

Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Факультет харчових технологій
Кафедра технології харчування

**Робоча програма (силабус) освітнього
компонента**

**ОК 18 Устаткування закладів готельно-ресторанного
господарства**

Обов'язковий

Реалізується в межах освітньої програми

Готельно-ресторанна справа
за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»

на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти

Розробник:

Сергій БОКОВЕЦЬ

асистент кафедри технології харчування

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри технології харчування	протокол № 19 від 31.05.2024р.	
	Завідувач кафедри	 (підпис) <u>Оксана МЕЛЬНИК</u> (прізвище, ініціали)

Погоджено:

Гарант освітньої
програми

(підпис)

Тетяна СТЕПАНОВА

(ПІБ)

Декан факультету,
де реалізується освітня програма

(підпис)

Наталія БОЛГОВА

(ПІБ)

Рецензія на робочу програму(додається) надана:

(ПІБ) Анна ГЕЛІХ

(ПІБ) Олена КОЧЕЛЬ

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації

(підпис) Марія Баранець
(ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 27.06. 2024 р.

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено		
		Дата та номер протоколу засідання кафедри	Завідувач кафедри	Гарант освітньої програми

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ОК	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства		
2.	Факультет/кафедра	Харчових технологій/технології харчування		
3.	Статус ОК	Обов'язковий		
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для	Освітня програма: Готельно-ресторанна справа Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»		
5.	ОК може бути запропонований для	Спеціальність 181 «Харчові технології»		
6.	Рівень НРК	6 рівень		
7.	Семестр та тривалість вивчення	Семестр п'ятий/шостий Тривалість вивчення – 15/15 тижнів		
8.	Кількість кредитів ЄКТС	10 кредитів		
9.	Загальний обсяг годин та їх розподіл (денна форма навчання/заочна форма навчання)	Контактна робота(заняття)		Самостійна робота
		Лекційні 14/16	Практичні /семінарські —	Лабораторні 46/74
10.	Мова навчання	українська		
11.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Викладач – асистент кафедри технології харчування Боковець Сергій Петрович		
11.1	Контактна інформація	Аудиторія кафедри 212м, тел. 0671878061 E-mail: sergiy_bokovec@ukr.net , час консультацій: щосереди з 13 до 14 години.		
12.	Загальний опис освітнього компонента	Дисципліна присвячена вивченню основних типів технологічного устаткування, яке використовується в готелях та ресторанах. Курс охоплює різні аспекти вибору, експлуатації та обслуговування обладнання, зокрема кухонного, санітарного, прального, офісного та інших видів устаткування. Студенти ознайомляться з принципами раціонального використання простору і матеріальних ресурсів, необхідних для забезпечення ефективного функціонування готельно-ресторанних закладів.		
13.	Мета освітнього компонента	Надання студентам ґрунтовних знань та практичних навичок, необхідних для компетентного підбору, експлуатації та обслуговування технологічного устаткування в закладах готельно-ресторанного бізнесу. Курс має на меті навчити студентів ефективно вирішувати питання раціонального використання матеріальних ресурсів, а також розвинути їхні вміння самостійно виконувати завдання, розв'язувати професійні проблеми.		
14.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	Освітній компонент має зв'язок з іншими освітніми компонентами «Технологія продукції ресторанного господарства», «Інжиніринг готельно-ресторанного господарства», «Технологія продукції ресторанного господарства»		
15.	Політика академічної доброчесності	При виявленні порушення академічної доброчесності під час складання іспиту – робота студента анулюється і залік складається повторно.		

