

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

ПИТАННЯ ДО ЗАЛІКУ-ІСПИТУ
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

Питання для заліку та екзамену

Семестр 3

1. Що таке ресторанне устаткування та які його основні види?
2. Як класифікується устаткування за функціональним призначенням?
3. Які конструктивні особливості механічного обладнання?
4. Які переваги використання автоматизованого устаткування в ресторанному господарстві?
5. Які фактори враховуються при виборі механічного обладнання?
6. Які ключові показники ефективності теплового обладнання?
7. Які основні характеристики холодильного обладнання для ресторанів?
8. Які види торговельно-технологічного устаткування застосовуються у ресторанах?
9. Яке устаткування використовується для автоматизації процесів обслуговування клієнтів?
10. Як класифікується ресторанне устаткування за джерелом енергії?
11. Які критерії є ключовими при виборі устаткування для ресторанного бізнесу?
12. Як оцінити економічну ефективність використання обладнання?
13. Чому важливо враховувати санітарно-гігієнічні вимоги при виборі устаткування?
14. Які вимоги висуваються до установки холодильного обладнання?
15. Які методи оцінки продуктивності механічного устаткування застосовуються у ресторанному господарстві?
16. Які ризики можуть виникнути при неправильному виборі устаткування?
17. Як технологічні процеси впливають на вибір ресторанного устаткування?
18. Які основні заходи техніки безпеки при експлуатації механічного устаткування?
19. Які методи діагностики несправностей використовуються у ресторанному обладнанні?
20. Як мінімізувати ризики при роботі з тепловим обладнанням?
21. Які вимоги до безпеки експлуатації холодильного обладнання?
22. Чому важливо регулярно проводити обслуговування устаткування?
23. Які найбільш поширені поломки ресторанного устаткування?
24. Як правильно організувати профілактичне обслуговування технічного устаткування?
25. Які основні види холодильного устаткування застосовуються в ресторанах?
26. Чим відрізняються різні системи охолодження в холодильному обладнанні?
27. Як оцінити рівень енергоефективності холодильних пристроїв?
28. Які особливості шокового охолодження продуктів у ресторанах?
29. Як правильно обрати холодильне обладнання для ресторану?
30. Які фактори впливають на ефективність використання теплового обладнання?
31. Які основні види теплового устаткування використовуються у ресторанах?
32. Як різні температурні режими впливають на якість продуктів?
33. Які переваги мають індукційні плити у ресторанному бізнесі?
34. Які вимоги до санітарної обробки теплового обладнання?
35. Які новітні технології використовуються у сучасному торговельно-технологічному обладнанні?
36. Як POS-системи впливають на швидкість обслуговування клієнтів?
37. Чому важливо правильно розташовувати торговельне обладнання у закладі?
38. Як цифрові технології змінюють управління ресторанним обладнанням?
39. Які новітні технології використовуються для контролю роботи ресторанного обладнання?
40. Які тенденції розвитку устаткування для ресторанного бізнесу?
41. Як автоматизація впливає на ефективність роботи ресторанів?
42. Які основні методи енергозбереження застосовуються в ресторанному господарстві?
43. Чому важливо використовувати енергоефективне обладнання?
44. Які види альтернативної енергії застосовуються у ресторанному бізнесі?
45. Як автоматизовані системи моніторингу допомагають зменшити витрати енергії?
46. Які сучасні технології допомагають мінімізувати втрати електроенергії?
47. Як правильно обрати устаткування з точки зору його енергоспоживання?
48. Чим відрізняється система рекуперації тепла в ресторанному господарстві?

49. Які технології реутилізації теплової енергії використовуються у ресторанному бізнесі?
50. Які сучасні стандарти енергоефективності застосовуються в устаткуванні ресторанів?

Семестр 4

51. Які основні принципи проектування кухонного простору у закладах ресторанного господарства?
52. Як правильно зонувати приміщення ресторану?
53. Які вимоги до ергономіки при розміщенні устаткування у ресторанах?
54. Чому важливо враховувати санітарні норми при проектуванні приміщень?
55. Як 3D-модельювання допомагає оптимізувати використання простору?
56. Які вимоги пожежної безпеки необхідно враховувати при проектуванні ресторанного обладнання?
57. Як правильно розміщувати устаткування для оптимальної роботи персоналу?
58. Які заходи необхідні для забезпечення пожежної безпеки у ресторані?
59. Які етапи включає технічне обслуговування ресторанного обладнання?
60. Як діагностувати несправності у механічному устаткуванні?
61. Які існують методи профілактичного обслуговування устаткування?
62. Як автоматизовані системи допомагають у технічному обслуговуванні?
63. Які переваги модернізації ресторанного обладнання?
64. Які основні види ремонту використовуються у ресторанному господарстві?
65. Як підвищити ефективність роботи ресторанного обладнання?
66. Які основні етапи навчання персоналу з техніки безпеки?
67. Як впровадження VR-тренінгів покращує якість навчання персоналу?
68. Чому важливо сертифікувати працівників ресторанного бізнесу?
69. Які основні вимоги до навчання персоналу з експлуатації устаткування?
70. Як автоматизація впливає на якість підготовки працівників?
71. Які основні методи розрахунку продуктивності механічного устаткування?
72. Як оцінити ефективність використання механічного обладнання?
73. Як оцінюється економічна доцільність використання устаткування?
74. Які програмні засоби допомагають у розрахунках параметрів устаткування?
75. Які технології автоматизації впроваджуються у ресторанному господарстві?
76. Як IoT впливає на управління ресторанним обладнанням?
77. Які перспективи використання 3D-друку у ресторанному бізнесі?
78. Як штучний інтелект допомагає оптимізувати процеси приготування їжі?
79. Які методи обслуговування застосовуються для підтримки технічного стану обладнання?
80. Як розрахувати витрати на технічне обслуговування устаткування?