрахункових операцій?
2. Яким основним технічним вимогам повинні відповідати РРО?
3. Які параметри регламентовано в технічних вимогах РРО?

Тема 9. Порядок придбання та реєстрації реєстраторів розрахункових операцій, Книги обліку розрахункових операцій та розрахункових квитанцій у податковій інспекції

Література: 6;9.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Для використання на торговельних підприємствах та у ЗРГ дозволяються лише належним чином придбані та зареєстровані РРО. На відміну від інших видів торговельного обладнання магазину, яке взагалі не реєструється в податковій інспекції, придбання та реєстрація РРО має певні особливості. Відповідаючи на питання, слід указати, у кого дозволяється придбати касові апарати, які моделі касових апаратів дозволені для придбання, які документи слід оформити при придбанні, де проводиться навчання персоналу, які документи необхідно зібрати для реєстрації виконуються працівниками сервісного центру та представником ДФС.

Запитання для самоперевірки

1. Які моделі РРО дозволені для придбання та реєстрації в ДФС?
2. Хто має право відпускати РРО?
3. Які документи необхідні для реєстрації нового РРО у ДФС?

Тема 10. Будова (основні вузли та механізми) РРО, їх призначення. Функції клавіш клавіатури окремих моделей РРО у різних режимах: програмування, продажу страв, отримання звітів

Література: 6, с. 29-42;9.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Слід звернути увагу на те, що РРО складається з великої кількості різноманітних деталей, об'єднаних у потік вузлів і механізмів, кожний із яких виконує певну функцію у взаємодії з іншими вузлами. Для відповіді на першу частину питання потрібно охарактеризувати будову однієї-двох моделей РРО. Клавіатура кожної моделі РРО містить певну кількість клавіш, які можна розділити на дві групи: інформаційні-цифрові та функціональні. Призначення кожної з клавіш у режимах програмування, обслуговування покупців та отримання звітів відрізняється як в одній моделі РРО, так і в різних моделях. Для відповіді на другу частину питання потрібно охарактеризувати, яку функцію виконують ті чи інші клавіші в режимах продажу та програмування товарів на прикладі однієї-двох моделей реєстраторів.

Запитання для самоперевірки

1. З яких основних вузлів складається РРО?
2. Яку функцію у РРО виконує фіскальна пам'ять?
3. Для виконання яких функцій РРО призначено клавіші?

Тема 11. Порядок розрахунків із покупцями при відключенні електроструму та поломці РРО

Література: 6, 9.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Слід звернути увагу на те, коли РРО не має автономного джерела електроживлення, то при відключенні електроструму його робота блокується. Неможливе проведення операцій продажу і у випадку поломки РРО. Однак покупців у магазині обслуговувати необхідно. Для цього випадку в магазині ведеться Книга обліку розрахункових операцій (КОРО), а покупцям видають розрахункові квитанції. Для відповіді на питання потрібно охарактеризувати порядок ведення КОРО та оформлення квитанцій у разі відключення електроструму або поломки РРО, а також усі наступні дії продавців, коли електрострум буде ввімкнено або РРО буде відремонтовано.

Запитання для самоперевірки

1. Як необхідно діяти касиру у разі поломки РРО або відключення електроструму?
2. Яка інформація вказується в розрахунковій квитанції?
3. У яких випадках оформляють спрощені розрахункові квитанції?

Тема12. Типові неполадки в роботі різних моделей РРО, їх виявлення та способи усунення. Організація ремонту РРО

Література: 6, 9.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Унаслідок неправильної послідовності виконання операцій, недосконалої конструкції та з інших причин у роботі РРО можуть виникати неполадки. Кожна з моделей РРО має свої типові неполадки та порядок їх усунення. У відповіді на питання слід указати, які типові неполадки можуть виникнути під час роботи на двох-трьох різних моделях РРО та яка інформація з являється при цьому на індикаторах; який порядок усунення тих чи інших неполадок.

Запитання для самоперевірки

1. Внаслідок чого в роботі РРО виникають неполадки?
2. Які неполадки в роботі РРО касир може усунути самостійно?
3. Хто здійснює ремонт і технічне обслуговування РРО?

