



Міжнародний гуманітарний університет
Факультет менеджменту, готельно-ресторанної справи та туризму
Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

СИЛАБУС 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 <i>(азначаються розробники і викладачі, які викладають дисципліну – посада, наук. ступінь, вчене звання, П.І.Б.)</i>	Контактний тел.	E-mail
доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, д.т.н., доцент Безбах Ігор Віталійович	096 519 90 52	Igorbezbakh1003@gmail.com
доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, к.т.н., доцент Харенко Дмитро Олександрович	098 015 09 80	Kharenko1980@gmail.com

1. АНОТАЦІЯ ДО КУРСУ

Дисципліна «Устаткування закладів ресторанного господарства» формує у здобувачів вищої освіти базові компетентності – опанування принципів функціонування різних видів устаткування, набуття умінь роботи із устаткуванням, навичок раціональної його експлуатації та обслуговування, основ енергозбереження.

Метою викладання навчальної дисципліни «Устаткування закладів ресторанного господарства» є набуття здобувачами необхідних знань та навичок, пов'язаних із призначенням, вибором, розміщенням, експлуатацією, технічним обслуговуванням, розрахунками механічного,

теплового, холодильного та торговельно-технологічного устаткування закладів ресторанного господарства. Отримані знання з устаткування необхідні у виробничо-технологічній, проектній, дослідницькій діяльності в технології ресторанної продукції.

2. ОЧІКУВАНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ, ЯКІ ПЛАНУЄТЬСЯ СФОРМУВАТИ ТА ДОСЯГНЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

У процесі реалізації програми дисципліни «Устаткування закладів ресторанного господарства» формуються наступні компетентності із передбачених освітньою програмою:

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК 9. Навички здійснення безпечної діяльності.

Спеціальні компетентності

СК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.

СК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.

СК 9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).

Навчальна дисципліна «Устаткування закладів ресторанного господарства» забезпечує досягнення програмних результатів навчання (РН), передбачених освітньою програмою:

ПРН 7. Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

ПРН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

ПРН 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.

ПРН 13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.

ПРН 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

Заплановані результати навчання за навчальною дисципліною

Знання:

Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

Вміння:

Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі з застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства (ресторанні господарства), цехи, виробничі дільниці з застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.

Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів

Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

3. ОБСЯГ ТА ОЗНАКИ КУРСУ

Загалом		Вид заняття (денне відділення / заочне відділення)			Ознаки курсу		
ЄКТС	годин	Лекційні заняття	Практичні заняття	Самостійна робота	Курс, (рік навчання)	Семестр	Обов'язкова / вибіркова
6	180	30 / 10	30 / 10	120 / 160	2	3,4	Обов'язкова

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин							
	денна форма				заочна форма			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		лекц.	практ.	сам.р.		лекц.	практ.	сам.р.
Тема 1: Введення та основи безпечного поводження з обладнанням. Огляд та класифікація ресторанного устаткування.	12	2	2	8	12	2	2	8
Тема 2: Технічні аспекти вибору ресторанного устаткування.	12	2	2	8	12	2	2	8
Тема 3: Техніка та безпека експлуатації ресторанного обладнання.	12	2	2	8	12			12
Тема 4: Холодильне обладнання в ресторанному господарстві.	12	2	2	8	12			12
Тема 5: Теплове обладнання для кухні.	12	2	2	8	12			12

Тема 6: Торговельно-технологічне обладнання в ресторанах.	12	2	2	8	12			12
Тема 7: Сучасні тенденції у ресторанному обладнанні.	12	2	2	8	12			12
Тема 8: Енергозбереження в ресторанному господарстві.	12	2	2	8	12			12
Тема 9: Проектування простору для розміщення ресторанного обладнання.	12	2	2	8	12			12
Тема 10: Тенденції у розробці нового ресторанного устаткування.	12	2	2	8	12	2	2	8
Тема 11: Ресторанне обладнання та екологічна стійкість.	12	2	2	8	12			12
Тема 12: Розрахунки механічного обладнання ресторанів.	12	2	2	8	12			12
Тема 13: Інноваційні технології в ресторанному господарстві.	12	2	2	8	12			12
Тема 14: Обслуговування ресторанного обладнання: практичні аспекти.	12	2	2	8	12	2	2	8
Тема 15: Професійна підготовка персоналу для роботи з ресторанним обладнанням.	12	2	2	8	12	2	2	8
Усього годин	180	30	30	120	180	10	10	160
Підсумковий контроль - екзамен								