2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЙХ ЗВ'ЯЗОК З ПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ

Результати навчання за ОК: Після вивчення освітнього компонента студент очікувано буде здатен...»	Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ОК (зазначити номер згідно з нумерацією, наведеною в ОП)		Як оцінюється ДРН
	ПРН 9	ПРН 16	
ДРН 1. Визначати основні види технологічного устаткування для готельно-ресторанних закладів, обирати оптимальне устаткування з урахуванням специфіки закладу та економічної доцільності.	x		Виконання та захист лабораторних робіт, контрольна робота, тестування підсумкової атестації, екзамен
ДРН 2. Вирішувати питання раціонального використання матеріальних ресурсів при експлуатації устаткування.	x		
ДРН 3. Ідентифікувати та аналізувати проблеми, що виникають в процесі професійної діяльності, розробляти та впроваджувати рішення для подолання виявлених проблем.		x	
ДРН 4. Адаптувати теоретичні знання до конкретних професійних ситуацій, використовувати досвід та знання для вирішення нестандартних професійних завдань		x	

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

<i>Осіnnий семестр</i>				
Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу		Рекомендована література	
	Аудиторна робота	Самостійна робота		
	Лк	ЛБ		
Тема 1				
<p>Лекційне заняття 1. <i>Вступ до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства: Принципи підбору устаткування для надання готельних послуг.</i></p> <p>1. Вступ, мета та завдання курсу. 2. Основні критерії вибору устаткування для готелів. 3. Види устаткування для різних зон готелю (номери, лобі, ресторани, конференц-зали).</p>	2			[1-13]
<p>Лабораторне заняття 1. <i>Аналіз та порівняння різних видів устаткування для номерів готелю.</i></p>		2		
<p>Самостійне вивчення.</p> <p>1. Вивчення стандартів та рекомендацій щодо підбору устаткування для готелів. 2. Огляд новітніх технологій та інновацій у сфері устаткування для готельного бізнесу</p>			8	
Тема 2				
<p>Лекційне заняття 2. <i>Оснащення та меблювання приміщень у закладах готельного господарства.</i></p> <p>1. Принципи вибору та розміщення меблів у готельних номерах. 2. Оснащення загальних приміщень готелю (лобі, ресторани, конференц-зали). 3. Вимоги до меблів та іншого оснащення в залежності від класу готелю.</p>	2			[1-13]
<p>Лабораторне заняття 2. <i>Вивчення практичного Оснащення та меблювання приміщень у закладах готельного господарства.</i></p>		2		
<p>Самостійне вивчення.</p> <p>1. Сучасні тенденції в меблюванні готельних приміщень. 2. Аналіз вимог до оснащення готелів різних категорій (від економ-класу до люкс).</p>			8	

Тема 3			
<p>Лекційне заняття 3. Технологічне устаткування для прання, хімічного чищення, аквачищення.</p> <p>1. Види та призначення устаткування для прання, хімічного чищення, аквачищення.</p> <p>2. Технологічне устаткування для прання, його типи та особливості. Будова та принцип дії.</p> <p>3. Обладнання для хімічного чищення та аквачищення: функції, будова та принцип дії.</p>	2		[1-13]
<p>Лабораторне заняття 3. Вивчення конструктивних характеристик та розрахунок устаткування для прання, хімічного чищення, аквачищення.</p>	4		
<p>Самостійне вивчення.</p> <p>1. Вивчення інструкцій з експлуатації різного технологічного устаткування для прибирання та прання.</p> <p>2. Аналіз переваг та недоліків різних видів устаткування для аквачищення.</p>		8	
Тема 4			
<p>Лекційне заняття 4. Устаткування торгових закладів готельних комплексів</p> <p>1. Основні типи устаткування для торгових закладів у готелях. Торгові вітрини та стелажі, касові апарати та системи обліку.</p> <p>2. Охолоджувальне устаткування (холодильні вітрини, морозильники) та освітлення.</p> <p>3. Принципи дії устаткування та вимоги до його вибору та розміщення.</p>	2		[1-13]
<p>Лабораторне заняття 4. Вивчення конструктивних характеристик та розрахунок устаткування для торгових закладів готельних комплексів.</p>	4		
<p>Самостійне вивчення.</p> <p>1. Аналіз ринку обладнання для торгових закладів у готельних комплексах.</p> <p>2. Вивчення практичних кейсів успішних торгових закладів у готелях та їхнього обладнання.</p>		10	
Тема 5			
<p>Лекційне заняття 5. Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних розваг, дозвілля в готелях, готельних комплексах.</p> <p>1. Оснащення приміщень для біологічного відновлення організму та занять спортом</p> <p>2. Класифікація, особливості обробки води та устаткування для басейнів.</p> <p>3. Устаткування для саун, бань, солярійів. Класифікація, принцип дії, правила експлуатації.</p>	2		[1-13]
<p>Лабораторне заняття 5. Вивчення конструктивних характеристик та розрахунок устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних розваг, дозвілля в готелях, готельних комплексах.</p>	4		
<p>Самостійне вивчення.</p> <p>1. Новітні технології та тенденції у сфері оздоровчого та спортивного обладнання для готелів.</p>		10	

