

## Індивідуальні завдання

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 залежно від призначення та функцій меблів.
4. Основні вимоги до оснащення меблями номерів готелів різних категорій.
5. Засоби внутрішнього зв'язку на підприємствах готельного господарства.
6. Використання клінінгових технологій у закладах готельного господарства.
7. Мета теплової обробки продуктів. Традиційні способи теплової обробки.
8. Способи теплової обробки харчових продуктів.
9. Класифікація теплового устаткування за основними класифікаційними ознаками.
10. Класифікація і характеристика грилів.
11. Правила експлуатації апаратів, призначених для жарки і випікання продуктів.
12. Призначення та технологічні вимоги, що висуваються до допоміжного устаткування.
13. Особливості конструкцій мармітів.
14. Класифікація устаткування для послуг з організації дозвілля у закладах готельно-ресторанного господарства.
15. Устаткування для боулінгу, більярду та кегельбану. Класифікація, основні характеристики та правила експлуатації.
16. Устаткування залів для проведення культурних або ділових заходів.
17. Основні напрями автоматизації інформаційного обслуговування у закладах готельно-ресторанного господарства.
18. Класифікація устаткування для пралень.
19. Класифікація транспортних засобів за призначенням, видом, формою власності. Класи вантажів.