5. ТЕХНІЧНЕ Й ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ / ОБЛАДНАННЯ

Лабораторія систем автоматизованого проектування. Комп'ютери – 15шт. Проектор EPSON EB-X9, проекційний стаціонарний екран. Ноутбук ASUS E509D AMD Ryzen 3 3200U with Radeon Vega Mobile Gfx 2,60 GHz, ASUS n3050i-c/ Intel(R) Celeron(R) CPU N3050 1.60 GHz. Програмне забезпечення: Linux ubuntu, Libreoffice, Blender , Autodesk Homestyler, Planner 5D, Remplanner, SmartDraw, GOOGLE ANALYTICS, CANVA, Google SketchUp, Figma.

Доступ до Інтернету.

Матеріально-технічна база підприємств-партнерів відповідно до Угод та Меморандумів про співпрацю: ресторани заклади «il Mio Ristorante», «Le Grand Cafe Bristol», «Veerteka», готельно-ресторанний комплекс «Bristol».

В умовах дистанційного навчання використовується платформа Moodle та онлайн ресурси Zoom, Google Classroom та Google Meet.

Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.

6. САМОСТІЙНА РОБОТА

До самостійної роботи студентів щодо вивчення дисципліни «Устаткування закладів ресторанного господарства» включаються:

1. Ознайомлення з науковою та навчальною літературою відповідно зазначених у програмі тем.
2. Опрацювання лекційного матеріалу.
3. Підготовка до практичних занять.

4. Консультації з викладачем протягом семестру.
5. Самостійне опрацювання окремих питань навчальної дисципліни.
6. Підготовка та виконання індивідуальних завдань тощо.
7. Підготовка до підсумкового контролю.

Тематика та питання до самостійної підготовки та індивідуальних завдань

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Тема 1: Введення та основи безпечного поводження з обладнанням. Огляд та класифікація ресторанного устаткування. 1. Які основні категорії ресторанного обладнання існують? 2. Як відбувається класифікація ресторанного устаткування за функціональністю? 3. Як визначається ергономічність ресторанного обладнання? 4. Які основні параметри впливають на вибір конкретного типу обладнання для ресторану? 5. Які новітні тенденції в оформленні та дизайні ресторанного устаткування?	8	8
2	Тема 2: Технічні аспекти вибору ресторанного устаткування. 1. Які технічні критерії важливі при виборі кухонного обладнання? 2. Як визначити потужність необхідного обладнання для власного ресторану? 3. Як враховувати економічні та технічні аспекти при придбанні ресторанного устаткування? 4. Як підтримувати та обслуговувати ресторанне обладнання для забезпечення тривалого та надійного функціонування? 5. Як враховувати особливості роботи ресторану при виборі обладнання?	8	8
3	Тема 3: Техніка та безпека експлуатації ресторанного обладнання. 1. Які основні правила техніки безпеки використання ресторанного обладнання? 2. Які заходи безпеки важливі при експлуатації гарячого та холодного обладнання? 3. Які принципи безпеки важливі для персоналу ресторану при роботі з технікою? 4. Як попередити аварійні ситуації та невідповідності технічним стандартам? 5. Як підготувати персонал до експлуатації нового ресторанного обладнання?	8	12
4	Тема 4: Холодильне обладнання в ресторанному господарстві. 1. Як вибрати відповідний тип та розмір холодильного обладнання для ресторану? 2. Як забезпечити оптимальне зберігання продуктів та інгредієнтів? 3. Як доглядати за холодильним обладнанням та виявляти можливі несправності? 4. Які особливості використання морозильного обладнання в ресторані? 5. Як забезпечити енергоефективність холодильного обладнання та знизити витрати?	8	12
5	Тема 5: Теплове обладнання для кухні. 1. Як правильно підібрати обладнання для теплової обробки різних видів продуктів?	8	12