Тема 6				
<p>Лекційне заняття 6. Устаткування конференц-залів у готелях. Устаткування для пралень та хімчисток.</p> <p>1. Вимоги та організація конференц-залів у готелях.</p> <p>2. Устаткування для ділових заходів: типи, характеристика, основні переваги й недоліки.</p> <p>3. Характеристика устаткування для прання, призначення, класифікація, принцип роботи.</p> <p>4. Характеристика устаткування хімчисток.</p>	2			[1-13]
<p>Лабораторне заняття 6. Вивчення конструктивних характеристик та розрахунок устаткування для пралень та хімчисток.</p>		2		
<p>Самостійне вивчення.</p> <p>1. Вивчення сучасних тенденцій у сфері обладнання для конференц-залів.</p> <p>2. Оцінка ефективності різних типів обладнання для пралень та хімчисток у готельних комплексах.</p>			8	
Тема 7				
<p>Лекційне заняття 7. Устаткування для клінінгу</p> <p>1. Клінінг і клінінгові технології в готельному господарстві.</p> <p>2. Класифікація устаткування для професійного прибирання.</p> <p>3. Системи видалення сміття та централізованого пиловидалення.</p> <p>4. Побутові та професійні пилососи.</p>	2			[1-13]
<p>Лабораторне заняття 7. Вивчення конструктивних характеристик та розрахунок устаткування для миття та сушіння посуду.</p>		4		
<p>Самостійне вивчення.</p> <p>1. Вивчення сучасних тенденцій у використанні устаткування для клінінгу.</p> <p>2. Аналіз інноваційних рішень та їх впровадження в галузі професійного прибирання.</p>			8	
Всього	14	22	60	

Весняний семестр					
Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу		Рекомендована література		
	Аудиторна робота	Самостійна робота			
		Лк	ЛБ		
Тема 1					
Лекційне заняття 1. Мийне та очищувальне устаткування для закладів ресторанного господарства. 1. Сутність процесу миття овочів. Конструктивні особливості овочемийних машин. 2. Сутність процесу миття посуду. 3. Призначення і класифікація устаткування очищувального. 4. Машини періодичної дії для чищення картоплі.	2			[1-13]	
		4			
	Самостійне вивчення. 1. Сучасний ринок та характеристика різних моделей мийного обладнання для ресторанів.				
Тема 2					
Лекційне заняття 2. Подрібнювальне та різальне устаткування для закладів ресторанного господарства. 1. Класифікація устаткування та способів подрібнення. 2. Класифікація машин для отримання пюреподібних продуктів залежно від способу їх обробки. 3. Класифікація машин для подрібнення м'ясних і рибних продуктів. 4. Машини для нарізки гастрономічних продуктів.	2			[1-13]	
		8			
	Самостійне вивчення. 1. Вивчення інноваційних розробок у сфері різального устаткування та їхнє впровадження в ресторанный бізнес.				
Тема 3					
Лекційне заняття 3. Устаткування для термічної обробки продуктів (варіння). 1. Харчоварильні котли. Будова, принцип дії. 2. Автоклави. Пароварильні шафи. Рисоварки. Будова, принцип дії. 3. Водонагрівальне устаткування. Кавоварки. Будова, принцип дії.	2			[1-13]	

