

ЕКЗАМЕНАЦІЙНІ ПИТАННЯ

1. Поняття та призначення устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.
2. Класифікація та основні технічні характеристики устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.
3. Основні засоби меблювання закладів готельно-ресторанного господарства в залежності від призначення та функцій меблів.
4. Основні вимоги до оснащення меблями номерів готелів різних категорій.
5. Номенклатура м'яких меблів, що застосовують у закладах готельно-ресторанного господарства.
6. Класифікація та характеристика меблів для торгових приміщень.
7. Призначення та принцип дії електричних побутових приборів, їх класифікація та номенклатура.
8. Фени, класифікація та характеристика.
9. Правила експлуатації та техніки безпеки під час користування феном.
10. Якісні, функціональні та споживчі характеристики прасок. Правила експлуатації.
11. Основні технічні характеристики побутових чайників. Правила експлуатації та правила безпеки під час їх використання.
12. Вимоги, що висуваються до аудіо- та відеотехніки, яка встановлюється у жилих приміщеннях готелів.
13. Класифікація, принцип дії та правила експлуатації аудіо- та відеотехніки, яка встановлюється у жилих приміщеннях готелів.
14. Порівняльна характеристика телевізорів за розміром екрану, системами проєкційних трубок, дизайном та виробником.
15. Основні технічні характеристики відео- та DVD-програвачів. Переваги та недоліки.

16. Засоби внутрішнього зв'язку в підприємствах готельного господарства.

17. Використання клінінгових технологій у закладах готельного господарства.

18. Класифікація устаткування для професійного прибирання.

19. Побутові та професійні пилососи, машини для миття і натирання підлоги.

20. Візки для вологого прибирання та сміття. Системи для миття вікон та підлоги.

21. Класифікація механічного устаткування.

22. Основні техніко-економічні показники механічного устаткування.

23. Призначення, будова та основні техніко-економічні показники УКМ.

24. Фізична суть процесу миття посуду. Класифікація посудомийних машин.

25. Будова посудомийних машин періодичної та безперервної дії.

26. Призначення, класифікація та принцип дії просіювачів.

27. Основні способи очищення коренеплодів, їх переваги та недоліки.

Класифікація картоплеочищувальних машин.

28. Призначення, класифікація та принцип дії подрібнювальних машин та механізмів.

29. Основні способи різання харчових продуктів. Класифікація подрібнювально-різальних машин.

30. Класифікація та принцип дії машин та механізмів для збивання продуктів.

31. Класифікація дозувально-формувального устаткування. Будова та принципи дії

32. Мета теплової обробки продуктів. Традиційні способи теплової обробки.

33. Способи теплової обробки харчових продуктів.

34. Основні переваги використання електричної енергії.
35. Класифікація теплового устаткування за основними класифікаційними ознаками.
36. Основні техніко-економічні показники теплового устаткування.
37. Тепловий розрахунок апарата.
38. Теплогенеруючі пристрої для спалення твердого та рідкого палива.
39. Класифікація електронагрівачів.
40. Класифікація, призначення, будова та сфери застосування НВЧ- та ІЧ-апаратів.
41. Класифікація і характеристика грилів.
42. Особливості конструкції грилів карусельного, контактного, роликового, лавового типу, “саламандер”.
43. Особливості експлуатації НВЧ- та ІЧ-апаратів.
44. Конструктивні особливості, призначення та принцип дії стравоварильних котлів.
45. Надайте конструктивну характеристику пароварильних шаф.
46. Принцип дії експрес-кавоварки.
47. Призначення, класифікація, номенклатура сковорід.
48. Назвіть правила експлуатації, основні техніко-економічні і експлуатаційні показники роботи сковорід.
49. Технологічні вимоги, класифікація, номенклатура фритюрниць.
50. Правила експлуатації апаратів, призначених для жарки і випікання продуктів.
51. Конструктивні особливості, призначення та принцип дії плит.
52. Класифікація водогрійного устаткування. Принципова схема електричного кип'ятильника безперервної дії.
53. Призначення та технологічні вимоги, що висуваються до допоміжного устаткування.
54. Особливості конструкцій мармітів.

55. Оснащення приміщень для біологічного відновлення організму та занять спортом.

56. Устаткування для плавальних басейнів, саун. Класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації.

57. Устаткування для тренажерних залів, соляріїв, масажних, спортивних залів. Класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації.

58. Оснащення перукарень в залежності від категорії. Принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації.

59. Устаткування для салонів краси. Принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації.

60. Устаткування для магазинів та торговельних кіосків. Класифікація, принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки.

61. Класифікація устаткування для послуг з організації дозвілля у закладах готельно-ресторанного господарства.

62. Устаткування для боулінгу, більярду та кегельбану. Класифікація, основні характеристики та правила експлуатації.

63. Устаткування для ігор із грошовим вигрaшем. Номенклатура ігрових автоматів.

64. Устаткування для гри в дартс.

65. Види обладнання та аксесуари для казино, карточних ігор.

66. Комплектація казино столами, їх види та вимоги до них.

67. Використання електронного обладнання в казино. Принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки.

68. Устаткування залів для проведення культурних або ділових заходів.

69. Основні напрями автоматизації інформаційного обслуговування у закладах готельно-ресторанного господарства.

70. Класифікація устаткування для пралень.

71. Принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації пральних машин.

72. Гладильно-сушильне устаткування, фінішне устаткування, допоміжне устаткування. Принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки.

73. Класифікація устаткування для хімчисток. Призначення, будова, правила експлуатації та безпеки.

74. Класифікація транспортних засобів за призначенням, видом, формою власності. Класи вантажів.

75. Розрахунок кількості транспортних засобів для перевезення вантажів у закладах готельного господарства.