

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Волинський національний університет імені Лесі Українки
Факультет географічний
Кафедра туризму та готельного господарства

СИЛАБУС

нормативної навчальної дисципліни

**УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА**

підготовки

Бакалавр

спеціальності

241 Готельно-ресторанна справа

освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа

Луцьк – 2021

Силабус навчальної дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» підготовки бакалавра, галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», за освітньою програмою 241 «Готельно-ресторанна справа.

Укладач: Федорусь Ю.В., кандидат технічних наук, доцент кафедри туризму та готельного господарства.

Силабус навчальної дисципліни затверджено на засіданні кафедри туризму та готельного господарства

протокол № 1 від 30 серпня 2021 р.

Завідувач кафедри



Ільїн Л.В.

I. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійна програма Освітній рівень	Характеристика навчальної дисципліни
		Денна форма навчання
Кількість кредитів – 4	Галузь знань: 24 Сфера обслуговування Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа Освітньо-професійна програма: Готельно-ресторанна справа	Нормативна
Модулів – 2		Рік підготовки – 3
Змістових модулів –		Семестр – 5
ІНДЗ: є		Лекції – 28 год.
Загальна кількість годин – 120		Практичні – 26 год.
Тижневих годин: аудиторних – 3	Бакалавр	Самостійна робота – 58 год.
		Консультації – 8 год.
		Форма контролю: екзамен
Мова навчання		Українська

II. Інформація про викладача

Викладач: Федорусь Юрій Володимирович, кандидат технічних наук, доцент

Контактна інформація викладача:

Телефон 0669473500

Електронна пошта: yura.vol.f@gmail.com

Адреса викладання курсу: вул. Потапова, 9, корпус С ВНУ імені Лесі Українки

Кафедра – туризму та готельного господарства

Факультет – географічний

Дні занять розміщено на <http://194.44.187.20/cgi-bin/timetable.cgi?n=700>

III. Опис дисципліни

1. Анотація курсу

Курс навчальної дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» створений для студентів освітнього рівня «бакалавр» відповідно до освітньо-професійної програми підготовки студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Дисципліна викладається у студентів третього року навчання, на вивчення дисципліни відводиться 120 годин (4 кредитів ЕСТС), з них аудиторних – 54 год, самостійна робота – 58 год, консультації – 8 год

2. Пререквізити

Вивчення дисципліни передбачає попереднє засвоєння кредитів з теорії та практики: «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства».

3. Постреквізити

У процесі навчання студенти сформують систему спеціальних знань щодо обладнання та устаткування на підприємствах готельно-ресторанного господарства.

Мета і завдання навчальної дисципліни

Метою дисципліни є набуття студентами необхідних знань та навичок, щодо вибору,

розміщення устаткування для готелів, та навичок, пов'язаних із вибором, експлуатацією, розміщенням механічного, теплового, холодильного і торговельного устаткування для закладів ресторанного господарства, а також підготовка спеціалістів, спроможних знати та вирішувати питання використання нових видів машин і апаратів [15].

Завданнями навчальної дисципліни «Устаткування закладів готельно- ресторанного господарства» є:

- ознайомлення студентів з усіма видами механічного, теплового, холодильного та торговельно-технологічного обладнання, функціональним призначенням і особливостями конструкцій різних машин і апаратів, правилами їх експлуатації і техніки безпеки, методикою розрахунку техніко-економічних показників їх роботи;

- забезпечення засвоєння студентами теоретичних основ процесів теплової та механічної обробки продуктів;

- ознайомлення студентів з призначенням, класифікацією, будовою, правилами експлуатації технологічного устаткування;

- надання студентам навичок використання здобутих знань під час проходження виробничої практики та вивчення подальших дисциплін, під час виконання дипломного проекту [16].

Студент повинен вміти:

- навчитись раціонально вибирати устаткування для закладів готельно-ресторанного господарства;

- оволодіти навичками праці з різними видами устаткування;

- вміти обґрунтовувати технічне оснащення закладів готельно-ресторанного господарства [15].

Під час навчання одним із важливих моментів є оцінювання знань студентів, який є невід'ємною складовою частиною любого навчального процесу. До контрольних заходів з дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» належать поточний, модульний (проміжний) та семестровий (підсумковий) контролю, які проводяться з метою оцінювання результатів на певному етапі навчання. Формою підсумкового контролю дисципліни є залік [16].

4. Результати навчання (компетентності).