Лабораторне заняття 3. <i>Виконання інженерно-технологічних розрахунків устаткування для варіння продуктів.</i>		8		
Самостійне вивчення. 1. Аналіз ефективності та енергоефективності різних типів устаткування для варіння в ресторанному бізнесі.			12	
Тема 4				
Лекційне заняття 4. <i>Жарильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати.</i> 1. Плити. Сковороди. Фритюрниці. Будова, принцип дії. 2. Жарильно-пекарське устаткування. Пароконвекційні шафи. Будова, принцип дії. 3. Теплова обробка з використанням інфрачервоного випромінювання, об'ємного нагрівання (струмом надвисокої частоти). Грилі, шашличні печі.	4			[1-13]
Лабораторне заняття 4. <i>Виконання інженерно-технологічних розрахунків жарильно-пекарського устаткування.</i>		8		
Самостійне вивчення. 1. Аналіз сучасних тенденцій у використанні пароконвектоматів у ресторанному господарстві.			15	
Тема 5				
Лекційне заняття 5. <i>Устаткування для шведського столу та кейтерингу.</i> 1. Призначення, конструктивні особливості салат-барів. 2. Характеристика устаткування для шведського столу та ліній роздач. 3. Сучасне устаткування для кейтерингу. 4. Гастроємності. Пересувні візки. Диспенсери.	2			[1-13]
Лабораторне заняття 5. <i>Вивчення практичного застосування устаткування для шведського столу та кейтерингу.</i>		4		
Самостійне вивчення. 1. Дослідження сучасних тенденцій у використанні устаткування для шведського столу та кейтерингу			12	
Тема 6				
Лекційне заняття 6. <i>Ваговимірвальне, контрольно-касове устаткування.</i> 1. Призначення та класифікація ваговимірвального устаткування. 2. Характеристика ваг, що застосовуються у закладах готельно-ресторанного господарства. 3. Електронні контрольно-касові апарати.	2			[1-13]
Лабораторне заняття 6. <i>Вивчення практичного застосування контрольно-касового обладнання і ваговимірвального устаткування в готельно-ресторанному бізнесі.</i>		2		
Самостійне вивчення. 1. Вивчення правових аспектів використання та сертифікації обладнання для ваговимірювання та фінансового контролю в готельно-ресторанній сфері.			15	

Тема 7				
<p>Лекційне заняття 7. Холодильне устаткування. 1. Холодильні прилавки і вітрини. Гранітор. Охолоджувач соків. 2. Льодогенератор. Устаткування для виробництва морозива. Будова, принцип дії. 3. Холодильні столи. Холодильна шафа. Холодильна камера. Будова, принцип дії.</p>	2			[1-13]
<p>Лабораторне заняття 7. Виконання інженерно-технологічних розрахунків холодильного устаткування.</p>	3			
<p>Самостійне вивчення. 1. Аналіз сучасних технологій у холодильному виробництві та їх вплив на енергоефективність та економічність використання обладнання.</p>			12	
Всього	16	37	90	

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем <u>під час аудиторних занять, консультацій</u>)	Кількість годин	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати студент <u>самостійно</u>)	Кількість годин
ДРН 1. Визначити основні види технологічного устаткування для готельно-ресторанних закладів, обрати оптимальне устаткування з урахуванням специфіки закладу та економічної доцільності.	Лекційне заняття (викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу) Лабораторне заняття (розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем виробництва)	38	Ознайомлення з лекційним матеріалом перед лекцією, вивчення матеріалу для самостійного освоєння, а також виконання завдань лабораторних робіт, ініційованих під час практичних занять.	38
ДРН 2. Вирішувати питання раціонального використання матеріальних ресурсів при експлуатації устаткування.		37		37
ДРН 3. Ідентифікувати та аналізувати проблеми, що виникають в процесі професійної діяльності, розробляти та впроваджувати рішення для подолання виявлених проблем.		38		38
ДРН 4. Адаптувати теоретичні знання до конкретних професійних ситуацій, використовувати досвід та знання для вирішення нестандартних професійних завдань		37		37