Тема13. Порядок оформлення Книги обліку розрахункових операцій у кінці робочого дня та звіту за формою ЗВР-1. Визначте результат роботи контролера-касира за день, якщо залишок грошей на початок дня - 27 грн 35к., сума продажу товарів за день за показниками службового звіту-1275 грн 20к., здано інкасатору банку 1280 грн 00 к., фактичний залишок грошей на кінець дня- 22 грн 65 к. Укажіть, що повинен зробити контролер-касир у цій ситуації

Література: 6, 9.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Відповідаючи на питання слід охарактеризувати порядок оформлення Книги обліку розрахункових операцій (КОРО) в кінці робочого дня та звіту за формою ЗВР-1. Після відповіді на першу частину питання потрібно визначити результат роботи касира за день і вказати на дії касира в даній ситуації.

Запитання для самоперевірки

1. Хто здійснює оформлення у розділі 2 Книги обліку розрахункових операцій?
2. Яка інформація вказується у розділі 2 КОРО?

3. Хто здійснює оформлення звіту за формою ЗВР-1 та як часто такий звіт необхідно оформляти?

Тема14. Проаналізуйте дотримання торговельними працівниками правил використання РРО та можливий розмір санкцій у ситуації, коли при перевірці було виявлено:

що для розрахунків із покупцями використовувався РРО "ДАТЕКС МП 500", не зареєстрований та не опломбований у місцевій ДПП, а фіскальні звітні чеки за останні п'ять днів не підклеєні в Книзі обліку розрахункових операцій. Крім того, у торговельному залі та складських приміщеннях виявлено неоприбуткованих товарів і товарів без супровідних документів на суму 450 грн 65 к.

Література: 6,9

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Відповідаючи на питання, слід указати, які функціональні обов'язки порушені касиром при експлуатації РРО, а також розрахувати можливий розмір санкцій за вказані порушення.

Запитання для самоперевірки

1. Яких посадових обов'язків повинен дотримуватися касир при експлуатації РРО?
2. Хто здійснює опломбування корпусу РРО?
3. Чи передбачена чинним законодавством кримінальна відповідальність за порушення правил РРО?

Тема15. Холодильні агенти та їх властивості. Надання першої медичної допомоги при ураженні холодильними агентами

Література: 3, с. 179-183; 4, с. 147,148; 5, с. 127-129; 9.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Слід звернути увагу на те, що машинне охолодження ґрунтується на використанні властивостей деяких речовин (холодильних агентів) кипіти при низьких температурах, поглинаючи при цьому тепло із навколишнього середовища. Найпоширенішими холодильними агентами є аміак і хладон (фреон). Попадання холодильних агентів на тіло, вдихання їх парів призводить до негативних наслідків. Щоб зменшити вплив

холодильних агентів на організм людини, потерпілому необхідно своєчасно надати першу медичну допомогу. Для відповіді на першу частину питання "холодильний агент", навести приклади найрозповсюдженіших із них та охарактеризувати їх властивості, указати переваги і недоліки окремих холодильних агентів. Відповідаючи на другу частину питання, слід охарактеризувати порядок надання першої медичної допомоги при ураженні тим чи іншим холодильним агентом.

Запитання для самоперевірки

1. Які речовини відносять до холодильних агентів?
2. Які різновиди хладону використовують у компресійних холодильних машинах?
3. Що слід зробити, якщо рідкий холодильний агент потрапив на тіло людини?

Тема16. Класифікація торговельного холодильного обладнання. Правила експлуатації торговельного холодильного обладнання. Проаналізуйте дотримання цих правил у двох-трьох місцевих ЗРГ.