	<ul style="list-style-type: none"> 2. Як забезпечити оптимальні умови для кулінарного процесу та збереження смакових якостей їжі? 3. Як вибрати ефективні системи обігріву та утримання готових страв? 4. Як підтримувати та обслуговувати теплове обладнання для забезпечення безперебійної роботи? 5. Які технології та інновації впливають на розвиток теплового обладнання в ресторанній сфері? 		
6	<p>Тема 6: Торговельно-технологічне обладнання в ресторанах.</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Як вибрати оптимальне торговельне обладнання для представлення продуктів та страв? 2. Як забезпечити привабливе та функціональне розташування торговельного обладнання в ресторані? 3. Як створити ефективні торговельні вітрини та стенди для презентації продукції? 4. Як використовувати технічні інновації для підвищення ефективності торговельного обладнання? 5. Як забезпечити надійність та безпеку торговельного обладнання в ресторані? 	8	12
7	<p>Тема 7: Сучасні тенденції у ресторанному обладнанні.</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Які основні технологічні та дизайнерські тенденції в розробці ресторанного обладнання? 2. Як враховувати популярні тренди у виборі обладнання для створення унікального концепту ресторану? 3. Як інтегрувати інноваційні рішення у роботу ресторанного бізнесу? 4. Які переваги та виклики супроводжують впровадження сучасних технологій у ресторанному господарстві? 5. Як підтримувати конкурентоспроможність через використання сучасного ресторанного обладнання? 	8	12
8	<p>Тема 8: Енергозбереження в ресторанному господарстві.</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Як розробляти стратегії енергоефективності для ресторану? 2. Як використовувати сучасні технології для зменшення споживання електроенергії та інших ресурсів? 3. Як планувати та реалізовувати енергозберігаючі заходи в ресторанному господарстві? 4. Як враховувати аспекти сталого розвитку при виборі обладнання та технологій? 5. Як мотивувати персонал та клієнтів до участі у програмах енергозбереження? 	8	12
9	<p>Тема 9: Проектування простору для розміщення ресторанного обладнання.</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Як враховувати ергономіку та логістику при проектуванні кухні та зони обслуговування? 2. Як розташовувати різноманітне ресторанне обладнання для оптимальної роботи персоналу? 3. Як проектувати простір для ефективного обслуговування клієнтів та підтримки ресторанного бізнесу? 4. Які фактори впливають на естетичний дизайн ресторанного простору та розташування технічного обладнання? 5. Як враховувати стандарти безпеки та санітарії при проектуванні простору для ресторанного обладнання? 	8	12
10	<p>Тема 10: Тенденції у розробці нового ресторанного устаткування.</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Які інновації в розробці ресторанного обладнання визначають тренди ринку? 2. Як враховувати індивідуальні потреби ресторану та впроваджувати персоналізовані рішення? 3. Як взаємодіяти з виробниками для створення та адаптації нових продуктів для ресторанного сектору? 4. Як тестувати та впроваджувати нове обладнання без ризику для бізнесу? 5. Як забезпечити оновлення обладнання для підтримки сучасних технологічних вимог? 	8	8
11	<p>Тема 11: Ресторанне обладнання та екологічна стійкість.</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Які аспекти виробництва та використання ресторанного обладнання впливають на навколишнє середовище? 2. Як обирати екологічно чисте обладнання та технології для ресторанного бізнесу? 	8	12

