

ТЕМА 5. Класифікація устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.

Орієнтовні теми доповідей для висвітлення на занятті

1. Вимоги до устаткування закладів індустрії гостинності.
2. Методика підбору устаткування готелів.
3. Методика підбору устаткування ресторанів.
4. Гігієнічні вимоги при проектуванні обладнання

Питання для самоперевірки

1. Яке функціональне призначення різних видів устаткування закладів готельно-ресторанного господарства?
2. Яку класифікацію устаткування закладів готельно-ресторанного господарства Ви можете запропонувати?
3. Які основні технічні характеристики устаткування можуть бути використані в якості класифікаційних ознак?
4. Для чого призначена теплова обробка продуктів?
5. Які традиційні способи теплової обробки продуктів Ви знаєте?
6. Які способи теплової обробки харчових продуктів Вам відомі?
7. Які основні переваги використання електричної енергії в закладах готельно-ресторанного господарства?
8. Наведіть класифікацію теплового устаткування за основними класифікаційними ознаками?
9. Що належить до основних техніко-економічних показників теплового устаткування?