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності;

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Спеціальні (фахові) компетентності (СК)

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності;

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів;

СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу;

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;

СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Результати навчання

РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу;

РН 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки;

PH 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;

PH 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів;

PH 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

5. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Усього	Лек.	Практ.	Кон сул..	См. роб..	*Форма контролю / Бали
Змістовий модуль 1. Класифікація устаткування та оснащення закладів готельного господарства						
Тема 1. Класифікація устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.		1	2	2	3	ДС, ІРС / 2
Тема 2. Оснащення жилої, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень		1			3	ДС, ІРС / 2
Тема 3. Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою		1			3	
Тема 4. Устаткування для клінінгу.		1	2		3	ДС, ІРС / 6
Разом за модулем 1		4	4	2	12	10
Змістовий модуль 2. Устаткування ресторанного господарства						
Тема 5: Загальні відомості про механічне устаткування. Універсальні кухонні машини.		2	2	1	4	ДС, ІРС / 2
Тема 6: Сортувальне та калібрувальне устаткування. Тема 7: Очищувальне устаткування.		2	2	1	6	ДС, ІРС / 4
Тема 8: Подрібнювальне і ріжуче устаткування.		4	2	1	6	ДС, ІРС / 4
Тема 9: Місильно-перемішувальне устаткування. Тема 10: Дозувально формувальне та пресувальне устаткування.		4	4	1	6	ДС, ІРС / 4
Тема 11: Мийне устаткування. Тема 12: Ваговимірювальне устаткування.		4	2	1	6	ДС, ІРС / 4
Тема 13. Загальні відомості про теплове устаткування. Тема 14. Стравоварильне та смажильно-пекарне устаткування		2	2	-	6	ДС, ІРС, ТР / 4
Тема 15. Універсальні теплові апарати. Тема 16. Пекарські, жарові і		4	4	-	6	ДС, ІРС / 4

пароконвекційні печі та шафи. Тема 17: Апарати для теплового оброблення продуктів інфрачервоним випромінюванням та в полях надвисоких частот.						
Тема 18. Водогрійне та допоміжне устаткування. Тема 19: Холодильне устаткування закладів громадського харчування. Тема 20. Торгові автомати.		2	4	1	6	ДС, ІРС / 4
Разом за модулем 3		24	22	6	46	30
Всього годин:	120	28	26	8	58	40

*Форма контролю: ДС – дискусія, ДБ – дебати, Т – тести, ТР – тренінг, РЗ/К – розв’язування задач / кейсів, ІНДЗ / ІРС – індивідуальне завдання / індивідуальна робота студента, РМГ – робота в малих групах, МКР / КР – модульна контрольна робота/ контрольна робота, Р – реферат, а також аналітична записка, аналітичне есе, аналіз твору тощо.

Завдання для самостійного опрацювання

	Тема	Кількість годин
1.	Класифікація устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Класифікація та основні технічні характеристики устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Використання вітчизняного та іноземного устаткування закладів готельно-ресторанного господарства, переваги та недоліки. Принципи оснащення закладів готельно-ресторанного господарства. Класифікація та основні технічні характеристики устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.	3
2	Оснащення жилої, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень. Класифікація та характеристика меблів для торгових приміщень: меблі для приймання їжі, меблі та устаткування для зберігання і транспортування посуду, страв. Призначення, принципом дії, правилами експлуатації обладнання для кондиціонування у готелях та закладах ресторанного господарства з індивідуальним або централізованим управлінням. Оснащення ванних та туалетних кімнат готельних номерів (душові кабінки, ванни тощо) Класифікація та характеристика меблів для торгових приміщень: меблі для приймання їжі, меблі та устаткування для зберігання і транспортування посуду, страв.	3
	Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою.	3
3.	Устаткування для клінінга. Використання клінінгових технологій у закладах готельного господарства. Класифікація устаткування для професійного прибирання. Сміттєвід на підприємствах готельного господарства. Класифікація й обладнання сміттєводу, його експлуатація. Пилоприбирання. Обладнання систем центрального пилоприбирання. Побутові і професійні пилососи.	3