	3. Як впроваджувати програми утилізації та вторинної переробки в роботу ресторану? 4. Як зменшити відходи та споживання ресурсів завдяки сталому використанню обладнання? 5. Як просувати екологічно стійкий підхід у ресторанному бізнесі та серед клієнтів?		
12	Тема 12: Розрахунки механічного обладнання ресторанів. 1. Як розраховувати потужність та необхідну кількість обладнання для задоволення потреб ресторану? 2. Як проводити економічні обґрунтування вибору механічного обладнання? 3. Як враховувати технічні характеристики при розрахунках ефективності ресторанного обладнання? 4. Як здійснювати розрахунки термінів окупності та прибутковості витрат на механічне обладнання? 5. Як планувати регулярне оновлення механічного обладнання для підтримки ефективності ресторанного бізнесу?	8	12
13	Тема 13: Інноваційні технології в ресторанному господарстві. 1. Як впровадження інноваційних технологій впливає на ресторанний бізнес? 2. Як використовувати системи автоматизації та інтернет речей для оптимізації ресторанних процесів? 3. Як інновації у готельно-ресторанному бізнесі взаємодіють з ресторанним обладнанням? 4. Як захищати ресторан від кіберзагроз та забезпечити кібербезпеку під час використання технологічних рішень? 5. Як навчати персонал використовувати нові технології та інноваційне обладнання ?	8	12
14	Тема 14: Обслуговування ресторанного обладнання: практичні аспекти. 1. Як забезпечити регулярне обслуговування та технічну підтримку ресторанного обладнання? 2. Які основні аспекти технічного обслуговування різних типів ресторанного обладнання? 3. Як визначити потреби в запасних частинах та матеріалах для обслуговування обладнання? 4. Як навчати персонал правильно використовувати та доглядати за обладнанням? 5. Як здійснювати моніторинг та аналіз ефективності обслуговування та планувати запобіжні заходи?	8	8
15	Тема 15: Професійна підготовка персоналу для роботи з ресторанним обладнанням. 1. Як забезпечити якісну підготовку персоналу до роботи з ресторанним обладнанням? 2. Як створити навчальні програми та тренінги для ознайомлення персоналу з різними видами обладнання? 3. Як сприяти розвитку професійних навичок персоналу у використанні технічного обладнання? 4. Як враховувати індивідуальні потреби та рівень кваліфікації персоналу при навчанні роботи з обладнанням? 5. Як стимулювати постійне вдосконалення та навчання персоналу для підтримки високого рівня обслуговування та технічної ефективності?	8	8
	Усього	120	160

8. ВИДИ ТА МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Робоча програма навчальної дисципліни передбачає наступні види та методи контролю:

Види контролю	Складові оцінювання
поточний контроль , який здійснюється у ході: проведення практичних занять, виконання самостійних робіт та індивідуального завдання; вирішення завдань; проведення консультацій та відпрацювань.	50%

підсумковий контроль, який здійснюється у ході проведення екзамену.		50%
Методи діагностики знань (контролю)	фронтальне опитування; індивідуальне опитування; робота у малих групах; розв'язання ситуаційних завдань і рішення задач; самостійна робота; тестування; індивідуальне завдання; екзамен	

9. ОЦІНЮВАННЯ ПОТОЧНОЇ, САМОСТІЙНОЇ ТА ІНДИВІДУАЛЬНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ З ПІДСУМКОВИМ КОНТРОЛЕМ У ФОРМІ ЕКЗАМЕНУ/ ЗАЛІКУ

<i>Денна форма навчання</i>			
<i>Поточний контроль</i>			
Види роботи	Планові терміни виконання	Форми контролю та звітності	Максимальний відсоток оцінювання
Систематичність і активність роботи на семінарських (практичних) заняттях			
1.1. Підготовка до практичних занять	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час практичних занять, тестування	25
Виконання завдань для самостійного опрацювання			
1.2. Виконання ситуаційних завдань і задач за заданою тематикою	-//-	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР ¹ , перевірка виконання завдань тощо	10
Виконання індивідуальних завдань (науково-дослідна робота студента)			
1.3. Виконання індивідуального завдання	Відповідно до розкладу занять і графіку ІКР	Обговорення (захист) індивідуального завдання	10
1.4. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо.	-//-	Обговорення результатів проведеної роботи під час аудиторних занять або ІКР, наукових конференцій та круглих столів.	5
Разом балів за поточний контроль			50

<i>Підсумковий контроль</i> екзамен / залік	50
Всього балів	100

Заочна форма навчання			
<i>Поточний контроль</i>			
Види самостійної роботи	Планові терміни виконання	Форми контролю та звітності	Максимальний відсоток оцінювання
Систематичність і активність роботи під час аудиторних занять			
1.1. Підготовка до аудиторних занять	Відповідно до розкладу	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час аудиторних занять	15
За виконання контрольних робіт (завдань)			
1.2. Підготовка контрольних робіт (завдань) за заданою тематикою	-//-	Перевірка контрольних робіт, (завдань)	15
Виконання завдань для самостійного опрацювання			
1.3. Підготовка індивідуального завдання	-//-	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР ² , перевірка виконання завдань тощо	10
Виконання індивідуальних завдань (науково-дослідна робота студента)			
2.1. Підготовка індивідуального завдання	Відповідно до графіку ІКР	Обговорення (захист) індивідуального завдання під час ІКР	10
Разом балів за поточний контроль			50
<i>Підсумковий контроль - екзамен</i>			50
Всього балів підсумкової оцінки			100

