

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

Реалізується в межах освітньої програми **«Готельно-ресторанна справа»**
(назва)

за спеціальністю **241 «Готельно-ресторанна справа»**
(шифр, назва)

на **першому (бакалаврському)** рівні вищої освіти

Суми – 2025

Розробник:

Сергій БОКОВЕЦЬ

доцент кафедри технології харчування

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри технології харчування	протокол № <u>23</u> від <u>04.06.2025</u> р.
	Завідувач кафедри  (підпис) Оксана МЕЛЬНИК (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)

(ПІБ)

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації

(підпис)

(ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 25.06 2025 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)		
		Лекційні	Практичні /семінарські	Лабораторії
		14/16	–	46/74
		Самостійна робота		
		60/90		
10.	Мова навчання	українська		
11.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Викладач – доцент 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.		
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 розвивати 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.		
16.	Посилання на електронний курс	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=5774		
17.	Ключові слова	Устаткування, готельна справа, ресторанна справа, теплове обладнання, механічне обладнання, універсальні кухонні машини.		

2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЇХ 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)

Осінній 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. Вступ до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства: Принципи підбору устаткування для надання готельних послуг. 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).	2			[1-16]
Лабораторне заняття 1. Аналіз та порівняння різних видів устаткування для номерів готелю.		4		
Самостійне вивчення. 1. Вивчення стандартів та рекомендацій щодо підбору устаткування для готелів. 2. Огляд новітніх технологій та інновацій у сфері устаткування для готельного бізнесу			8	
Тема 2				
Лекційне заняття 2. Оснащення та меблювання приміщень у закладах готельного господарства. 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.	2			[1-16]
Лабораторне заняття 2. Вивчення практичного оснащення та меблювання приміщень у закладах готельного господарства.		4		
Самостійне вивчення. 1. Сучасні тенденції в меблюванні готельних приміщень. 2. Аналіз вимог до оснащення готелів різних категорій (від економ-класу до люкс).			8	

Тема 3				
Лекційне заняття 3. Технологічне устаткування для прання, хімічного чищення, аквачищення. 1. Види та призначення устаткування для прання, хімічного чищення, аквачищення. 2. Технологічне устаткування для прання, його типи та особливості. Будова та принцип дії. 3. Обладнання для хімічного чищення та аквачищення: функції, будова та принцип дії.		2		[1-16]
Лабораторне заняття 3. Вивчення конструктивних характеристик та розрахунок устаткування для прання, хімічного чищення, аквачищення.		8		
Самостійне вивчення. 1. Вивчення інструкцій з експлуатації різного технологічного устаткування для прибирання та прання. 2. Аналіз переваг та недоліків різних видів устаткування для аквачищення.			8	
Тема 4				
Лекційне заняття 4. Устаткування торгових закладів готельних комплексів 1. Основні типи устаткування для торгових закладів у готелях. Торгові вітрини та стелажі, касові апарати та системи обліку. 2. Охолоджувальне устаткування (холодильні вітрини, морозильники) та освітлення. 3. Принципи дії устаткування та вимоги до його вибору та розміщення.		2		[1-16]
Лабораторне заняття 4. Вивчення конструктивних характеристик та розрахунок устаткування для торгових закладів готельних комплексів.		8		
Самостійне вивчення. 1. Аналіз ринку обладнання для торгових закладів у готельних комплексах. 2. Вивчення практичних кейсів успішних торгових закладів у готелях та їхнього обладнання.			10	
Тема 5				
Лекційне заняття 5. Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних розваг, дозвілля в готелях, готельних комплексах. 1. Оснащення приміщень для біологічного відновлення організму та занять спортом 2. Класифікація, особливості обробки води та устаткування для басейнів. 3. Устаткування для сауни, бань, соляріїв. Класифікація, принцип дії, правила експлуатації.		2		[1-16]
Лабораторне заняття 5. Вивчення конструктивних характеристик та розрахунок устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних розваг, дозвілля в готелях, готельних комплексах.		8		
Самостійне вивчення. 1. Новітні технології та тенденції у сфері оздоровчого та спортивного обладнання для готелів.			10	

