

Перелік питань до іспиту
з дисципліни: «Устаткування в закладах ресторанного господарства»

1. Вказати предмет та завдання дисципліни «Устаткування закладів ресторанного господарства», та класифікацію механічного устаткування.
2. Описати призначення та класифікацію торгових автоматів, дати характеристика основних вузлів.
3. Охарактеризувати автомати для продажу газованих охолоджених напоїв і питної води.
4. Розробити вимоги охорони праці під час експлуатації механічного устаткування.
5. Описати призначення та дати класифікацію устаткування для подрібнення та машин для нарізання продуктів.
6. Охарактеризувати машини і механізми для розмелювання кави.
7. Описати конструктивні особливості машини для подрібнення варених продуктів, вказати принцип роботи та правила безпечної експлуатації.
8. Вказати машини і механізми для нарізання овочів та плодів, визначити особливості будови, правила безпечної експлуатації.
9. Описати машини для нарізання гастрономічних продуктів (слайсери,), хліба, масла вершкового, визначити особливості будови та правила безпечної експлуатації.
10. Охарактеризувати збивальні машини та механізми, визначити їх будову, принцип роботи, правила безпечної експлуатації.
11. Охарактеризувати очищувальне устаткування закладів ресторанного господарства.
12. Назвати машини для замішування тіста, вказати конструктивні особливості, принцип роботи, умови безпечної експлуатації.
13. Визначити призначення, види, конструктивні особливості просіювачів борошна.
14. Описати особливості будови машин для миття посуду, визначити умови безпечної експлуатації.
15. Охарактеризувати машини для миття посуду безперервної дії.
16. Описати особливості будови, принцип роботи та правила безпечної експлуатації машин для миття посуду періодичної дії.
17. Вказати значення засобів вимірювальної техніки для закладів ресторанного господарства.
18. Назвати відповідальність працівників за стан і правила використання засобів вимірювальної техніки.
19. Описати види ваговимірювального устаткування.
20. Вказати класифікацію та індексацію ваг торговельних та вимоги до них.
21. Описати вимоги до ваг: метрологічні, товарно-експлуатаційні, санітарно-гігієнічні, ваги настільні, циферблатні: види, будова, правила установки зважування, і повірки.
22. Назвати різновиди гир та вимоги до них.

23. Охарактеризувати ваги електронні, їх види, особливості будови, правила зважування, безпека праці.
24. Описати порядок клеймування ваг і гир.
25. Вказати системи та обладнання для реєстрації розрахункових операцій.
26. Охарактеризувати призначення реєстраторів розрахункових операцій.
27. Описати реєстрацію в Державній податковій інспекції
28. Дати характеристику окремих моделей ЕККА.
29. Описати порядок програмування послуг на окремих моделях ЕККА.
30. Вказати порядок розрахунків з відвідувачами в процесі реалізації готової продукції. Правила експлуатації ЕККА.
31. Описати оформлення касової документації.
32. Охарактеризувати відповідальність за порушення, правила експлуатації ЕККА.
33. Вказати вибір типів моделей, реєстраторів, розрахункових операцій для ЗРГ.
34. Дати характеристику основних типів холодильних агрегатів.
35. Вказати призначення варильного устаткування. Принцип роботи варильних котлів
36. Дати характеристику котлів варочних, призначення і принцип роботи.
37. Описати правила експлуатації та техніку безпеки котлів варочних.
38. Охарактеризувати апарати для приготування гарячих напоїв: кавоварки, кавові машини, апарати для приготування капу чино, апарати для приготування гарячого шоколаду
39. Вказати правила техніки безпеки при роботі, кавоварки, кавові машини.
40. Описати призначення та класифікація установок з НВЧ - нагріванням.
41. Описати холодильні агенти та теплоносії холодильного устаткування..
42. Вказати правила експлуатації та безпеки праці НВЧ-апаратів.
43. Назвати апарати інфрачервоного нагрівання (грилі, шашличні печі) та призначення, особливості будови різних моделей, правила безпечної експлуатації.
44. Описати призначення та класифікацію універсальних теплових апаратів.
45. Охарактеризувати плити, їх види, особливості будови, принцип роботи, правила безпечної експлуатації.
46. Вказати основні конструктивні особливості конвектоматів, принцип роботи, правила безпечної експлуатації.
47. Описати пароконвектомати, особливості будови, принцип роботи, правила безпечної експлуатації.
48. Дати класифікацію допоміжного теплового устаткування, визначити його призначення та основні конструктивні особливості.
49. Описати види роздавалень закладів ресторанного господарства різних типів; їх склад, комплектацію устаткуванням.
50. Охарактеризувати теплові стійки, термостати, теплові шафи, теплові вітрини; особливості будови окремих моделей, правила безпечної експлуатації.
51. Описати принципову схему компресійної холодильної машини.