Література: 3, с. 199-203; 4,с. 149-153; 5, с. 126,127; 9.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Слід звернути увагу на те, що торговельне холодильне обладнання (ТХО) об'єднує кількість різних видів машин, які призначені для короткотермінового зберігання, демонстрації та продажу продовольчих товарів, що швидко псуються. ТХО можна класифікувати за певними ознаками. Для відповіді на першу частину питання слід указати ознаки класифікації ТХО. Експлуатація ТХО в магазині повинна проводитися відповідно до правил їх експлуатації та вимог безпеки праці. Для відповіді на другу частину питання потрібно вказати вимоги правил експлуатації та безпеки праці для ТХО. Крім того, слід відвідати два-три місцеві магазини та проаналізувати, чи дотримуються в них правил експлуатації та безпеки праці, указати на виявлені порушення та до чого це може призвести.

Запитання для самоперевірки

1. За якими ознаками класифікують ТХО?
2. Які ознаки характеризують індекс ТХО?
3. Яких вимог необхідно дотримуватись при експлуатації ТХО?

Тема 17. Види торговельного холодильного обладнання. Дайте характеристику торговельного холодильного обладнання, що використовується у двох-трьох місцевих ЗРГ

Література: 5, с. 138-149;208-231;7, с. 208-213; 9.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Слід звернути увагу на те, що торговельне холодильне обладнання (ТХО) відрізняється як за видами, будовою, так і за технічними й експлуатаційними параметрами. Для відповіді на питання потрібно відвідати кілька місцевих ЗРГ, у яких використовують ТХО, ознайомитися з наявними видами та їх призначенням, а використавши рекомендовану літературу, визначити технічні та експлуатаційні показники окремих видів ТХО.

Запитання для самоперевірки

1. Яке холодильне обладнання відносять до торговельного?
2. Чим холодильний прилавок відрізняється від холодильного прилавка-вітрини?
3. Для чого використовують холодильні камери у ЗРГ?

Тема18. Охарактеризуйте поняття "торговельні автомати" та їх будову. Призначення основних вузлів і механізмів торговельних автоматів

Література: 3, с. 350-352; 4, с. 181-18; 5, с. 156-160;9.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Слід звернути увагу на те, що важливим напрямом науково-технічного прогресу в торгівлі є продаж товарів через торговельні автомати. Торговельний автомат- це пристрій, що автоматично видає товар покупцю в обмін на опущені гроші, жетони чи інші засоби платежу. Торговельні автомати можуть не тільки доповнювати стаціонарну торговельну мережу, але й частково її

замінювати тоді, коли магазини не працюють. Конструкція торговельних автоматів складається з кількох вузлів і механізмів, зєднаних між собою. У відповіді на питання слід дати визначення поняття "торговельний автомат", указати, з яких вузлів і механізмів складається торговельний автомат та які функції виконує кожний із цих вузлів або механізмів.

Запитання для самоперевірки

1. Які види торговельного обладнання відносять до торговельних автоматів?
2. За якими ознаками класифікують торговельні автомати?
3. З яких основних вузлів і механізмів складається торговельний автомат?

Тема19. Характеристика окремих видів торговельних автоматів

Література: 3, с. 354-356; 4, с. 183-194; 5, с. 160-167;9.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Існує багато різних видів торговельних автоматів. Найрозповсюдженішими є автомати з пива та готових напоїв і штучних товарів. Для відповіді на питання слід охарактеризувати особливості будови та роботи названих автоматів.

Запитання для самоперевірки

1. Які види торговельних автоматів призначені для продажу штучних фасованих товарів?
2. Які види торговельних автоматів призначені для приготування та продажу рідких товарів?
3. Які температурні режими передбачені у торговельних автоматів?

Тема20. Правила експлуатації торговельних автоматів

Література: 3, с. 356-358;9.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Необхідно відзначити, що більшість із видів торговельних автоматів працює від мережі електроструму та має ємності (балони)

зі стиснутим повітрям. Через це їх експлуатація (підготовка до роботи, обслуговування, ремонт і використання покупцями) повинні проводитися з дотриманням певних вимог. У відповіді на питання слід вказати, яких правил необхідно дотримуватися при експлуатації торговельних автоматів.

Запитання для самоперевірки

1. Хто здійснює обслуговування торговельних автоматів?
2. В яких випадках здійснюється консервація торговельних автоматів?
3. Яких основних вимог безпеки необхідно дотримуватися при експлуатації торговельних автоматів?