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1. Сумативне оцінювання

5.1.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

Осіній семестр

№	Методи сумативного оцінювання	Бали	Дата складання
Модуль 1 (50 балів):			
1	Відпрацювання та захист лабораторних робіт (3 ЛБ по 10 балів)	30 балів	після кожного лабораторного заняття
2	Проміжне тестування (тест множинного вибору)	20 балів	після вивчення тем 1-3
Модуль 2 (50 балів):			
3	Відпрацювання лабораторних робіт (4 ЛБ по 5 балів)	40 балів	після кожного лабораторного заняття
4	Проміжне тестування (тест множинного вибору)	10 балів	після вивчення тем 1-4

Весняний семестр

№	Методи сумативного оцінювання	Бали	Дата складання
Модуль 1 (35 балів):			
1	Відпрацювання та захист лабораторних робіт (4 ЛБ по 5 балів)	20 балів	після кожного лабораторного заняття
2	Проміжне тестування (тест множинного вибору)	15 балів	після вивчення тем 1-4
Модуль 2 (35 балів):			
3	Відпрацювання лабораторних робіт (4 ЛБ по 5 балів)	20 балів	після кожного лабораторного заняття
4	Проміжне тестування (тест множинного вибору)	15 балів	після вивчення тем 1-4
	Екзамен (тест множинного вибору)	30 балів / 30%	17-18 тиждень

5.1.2. Критерії оцінювання

Осіній семестр

Компонент	Оцінювання
Відпрацювання та захист лабораторних робіт	Кожна відпрацьована лабораторна робота оцінюється в 10 балів
Проміжне тестування (тест множинного вибору)	Тест включає 20/10 питань, кожне з яких оцінюється в 1 бал

Весняний семестр

Компонент	Оцінювання
Відпрацювання та захист лабораторних робіт	Кожна відпрацьована лабораторна робота оцінюється в 5 балів
Проміжне тестування (тест множинного вибору)	Тест включає 15/15 питань, кожне з яких оцінюється в 1 бал
Екзамен (тест множинного вибору)	30 балів / 30%

5.2. Формативне оцінювання:

Для оцінювання поточного прогресу у навчанні та розуміння напрямів подальшого удосконалення передбачено

Осінній семестр

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1	Усне опитування після вивчення всіх тем, під час лабораторних занять	під час лабораторної роботи
2	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення проміжного тестування	7, 15 тиждень

Форма підсумкового контролю – *залік*. Підсумкова кількість балів з дисципліни (максимум 100 балів за семестр) визначається як сума балів за результатами роботи здобувача протягом семестру. Студент не допускається до підсумкового контролю з дисципліни, якщо він пропустив і не відпрацював більше 20 % занять, має не складені модульні контрольні етапи, не виконав обов'язковий перелік видів робіт, завдань (лабораторні роботи), передбачених робочим навчальним планом на семестр з цієї навчальної дисципліни, або має незадовільний рейтинг за підсумком семестру (0 – 34 балів).

Весняний семестр

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1	Усне опитування після вивчення всіх тем, під час лабораторних занять	під час лабораторної роботи
2	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення проміжного тестування	7, 15 тиждень
3	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення екзаменаційного тестування	18 тиждень

Форма підсумкового контролю – *іспит*. Підсумкова кількість балів з дисципліни (максимум 100 балів за семестр) визначається як сума балів за результатами роботи здобувача протягом семестру. Студент не допускається до підсумкового контролю з дисципліни, якщо він пропустив і не відпрацював більше 20 % занять, має не складені модульні контрольні етапи, не виконав обов'язковий перелік видів робіт, завдань (лабораторні роботи), передбачених робочим навчальним планом на семестр з цієї навчальної дисципліни, або має незадовільний рейтинг за підсумком семестру (0 – 34 балів).