Тема 6				
Лекційне заняття 6. Устаткування конференц-залів у готелях. Устаткування для пралень та хімчисток. 1. Вимоги та організація конференц-залів у готелях. 2. Устаткування для ділових заходів: типи, характеристика, основні переваги й недоліки. 3. Характеристика устаткування для прання, призначення, класифікація, принцип роботи. 4. Характеристика устаткування хімчисток.	2			[1-16]
Лабораторне заняття 6. Вивчення конструктивних характеристик та розрахунок устаткування для пралень та хімчисток.		4		
Самостійне вивчення. 1. Вивчення сучасних тенденцій у сфері обладнання для конференц-залів. 2. Оцінка ефективності різних типів обладнання для пралень та хімчисток у готельних комплексах.			8	
Тема 7				
Лекційне заняття 7. Устаткування для клінінгу 1. Клінінг і клінінгові технології в готельному господарстві. 2. Класифікація устаткування для професійного прибирання. 3. Системи видалення сміття та централізованого пиловидалення. 4. Побутові та професійні пылесоси.	2			[1-16]
Лабораторне заняття 7. Вивчення конструктивних характеристик та розрахунок устаткування для миття та сушіння посуду.		8		
Самостійне вивчення. 1. Вивчення сучасних тенденцій у використанні устаткування для клінінгу. 2. Аналіз інноваційних рішень та їх впровадження в галузі професійного прибирання.			8	
Всього	14	46	90	

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. <i>Мийне та очищувальне устаткування для закладів ресторанного господарства.</i> 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			[1-16]
Лабораторне заняття 1. <i>Виконання інженерно-технологічних розрахунків мийного та очищувального устаткування</i>		8		
Самостійне вивчення. 1. Сучасний ринок та характеристика різних моделей мийного обладнання для ресторанів.			8	
Тема 2				
Лекційне заняття 2. <i>Подрібнювальне та різальне устаткування для закладів ресторанного господарства.</i> 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			[1-16]
Лабораторне заняття 2. <i>Виконання інженерно-технологічних розрахунків подрібнювального та різального устаткування</i>		16		
Самостійне вивчення. 1. Вивчення інноваційних розробок у сфері різального устаткування та їхнє впровадження в ресторанний бізнес.			8	
Тема 3				
Лекційне заняття 3. <i>Устаткування для термічної обробки продуктів (варіння).</i> 1. Харчоварильні котли. Будова, принцип дії. 2. Автоклави. Пароварильні шафи. Рисоварки. Будова, принцип дії. 3. Водонагрівальне устаткування. Кавоварки. Будова, принцип дії.	2			[1-16]

Лабораторне заняття 3. Виконання інженерно-технологічних розрахунків устаткування для варіння продуктів.	16		
Самостійне вивчення. 1. Аналіз ефективності та енергоефективності різних типів устаткування для варіння в ресторанному бізнесі.		8	
Тема 4			
Лекційне заняття 4. Жарильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати. 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.	2		[1-16]
Лабораторне заняття 4. Виконання інженерно-технологічних розрахунків жарильно-пекарського устаткування.	8		
Самостійне вивчення. 1. Аналіз сучасних тенденцій у використанні пароконвектоматів у ресторанному господарстві.		8	
Тема 5			
Лекційне заняття 5. Устаткування для шведського столу та кейтерингу. 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		[1-16]
Лабораторне заняття 5. Вивчення практичного застосування устаткування для шведського столу та кейтерингу.	8		
Самостійне вивчення. 1. Дослідження сучасних тенденцій у використанні устаткування для шведського столу та кейтерингу		7	
Тема 6			
Лекційне заняття 6. Ваговимірні, контрольно-касове устаткування. 1. Призначення та класифікація ваговимірального устаткування. 2. Характеристика ваг, що застосовуються у закладах готельно-ресторанного господарства. 3. Електронні контрольно-касові апарати.	2		[1-16]
Лабораторне заняття 6. Вивчення практичного застосування контрольно-касового обладнання і ваговимірального устаткування в готельно-ресторанному бізнесі.	4		
Самостійне вивчення. 1. Вивчення правових аспектів використання та сертифікації обладнання для ваговимірювання та фінансового контролю в готельно-ресторанній сфері.		7	