52. Охарактеризувати жарильно - пекарське устаткування, особливості будови окремих моделей.
53. Вказати призначення та дати характеристику універсальних кухонних машин, комплектація змінними механізмами.
54. Назвати , призначення та дати характеристику пересувних мармітів.
55. Описати конструктивні особливості машин для розкачування тіста, принцип роботи, умови безпечної експлуатації.
56. Вказати торговельно-технологічне холодильне устаткування, його класифікація, призначення.
57. Охарактеризувати вітрини, прилавки та прилавки-вітрини холодильні. Характеристика, правила безпечної експлуатації.
58. Описати вибір холодильного обладнання для різних типів закладів ресторанного господарства.
59. Охарактеризувати машини і механізми для перемішування фаршу.
60. Охарактеризувати машини для замішування тіста.
61. Описати фризери, льодогенератори. Призначення, особливості конструкції.
62. Дати характеристику збивальним машинам та механізмам.
63. Назвати правила безпечної експлуатації холодильного устаткування .
64. Вказати маркування механічного устаткування .
65. Описати приблизні норми технічного оснащення закладів ресторанного господарства
66. Охарактеризувати розмелювальні машини, їх різновиди.
67. Назвати машини і механізми для нарізання овочів та плодів, визначити основні конструктивні особливості.
68. Описати особливості будови, правила безпечної експлуатації котлето - формуючої машини.
69. Вказати маркування механічного устаткування.
70. Охарактеризувати машини і механізми для перемішування продуктів.
71. Описати машини для миття овочів, визначити їх будову, принцип роботи.
72. Вказати будову, принцип роботи, правила безпечної експлуатації м'ясорозпушувачів.
73. Охарактеризувати машини для миття посуду безперервної дії. Будова, принцип роботи, правила безпечної експлуатації.
74. Описати ваги настільні циферблатні: види, будова, правила установки, зважування і повірки.
75. Визначити поняття технологічної машини та її будову..
76. Описати передавальні механізми, їх призначення, види, поняття передаточного числа.
77. Дати класифікацію деталей машин, охарактеризувати деталі з'єднань.
78. Вказати призначення та основні конструктивні особливості протирочних машин та механізмів.
79. Описати призначення м'ясорубок, особливості будови окремих моделей, принцип роботи, правила безпечної експлуатації.

80. Дати характеристику окремих моделей мікрохвильових печей.
81. Охарактеризувати шашличні печі, особливості будови, правила безпечної експлуатації.
82. Охарактеризувати марміти, призначення, особливості конструкції, правила безпечної експлуатації.
83. Описати пересувні теплові шафи, їх призначення та характеристика.
84. Вказати призначення та дати характеристику підйомно-транспортного устаткування.
85. Описати шафи холодильні, холодильні столи. Призначення особливості будови окремих моделей, правила безпечної експлуатації.
86. Вказати загальні принципи будови та дати класифікацію теплових апаратів.
87. Охарактеризувати джерела теплоти, теплоносії та теплоізоляційні матеріали теплових апаратів.
88. Дати характеристику стаціонарним харчоварильним котлам.
89. Охарактеризувати пароварильні апарати. Особливості будови окремих моделей, умови безпечної експлуатації.
90. Дати характеристику фритюрниць, особливості будови, принцип роботи, правила безпечної експлуатації.