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

1. Доценко В. Ф. Устаткування закладів ресторанного господарства / В. Ф. Доценко, В. О. Губеня – Київ: Кондор – Видавництво, 2021. - 636 с.
2. Дейниченко Г.В., Єфімова В.О., Постнов Г.М. Обладнання підприємств харчування.: Довідник. В 3-х т. Харків, ДП Редакція "Світ техніки і технологій", 2022. - 256 с.
3. Кучеров І.І., Костенко І.М., Костюк І.С. Харчове обладнання та технології: сучасний стан та перспективи розвитку. - К.: Видавничий дім «Альтернативи», 2019. 287 с. ISBN 978-966-942-318-1.
4. Самойчук К.О., Скляр О.Г., Кюрчев С.В., Буденко С.Ф., Верхованцева В.О., Паляничка Н.О., Тарасенко В.Г., Циб В.Г., Загорко Н.П., Кюрчева Л.М., Гапріндашвілі Н.А.. Обладнання складів для зберігання плодоовочевої та м'ясомолочної продукції. Навчальний посібник. Мелітополь: Видавничий будинок Мелітопольської міської друкарні, 2019. 185 с.
5. Технологічне обладнання рибопереробної галузі: навчальний посібник / за ред. проф. Ю.Г. Сухенка. - К. : НУБіП України, 2019. - 452 с.
6. Гонтар Т.Б., Кича Н.С. Процеси та обладнання харчової галузі[Текст]: конспект лекцій для студентів денної та заочної форм навчання спеціальності Професійна освіта(Харчові технології)– Х.: [б.в.], 2019 – 37 с.
7. Ковальов С.М., Козаченко Л.І., Кулинич В.В. Сучасне обладнання для харчової промисловості. - К.: Видавництво НУХТ, 2019. 392 с. ISBN 978-966-2233-70-0.
8. Технологічне обладнання галузі: конспект лекцій / К. О. Самойчук, Н. О. Паляничка, В. О. Верхованцева; ТДАТУ. – Мелітополь: видавничо-поліграфічний центр «Forward press», 2020. – Ч. 1. – 255 с.
9. Самойчук К.О., Скляр О.Г., Кюрчев С.В., Буденко С.Ф., Верхованцева В.О., Паляничка Н.О., Тарасенко В.Г., Циб В.Г., Загорко Н.П., Кюрчева Л.М., Гапріндашвілі Н.А.. Обладнання складів для зберігання плодоовочевої та м'ясомолочної продукції. Навчальний посібник. Мелітополь: Видавничий будинок Мелітопольської міської друкарні, 2019. 185 с.
10. Кошик С. О. Інноваційне устаткування в закладах ресторанного господарства / С. О. Кошик, В. Ю. Скляр // Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності: зб. тез. доп. XI Всеукр. міжвуз. конф. студентів, аспірантів і молодих учених, Одеса, 19-20 трав. 2022 р. / Одес. нац. технол. ун-т. – Одеса, 2022. – С. 3 - 6.
11. Д. В. Горелков, О. В. Омельченко, Г. В. Гейер, О. Г. Терешкін, А. М. Шевченко (2021). Інноваційні енергозберігаючі теплогенеруючі пристрої для устаткування закладів ресторанного господарства. Том 42 № 1. с. 139-147.
12. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства: методичні вказівки до самостійного вивчення дисципліни для студентів денної та заочної форм навчання спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа ОС Бакалавр / укладач Удворгелі Л.І. - Мукачєво: МДУ, 2020. - 38 с.
13. Линник О. І. Сучасні вимоги до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства / О. І. Линник // Сучасний стан та перспективи розвитку економіки, фінансів, обліку та права : зб. тез доп. Міжнар. наук.-практ. конф., 14 листопада 2019 р.