Тема 7				
Лекційне заняття 7. Холодильне устаткування. 1. Холодильні прилавки і вітрини. Гранітор. Охолоджувач соків. 2. Льодогенератор. Устаткування для виробництва морозива. Будова, принципи дії. 3. Холодильні столи. Холодильна шафа. Холодильна камера. Будова, принципи дії. Лабораторне заняття 7. Виконання інженерно-технологічних розрахунків холодильного устаткування. Самостійне вивчення. 1. Аналіз сучасних технологій у холодильному виробництві та їх вплив на енергоефективність та економічність використання обладнання.	2			[1-16]
		6		
			7	
Тема 8				
Лекційне заняття 8. Сучасне обладнання та цифровізація технологічних процесів у готельно-ресторанному господарстві. 1. Класифікація сучасного устаткування для HoReCa: тенденції технічного розвитку. 2. Інтелектуальні системи управління технологічними процесами: сенсорні панелі, датчики, таймери. 3. Вплив цифровізації на якість обслуговування, безпеку харчової продукції та оптимізацію ресурсів. 4. Перспективи впровадження «розумних» кухонь у ресторанному господарстві України Лабораторне заняття 8. Аналіз технічних характеристик та принципів роботи цифрового устаткування в закладах ресторанного господарства. Самостійне вивчення. 1. Аналіз сучасних технологій у холодильному виробництві та їх вплив на енергоефективність та економічність використання обладнання.	2			[1-16]
		8		
			7	
Всього	16	74	60	

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 <u>студент самостійно</u>)	Кількість годин
ДРН 1. Визначати 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)	37	Ознайомлення з лекційним матеріалом перед лекцією, вивчення матеріалу для самостійного освоєння, а також виконання завдань	38

ДРН 2. Вирішувати питання раціонального використання матеріальних ресурсів при експлуатації устаткування.	Лабораторне заняття (розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем виробництва)	37	лабораторних робіт, ініційованих під час практичних занять.	37
ДРН 3. Ідентифікувати та аналізувати проблеми, що виникають в процесі професійної діяльності, розробляти та впроваджувати рішення для подолання виявлених проблем.		37		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

Осінній семестр

№	Методи сумативного оцінювання	Бали	Дата складання
Модуль 1 (50 балів):			
1	Відпрацювання та захист лабораторних робіт (6 ЛБ по 5 балів)	30 балів	після кожного лабораторного заняття
2	Проміжне тестування (тест множинного вибору)	20 балів	після вивчення тем 1-4
Модуль 2 (50 балів):			
3	Відпрацювання лабораторних робіт (5 ЛБ по 5 балів)	35 балів	після кожного лабораторного заняття
4	Підсумкове тестування (тест множинного вибору)	15 балів	після вивчення тем 5-7
	Залік (загальний підсумок по 2 модулям)	60-100	після вивчення тем 1-7

Весняний семестр

№	Методи сумативного оцінювання	Бали	Дата складання
Модуль 1 (35 балів):			
1	Відпрацювання та захист лабораторних робіт (9 ЛБ по 2 балів)	18 балів	після кожного лабораторного заняття
2	Проміжне тестування (тест множинного вибору)	17 балів	після вивчення тем 1-4
Модуль 2 (35 балів):			
3	Відпрацювання лабораторних робіт (9 ЛБ по 2 бали)	18 балів	після кожного лабораторного заняття
4	Підсумкове тестування (тест множинного вибору)	17 балів	після вивчення тем 5-8
	Екзамен (письмовий)	30 балів / 30%	17-18 тиждень

5.1.2. Критерії оцінювання

Осінній семестр

Компонент	Оцінювання
Відпрацювання та захист лабораторних робіт	Кожна відпрацьована лабораторна робота оцінюється в 5 балів
Проміжне та підсумкове тестування	Тест включає 20/15 питань, кожне з яких оцінюється в 1 бал
Залік	Загальний підсумок по 2 модулям, оцінюється в 60-100 балів

Весняний семестр

Компонент	Оцінювання
Відпрацювання та захист лабораторних робіт	Кожна відпрацьована лабораторна робота оцінюється в 2 бали
Проміжне та підсумкове тестування	Тест включає 17/17 питань, кожне з яких оцінюється в 1 бал
Екзамен (письмовий)	30 балів / 30%