9. КРИТЕРІЇ ПІДСУМКОВОЇ ОЦІНКИ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ (для заліку)

Рівень знань оцінюється:

- «відмінно» / «зараховано» А - від 90 до 100 балів. Студент виявляє особливі творчі здібності, вмє самостійно знаходити та опрацьовувати необхідну інформацію, демонструє знання матеріалу, проводить узагальнення і висновки. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, під час яких давав вичерпні, обґрунтовані, теоретично і практично правильні відповіді, має конспект з виконаними

² Індивідуально-консультативна робота викладача зі студентами

завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;

- «добре» / «зараховано» В - від 82 до 89 балів. Студент володіє знаннями матеріалу, але допускає незначні помилки у формуванні термінів, категорій, проте за допомогою викладача швидко орієнтується і знаходить правильні відповіді. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;

- «добре» / «зараховано» С - від 74 до 81 балів. Студент відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, але дає недостатньо обґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, реферату та активність у науково-дослідній роботі;

- «задовільно» / «зараховано» D - від 64 до 73 балів. Студент був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на середньому рівні, допускає помилки, серед яких є значна кількість суттєвих. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, рефератів (есе);

- «задовільно» / «зараховано» E - від 60 до 63 балів. Студент був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні, на всі запитання дає необґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки, має неповний конспект з завданнями до самостійної роботи.

- «незадовільно з можливістю повторного складання» / «не зараховано» Fx – від 35 до 59 балів. Студент володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу.

- «незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни» / «не зараховано» F – від 0 до 34 балів. Студент не володіє навчальним матеріалом.

Таблиця відповідності результатів контролю знань за різними шкалами

100-бальною шкалою	Шкала за ECTS	За національною шкалою	
		екзамен	залік
90-100 (10-12)	A	Відмінно	зараховано
82-89 (8-9)	B	Добре	
74-81(6-7)	C	Задовільно	
64-73 (5)	D		
60-63 (4)	E	незадовільно	не зараховано
35-59 (3)	Fx		
1-34 (2)	F		

10. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Доценко, В.Ф. Устаткування закладів ресторанного господарства підруч. // В.Ф. Доценко, В.О.Губеня. – К.: Кондор-Видавництво, 2016. – 635 с.

2. Черевко, О.І. Обладнання підприємств сфери торгівлі: підруч. / О.І. Черевко, О.В. Новікова, В.О. Потапов. – К.: Ліра-К, 2010. – 648 с.
3. Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / А.А.Мазаракі, С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко та ін. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-Т, 2013. – 640 С.
4. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособ. /В.П. Золин. – М.: "Академия", 2003. – 248 с.

Методичне забезпечення

1. Конспект лекцій з дисципліни «Устаткування закладів готельного і ресторанного господарства» для студентів спеціальності 181. «Харчові технології» / укладач / к.т.н., доцент Харенко Д.О. / Одеса, МГУ, 2023. – 67 с.
2. Навчально-методичний посібник з дисципліни «Устаткування закладів ресторанного господарства» для студентів спеціальності 181. «Харчові технології» / укладач: к.т.н., доцент Харенко Д.О. / Одеса, МГУ, 2023. – 54 с.

Інформаційні ресурси

1. Онлайн-збірник опублікованих наукових досліджень ScienceDirect. URL: <http://www.sciencedirect.com/>. (дата звернення: 11.08.2023).
2. Інформаційні ресурси Національної бібліотеки України ім. В.І. Вернадського. URL: <http://www.nbuv.gov.ua/node/592>. (дата звернення: 11.03.2023).
3. Бази даних OvidSP: URL: <http://ovidsp.ovid.com/>. (дата звернення: 11.08.2023).
4. Бази даних EBSCO: URL: <http://www.ebscohost.com/>. (дата звернення: 11.08.2023).