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

1. Доценко В. Ф. Устаткування закладів ресторанного господарства / В. Ф. Доценко, В. О. Губеня – Київ: Кондор – Видавництво, 2021. – 636 с.
2. Дейниченко Г.В., Ефімова В.О., Постнов Г.М. Обладнання підприємств харчування: Довідник. В 3-х т. Харків, ДП Редакція "Світ техніки і технологій", 2022. – 256 с.
3. Кучеров І.І., Костенко І.М., Костюк І.С. Харчове обладнання та технології: сучасний стан та перспективи розвитку. - К.: Видавничий дім «Альтернативи», 2019. 287 с. ISBN 978-966-942-318-1.
4. Самойчук К.О., Скляр О.Г., Кюрчев С.В., Буденко С.Ф., Верхованцева В.О., Паляничка Н.О., Тарасенко В.Г., Циб В.Г., Загорко Н.П., Кюрчева Л.М., Гапріндашвілі Н.А.. Обладнання складів для зберігання плодоовочевої та м'ясомолочної продукції. Навчальний посібник. Мелітополь: Видавничий будинок Мелітопольської міської друкарні, 2019. 185 с.
5. Техніологічне обладнання рибопереробної галузі: навчальний посібник / за ред. проф. Ю.Г. Сухенка. – К. : НУБіП України, 2019. – 452 с.
6. Гонтар Т.Б., Кича Н.С. Процеси та обладнання харчової галузі[Текст]: конспект лекцій для студентів денної та заочної форм навчання спеціальності Професійна освіта(Харчові технології)– Х.: [б.в.], 2019 – 37 с.
7. Ковальов С.М., Козаченко Л.І., Кулинич В.В. Сучасне обладнання для харчової промисловості. - К.: Видавництво НУХТ, 2019. 392 с. ISBN 978-966-2233-70-0.
8. Техніологічне обладнання галузі: конспект лекцій / К. О. Самойчук, Н. О. Паляничка, В. О. Верхованцева; ТДАТУ. – Мелітополь: видавничо-поліграфічний центр «Forward press», 2020. – Ч. 1. – 255 с.
9. Самойчук К.О., Скляр О.Г., Кюрчев С.В., Буденко С.Ф., Верхованцева В.О., Паляничка Н.О., Тарасенко В.Г., Циб В.Г., Загорко Н.П., Кюрчева Л.М., Гапріндашвілі Н.А.. Обладнання складів для зберігання плодоовочевої та м'ясомолочної продукції. Навчальний посібник. Мелітополь: Видавничий будинок Мелітопольської міської друкарні, 2019. 185 с.
10. Кошник С. О. Інноваційне устаткування в закладах ресторанного господарства / С. О. Кошник, В. Ю. Скляр // Інтеграційні та інноваційні напрями розвитку індустрії гостинності: зб. тез. доп. XI Всеукр. міжвуз. наук. конф. студентів, аспірантів і молодих учених, Одеса, 19-20 трав. 2022 р. / Одес. нац. технол. ун-т. – Одеса, 2022. – С. 3 - 6.
11. Д. В. Горелков, О. В. Омельченко, Г. В. Гейер, О. Г. Терешкін, А. М. Шевченко (2021). Інноваційні енергозберігаючі теплогенеруючі пристрої для устаткування закладів ресторанного господарства. Том 42 № 1. с. 139-147.
12. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства: методичні вказівки до самостійного вивчення дисципліни для студентів денної та заочної форм навчання спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа ОС Бакалавр / укладач Удворгелі Л.І. - Мукачєво: МДУ, 2020. - 38 с.
13. Линник О. І. Сучасні вимоги до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства / О. І. Линник // Сучасний стан та перспективи розвитку економіки, фінансів, обліку та права : зб. тез доп. Міжнар. наук.-практ. конф., 14 листопада 2019 р.