Осінній семестр

Компонент	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно
Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять	<30 балів Вимоги щодо виконання робіт не виконано (жодна робота не захищена)	31-45 балів Більшість робіт виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	46-59 балів Виконано та захищено усі роботи	60-65 балів Виконано та захищено усі роботи, продемонстровано креативність, відумкивість, запропоновано власне вирішення проблем під час виконання робіт
Проміжне та підсумкове тестування	<5 балів Вимоги щодо завдань не виконано	6-10 балів Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	10-13 балів Виконано усі вимоги завдання	15-22 балів Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, відумкивість, запропоновано власне вирішення проблеми
Залік	<60 балів Вимоги щодо завдань не виконано	60-74 балів Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	75-89 балів Виконано усі вимоги завдань	90-100 балів Виконано усі вимоги завдань, продемонстровано, креативність, відумкивість, запропоновано власне вирішення проблем під час виконання завдань

Весняний семестр

Компонент	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно
Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять	<12 балів	13-22 балів	23-31 балів	32-36 балів
	Вимоги щодо виконання робіт не виконано (жодна робота не захищена)	Більшість робіт виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано та захищено усі роботи	Виконано та захищено усі роботи, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблем під час виконання робіт
Проміжне та підсумкове тестування	<5 балів	6-10 балів	10-13 балів	15-21 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Екзамен	<10 балів	10-18 балів	18-28 балів	30 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми

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 тижднів

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 тижднів
3	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення іспиту	18 тижднів

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. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства : Методичні вказівки щодо проведення лекційних занять для здобувачів освітньої програми «Готельно-ресторанна справа», денної і заочної форми здобуття ступеня вищої освіти «Бакалавр» / уклад. С. П. Боковець, - Суми: Сумський національний аграрний університет, 2025р. – с. 136.
2. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства : Методичні вказівки щодо проведення лабораторних занять для здобувачів освітньої програми «Готельно-ресторанна справа», денної і заочної форми здобуття ступеня вищої освіти «Бакалавр» / уклад. С. П. Боковець, - Суми: Сумський національний аграрний університет, 2025р. – с. 87.
3. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства : Методичні вказівки щодо проведення самостійної роботи для здобувачів освітньої програми «Готельно-ресторанна справа», денної і заочної форми здобуття ступеня вищої освіти «Бакалавр» / уклад. С. П. Боковець, - Суми: Сумський національний аграрний університет, 2025р. – с. 57.
4. Боковець, С. П., & Маренкова, Т. І. (2025). Інноваційне устаткування для малих пивоварень як фактор підвищення ефективності виробництва. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету, 15(1), 273-279. <https://doi.org/10.32782/2220-8674-2025-25-1-33>.
5. Боковець, С. П., & Кошель, О. (2025). Сучасні технології та обладнання для кулінарних експериментів у молекулярній гастрономії. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету, 15(1), 267-272. <https://doi.org/10.32782/2220-8674-2025-25-1-32>.
6. Доценко В. Ф. Устаткування закладів ресторанного господарства /В. Ф. Доценко, В. О.Губеня – Київ: Кондор – Видавництво, 2021.- 636 с.
7. Дейниченко Г.В., Єфімова В.О., Постнов Г.М. Обладнання підприємств харчування.: Довідник. В 3-х 4. Харків, ДП Редакція "Світ техніки і технологій", 2022. - 256 с.
8. 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.
9. Самойчук К.О., Скляр О.Г., Кюрчев С.В., Буденко С.Ф., Верхованцева В.О., Палайничка 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. Технологічне обладнання рибопереробної галузі: навчальний посібник / за ред. проф. Ю.Г. Сухенка. – К.: НУБіП України, 2019. – 452 с.
11. 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.
12. Ковальов С.М., Котаченко Л.І., Кулинич В.В. Сучасне обладнання для харчової промисловості. - К.: Видавництво НУХТ, 2019. 392 с. ISBN 978-966-2233-70-0.
13. Технологічне обладнання галузі: конспект лекцій / К. О. Самойчук, Н. О. Палайничка, В. О. Верхованцева; ТДАТУ. – Мелітополь: видавничо-поліграфічний центр «Forward press», 2020. – Ч. 1. – 255 с.
14. Самойчук К.О., Скляр О.Г., Кюрчев С.В., Буденко С.Ф., Верхованцева В.О., Палайничка 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.

15. 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. наук. конф. студентів, аспірантів і молодих учених, Одеса, 19-20 трав. 2022 р. / Одес. нац. технол. ун-т. – Одеса, 2022. – С. 3 - 6.
16. 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. - Мукачево: МДУ, 2020. - 38 с.