Тема 21. Призначення та характеристика окремих видів різального устаткування.

Література: 11, с. 68,69;.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Слід звернути увагу на те, що розвиток ресторанного, господарства і використання прогресивної технології на індустріальній основі з використанням різального устаткування, вимагають механізації трудомістких процесів, які виконуються під час підготовчих робіт. Для цього використовують різні види засобів механізації. Для відповіді на першу частину питання потрібно аргументувати необхідність використання різального устаткування на підприємствах харчування. Для відповіді на другу частину питання слід відвідати кілька місцевих ЗРГ і ознайомитися з наявними видами різального устаткування. Потрібно вказати, для виконання яких робіт вони використовуються.

Запитання для самоперевірки

1. Чим продиктована необхідність застосування у ЗРГ різального устаткування?
2. Які види обладнання відносять до різального?
3. За якими ознаками класифікують різальне устаткування?

Тема 22. Характеристика окремих видів подрібнювального устаткування.

Література: 11, с. 71-75;.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

У ЗРГ для подрібнення продуктів та сировини використовуються різні види подрібнювального устаткування.

Для відповіді на питання слід назвати основні види, охарактеризувати призначення та технічні параметри устаткування, які використовуються в ЗРГ. Слід указати переваги та недоліки при використанні окремих механізмів.

Запитання для самоперевірки

1. Для виконання яких операцій у ЗРГ використовують подрібнювальне устаткування?
2. Які види устаткування відносять до подрібнювального?
3. Які параметри характеризують устаткування?

Тема 23. Характеристика окремих видів устаткування для варіння їжі.

Література: 11, с. 119-121;

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Відповідаючи на питання, потрібно дати визначення устаткування для варіння їжі, назвати їх основні види, а також охарактеризувати технічні та експлуатаційні показники окремих видів обладнання.

Запитання для самоперевірки

1. Які види устаткування для варіння їжі застосовують у ЗРГ?
2. Для виконання яких робіт використовують пастакукери?
3. Які технічні та експлуатаційні показники характеризують устаткування для варіння їжі?

Тема 24. Характеристика окремих видів устаткування для смаження їжі.

Література: 11, с. 93-110,121-122.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

У ЗРГ для смаження продуктів та напівфабрикатів використовуються різні види устаткування для смаження їжі.

Для відповіді на питання слід назвати основні види,

охарактеризувати призначення та технічні параметри устаткування, які використовуються в ЗРГ. Слід указати переваги та недоліки при використанні окремих механізмів.

Запитання для самоперевірки

1. Для виконання яких операцій у ЗРГ використовують устаткування?
2. Які види устаткування відносять до устаткування для смаження їжі?
3. Які параметри характеризують устаткування?

Тема 25. Характеристика окремих видів устаткування для миття посуду.

Література: 11, с.1 68,169;.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Слід звернути увагу на те, що розвиток ресторанного, господарства і використання прогресивної технології з використанням мийного устаткування, вимагають механізації трудомістких процесів, які виконуються під час підготовчих робіт. Для цього використовують різні види засобів механізації. Для відповіді на першу частину питання потрібно аргументувати необхідність використання мийного устаткування на підприємствах харчування. Для відповіді на другу частину питання слід відвідати кілька місцевих ЗРГ і ознайомитися з наявними видами мийного устаткування. Потрібно вказати, для виконання яких робіт вони використовуються.

Запитання для самоперевірки

1. Чим продиктована необхідність застосування у ЗРГ мийного устаткування?
2. Які види обладнання відносять до мийного за періодичністю дії?
3. За якими ознаками класифікують мийне устаткування?

Тема 26. Характеристика окремих видів устаткування для відпускання страв.

Література: 11, с.1 71-175;.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

У ЗРГ для відпускання страв використовуються різні види устаткування.

Для відповіді на питання слід назвати основні види, охарактеризувати призначення та технічні параметри устаткування, які використовуються в ЗРГ. Слід указати переваги та недоліки при використанні окремих механізмів мармітів.

