

Відокремлений структурний підрозділ
«Любешівський технічний фаховий коледж
Луцького національного технічного університету»

Питання (завдання)

до семестрового контролю (екзамен) з навчальної дисципліни
«Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства»

для здобувачів освіти

ОПП «Готельно-ресторанна справа»
спеціальності 241 Готельно-ресторанна

РОЗГЛЯНУТО ТА
СХВАЛЕНО

на засіданні ЦМК педпрацівників харчової промисловості
від 01.09.2022 р., протокол № 1

Білет №1

- 1.Поняття та призначення устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.
- 2.Будова посудомийних машин періодичної та безперервної дії.
- 3.Конструктивні характеристики пароварильних шаф.

Білет №2

1. Класифікація та основні технічні характеристики устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.
2. Принцип дії експрес-кавоварки.
3. Класифікація транспортних засобів за призначенням, видом, формою власності. Класи вантажів.

Білет №3

1. Основні засоби меблювання закладів готельно-ресторанного господарства залежно від призначення та функцій меблів.
2. Призначення, класифікація та принцип дії просіювачів.
3. Оснащення приміщень для біологічного відновлення організму та занять спортом

Білет №4

1. Основні вимоги до оснащення меблями номерів готелів різних категорій.
2. Основні способи очищення коренеплодів, їх переваги та недоліки. Класифікація картоплеочищувальних машин.
3. Призначення, класифікація, номенклатура сковорід.

Білет №5

1. Призначення та принцип дії електричних побутових приборів, їх класифікація та номенклатура.
2. Назвіть правила експлуатації, основні техніко-економічні і експлуатаційні показники роботи сковорід.
- 3.Призначення, класифікація та принцип дії подрібнювальних машин та механізмів.

Білет №6

1. Призначення та принцип дії електричних побутових приборів, їх класифікація та номенклатура.
2. Класифікація та принцип дії машин та механізмів для збивання продуктів. Класифікація підприємств харчування.
3. Технологічні вимоги, класифікація, номенклатура фритюрниць.

Білет №7

1. Фени, класифікація та характеристика.
2. Класифікація дозувально-формувального устаткування. Будова та

принципи дії.

3. Правила експлуатації апаратів, призначених для жарки і випікання продуктів.

Білет №8

1. Якісні, функціональні та споживчі характеристики прасок. Правила експлуатації.
2. Мета теплової обробки продуктів. Традиційні способи теплової обробки
3. Конструктивні особливості, призначення та принцип дії плит.

Білет №9

1. Основні технічні характеристики побутових чайників. Правила експлуатації та правила безпеки під час їх використання.
2. Призначення та технологічні вимоги, що висуваються до допоміжного устаткування.
3. Обладнання для шведського столу та кейтерінгу.

Білет №10

1. Вимоги, що висуваються до аудіо- та відеотехніки, яка встановлюється у жилих приміщеннях готелів.
2. Способи теплової обробки харчових продуктів.
3. Особливості конструкцій мармітів.

Білет №11

1. Класифікація теплового устаткування за основними класифікаційними ознаками.
2. Устаткування для магазинів та торговельних кіосків. Класифікація, принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки.
3. Обладнання залів для проведення культурних або ділових заходів.

Білет №12

1. Класифікація механічного устаткування.
2. Основні способи різання харчових продуктів. Класифікація подрібнювально-різальних машин.
3. Класифікація, призначення, будова та сфери застосування НВЧ- та ІЧапаратів.

Білет №13

1. Класифікація і характеристика грилів.
2. Обладнання для плавальних басейнів, саун. Класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації.
3. Оснащення перукарень в залежності від категорії. Принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації.

Білет №14

1. Конструктивні особливості, призначення та принцип дії стравоварильних котлів.
2. Обладнання для плавальних басейнів, саун. Класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації
3. Класифікація, принцип дії та правила експлуатації аудіо- та відеотехніки, яка встановлюється у жилих приміщеннях готелів.

Білет №15

1. Поняття та призначення устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.
2. Класифікація механічного устаткування.
3. Особливості конструкції грилів карусельного, контактного, роликового, лавового типу, «саламандер».

Білет №16

1. Основні способи очищення коренеплодів, їх переваги та недоліки. Класифікація картоплеочищувальних машин.
2. Класифікація теплового устаткування за основними класифікаційними ознаками.
3. Обладнання для шведського столу та кейтерінгу.