4.	<p>Загальні відомості про механічне устаткування. Універсальні кухонні машини. Призначення та структура механічного устаткування. Класифікація механічного устаткування та його маркування. Вимоги до технологічних машин. Продуктивність і потужність технологічних машин. Загальні правила експлуатації механічного устаткування. Поняття про універсальну кухонну машину. Привід універсальної кухонної машини.. Змінні виконавчі механізми універсальної кухонної машини та їх маркування. Правила експлуатації універсальних кухонних машин.</p>	4
5.	<p>Сортувальне та калібрувальне устаткування. Призначення та види сортувально-калібрувального устаткування. Класифікація, будова, принцип дії просіювачів. Правила експлуатації сортувально-калібрувального устаткування.</p> <p>Очищувальне устаткування. Основні способи очищення. Призначення і класифікація очищувального устаткування. Машини для очищення овочів періодичної та безперервної дії. Пристрій для очищення риби. Правила експлуатації очищувального устаткування.</p>	6
6	<p>Подрібнювальне і ріжуче устаткування. Призначення та класифікація подрібнювального устаткування. Розмелювальні машини і механізми. Машини і механізми для отримання пюреподібних продуктів. Правила експлуатації подрібнювального устаткування. Призначення та класифікація різального устаткування. Машини для нарізання плодів і овочів. Машини для подрібнення м'яса та риби. Машини для нарізання гастрономічних товарів, хліба і масла. Правила експлуатації різального устаткування.</p>	6
7	<p>Місильно-перемішувальне устаткування. Призначення та види місильно-перемішувального устаткування. Машини і механізми для перемішування. Машини для замішування тіста. Машини для збивання продукту. Правила експлуатації місильно-перемішувального устаткування.</p> <p>Дозувально формувальне та пресувальне устаткування. Призначення та класифікація дозувально-формуального устаткування. Машини для формування котлет. Машини для розкочування тіста. Машини для поділу тіста й округлення порцій, дозатори крему. Пресувальне устаткування. Правила експлуатації дозувально-формуального та пресувального устаткування.</p>	6
8	<p>Мийне устаткування. Призначення та види мийного устаткування. Посудомийні машини періодичної дії. Посудомийні машини безперервної дії. Устаткування для миття овочів. Правила експлуатації мийного устаткування.</p> <p>Ваговимірювальне устаткування. Призначення та класифікація ваговимірювального устаткування. Устрій і принцип дії механічних ваг. Устрій і принцип дії електронних ваг. Порядок державного і відомчого нагляду і контролю за ваговимірювальним обладнанням. Правила експлуатації ваг.</p>	6
9	<p>Загальні відомості про теплове устаткування. Класифікація теплового устаткування. Складові частини теплових апаратів. Матеріали для виготовлення теплових апаратів. Теплогенеруючі пристрої теплових апаратів.</p> <p>Теплове устаткування з функціональними місткостями.</p> <p>Стравоварильне та смажильно-пекарне устаткування. Варильне устаткування. Сковороди перекидні. Жаровні. Фритюрниці.</p>	6

	Правила експлуатації стравоварильного та смажильно-пекарного устаткування.	
10	<p>Універсальні теплові апарати. Типи плит. Номенклатура і конструкція газових плит. Номенклатура і конструкція електричних плит. Особливості конструкцій плит із скло керамічною поверхнею та індукційних плит. Правила експлуатації плит.</p> <p>Пекарські, жарові і пароконвекційні печі та шафи. Призначення пекарських та жарових печей і шаф. Конструкція пекарських печей і шаф. Конструкція жарових шаф. Пароконвекційні шафи. Правила експлуатації печей та шаф.</p> <p>Апарати для теплового оброблення продуктів інфрачервоним випромінюванням та в полях надвисоких частот. Особливості оброблення продуктів інфрачервоним випромінюванням та в полях надвисоких частот. Устрій і принцип роботи електричних грилів. Апарати з НВЧ нагріванням. Правила експлуатації апаратів для теплового оброблення продуктів інфрачервоним випромінюванням та в полях надвисоких частот.</p>	6
11	<p>Водогрійне та допоміжне устаткування. Призначення та класифікація водогрійного устаткування. Устрій та принцип роботи водонагрівачів. Устрій та принцип роботи кип'ятильників. Правила експлуатації водогрійного устаткування. Призначення та види допоміжного обладнання. Апарати для підтримування страв у гарячому стані. Лінії роздавання страв. Обладнання для шведських столів.</p> <p>Холодильне устаткування закладів громадського харчування. Класифікація холодильного устаткування. Стаціонарні і збірні холодильні камери. Холодильні шафи, вітрини, прилавки та охолоджувальні столи. Охолоджувачі напоїв, льодогенератори і фризери. Правила експлуатації холодильного устаткування.</p>	6
12	<p>Торгові автомати. Загальні відомості про торгові автомати. Класифікація торгових автоматів. Основні механізми і вузли торгових автоматів. Сфери застосування торговельних автоматів.</p>	6
Всього годин		58

III. Політика оцінювання

Оцінювання знань студентів з навчальних дисциплін здійснюється на основі результатів поточного контролю й модульного контролю знань.

Результати поточного контролю здійснюються оцінкою за виконання і захист студентом практичних робіт та написанням модульних контрольних робіт.

Форми оцінювання: усне опитування, поточне тестування.

Розподіл балів, що присвоюються студентам.