Запитання для самоперевірки

1. Для виконання яких операцій у ЗРГ використовують марніти.
2. Які види устаткування відносять до устаткування для відпускання страв?
3. Які параметри характеризують устаткування?

Тема 27. Характеристика окремих видів устаткування для збивання продуктів.

Література: 11, с. 219-221;

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Відповідаючи на питання, потрібно дати визначення устаткування для збивання продуктів, назвати їх основні види, а також охарактеризувати технічні та експлуатаційні показники окремих видів обладнання.

Запитання для самоперевірки

1. Які види устаткування для збивання продуктів застосовують у ЗРГ?
2. Для виконання яких робіт використовують блендерів?
3. Які технічні та експлуатаційні показники характеризують устаткування для збивання продуктів?

Тема 28. Характеристика окремих видів устаткування для перемішування продуктів.

Література: 11, с. 293-310.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

У ЗРГ для перемішування продуктів використовуються різні види устаткування для перемішування.

Для відповіді на питання слід назвати основні види, охарактеризувати призначення та технічні параметри устаткування, які використовуються в ЗРГ. Слід указати переваги та недоліки при використанні окремих механізмів.

Запитання для самоперевірки

1. Для виконання яких операцій у ЗРГ використовують устаткування?
2. Які види устаткування відносять до устаткування для перемішування продуктів?
3. Які параметри характеризують устаткування?

Тема 29. Характеристика окремих видів устаткування для кейтеринга.

Література: 11, с. 248-253;

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Відповідаючи на питання, потрібно дати визначення устаткування для кейтеринга, назвати їх основні види, а також охарактеризувати технічні та експлуатаційні показники окремих видів обладнання.

Запитання для самоперевірки

1. Які види устаткування для кейтеринга застосовують у ЗРГ?
2. Для виконання яких робіт використовують устаткування?
3. Які технічні та експлуатаційні показники характеризують устаткування для кейтеринга?

Тема 30. Характеристика окремих видів апаратів інфрачервоного і надвисокочастотного нагрівання .

Література: 11, с. 299-318.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

У ЗРГ використовуються різні види апаратів інфрачервоного і надвисокочастотного нагрівання .

Для відповіді на питання слід назвати основні види, охарактеризувати призначення та технічні параметри устаткування, які використовуються в ЗРГ. Слід указати переваги та недоліки при використанні окремих механізмів.

Запитання для самоперевірки

1. Для виконання яких операцій у ЗРГ використовують устаткування?
2. Які види устаткування відносять до апаратів інфрачервоного і

надвисокочастотного нагрівання?

3. Які параметри характеризують устаткування?

Список рекомендованої літератури

1. *Правила* користування засобами вимірювальної техніки у сфері торгівлі, громадського харчування та надання послуг (ПМУ 21-2001). Наказ Державного комітету стандартизації, метрології та сертифікації України від 24.12.01.-№633.
2. *Примерные нормы* технического оснащения предприятий общественного питания.
3. *Арустамов Э.А.* Оборудование предприятий (торговля). Москва: Издат. дом "Дашков и К", 2000.
4. *Апопій В.В., Міщук І.П., Ребіцький В.М.* та ін. Організація торгівлі. - К.: Центр навчальної літератури, 2008.
5. *Добрянська О.Д., Дісяк М.Я.* Електронні контрольно-касові апарати. Навч. посіб.-Чернівці, 1999.
6. *Дісяк М.Я. Ільків М.К.* Торгово-технологічне обладнання. Наочний посібник для студентів кооперативних технікумів і коледжів-К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2008.-124 с.
7. Керівництво користувача із роботи на РРО різних моделей.
8. Керівництво з експлуатації засобів вимірювальної техніки.
9. *Опорний конспект* "Устаткування закладів ресторанного господарства", розділ №1,2,3.
10. *Черевко О.І., Новікова О.В.* та ін.. Обладнання підприємств сфери торгівлі. Навчальний посібник-К.: Ліра, 2010 - 648 с.
11. *Шаповал С.Л.* та ін.. Механічне устаткування. Навчальний посібник. – К.: Київ. Національний торгово-економічний університет, 2010.-240 с.