Поточний контроль(мах = 40 балів)											Модульний контроль/екзамен (мах = 60 балів)	Загальна кількість балів	
Модуль 1											Модуль 2	100	
Змістовий модуль 1				Змістовий модуль 2							Змістовий модуль 1 – 30 балів; Змістовий модуль 2 – 30 бал		
Т 1	Т 2	Т 3	Т 4	Т 5	Т 6-7	Т 8	Т 9-10	Т 11-12	Т 13-14	Т 15-17			Т 18-20
4	2	2	4	2	4	2	4	4	4	4			4

Відвідування занять є обов'язковим. Студенти зобов'язані дотримуватися термінів, визначених для виконання усіх видів письмових робіт, передбачених курсом. У разі відсутності через хворобу надати відповідну довідку. Пропущені заняття відпрацьовувати під час консультацій. Студент повинен старанно виконувати завдання, брати активну участь у навчальному процесі.

Академічна доброчесність. Вимоги до академічної доброчесності визначаються „Положенням про запобігання та виявлення академічного плагіату у науково-дослідній діяльності здобувачів вищої освіти та науково-педагогічних працівників ВНУ ім. Лесі Українки”, що розміщується на сайті університету за посиланням: <https://ra.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2018/11/Polozhennya-Antyplagiat.pdf>.

Політика щодо дедлайнів та перескладання. Терміни здачі практичних робіт повідомляє викладач на перших аудиторних заняття з дисципліни або прописує на інтернет-платформі курсу. Перескладання завдань поточного контролю та модульного контролю при вивченні дисципліни узгоджується з політикою ЗВО.

ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ

Форма контролю – екзамен. За результатами підсумкового контролю до загальної суми балів, набраної студентом протягом семестру, додається результати модульної контрольної роботи. Переведення підсумкової семестрової оцінки, вираженої в балах, у оцінки за національною шкалою здійснюється відповідно до таблиці, уміщеної нижче.

Перелік питань до екзамену

1. Класифікація та основні технічні характеристики устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.
2. Використання вітчизняного та іноземного устаткування закладів готельно-ресторанного господарства, переваги та недоліки.
3. Принципи оснащення закладів готельно-ресторанного господарства. Класифікація та основні технічні характеристики устаткування закладів готельно-ресторанного господарства
4. Класифікація та характеристика меблів для торгових приміщень: меблі для приймання їжі, меблі та устаткування для зберігання і транспортування посуду, страв.
5. Призначення, принципом дії, правилами експлуатації обладнання для кондиціонування у готелях та закладах ресторанного господарства з індивідуальним або централізованим управлінням
6. Оснащення ванних та туалетних кімнат готельних номерів (душові кабінки, ванни тощо) Класифікація та характеристика меблів для торгових приміщень: меблі для приймання їжі, меблі та устаткування для зберігання і транспортування посуду, страв
7. Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою
8. Використання клінінгових технологій у закладах готельного господарства.
9. Класифікація устаткування для професійного прибирання.
10. Сміттєвід на підприємствах готельного господарства.
11. Класифікація й обладнання сміттєводу, його експлуатація.
12. Пилоприбирання. Обладнання систем центрального пило прибирання.
13. Побутові і професійні пилососи.
14. Призначення та структура механічного устаткування.
15. Класифікація механічного устаткування та його маркування.
16. Вимоги до технологічних машин.
17. Продуктивність і потужність технологічних машин.
18. Загальні правила експлуатації механічного устаткування.
19. Поняття про універсальну кухонну машину. Привід універсальної кухонної машини.
20. Змінні виконавчі механізми універсальної кухонної машини та їх маркування.
21. Правила експлуатації універсальних кухонних машин.
22. Призначення та види сортувально-калібрувального устаткування.
23. Класифікація, будова, принцип дії просіювачів. Правила експлуатації сортувально-калібрувального устаткування.

24. Основні способи очищення. Призначення і класифікація очищувального устаткування.
25. Машини для очищення овочів періодичної та безперервної дії.
26. Пристрій для очищення риби. Правила експлуатації очищувального устаткування.
27. Призначення та класифікація подрібнювального устаткування.
28. Розмелювальні машини і механізми. Машини і механізми для отримання пюреподібних продуктів.
29. Правила експлуатації подрібнювального устаткування.
30. Призначення та класифікація різального устаткування.
31. Машини для нарізання плодів і овочів.
32. Машини для подрібнення м'яса та риби. Машини для нарізання гастрономічних товарів, хліба і масла.
33. Правила експлуатації різального устаткування.
34. Призначення та види місильно-перемішувального устаткування.
35. Машини і механізми для перемішування.
36. Машини для замішування тіста. Машини для збивання продукту.
37. Правила експлуатації місильно-перемішувального устаткування.
38. Призначення та класифікація дозувально-формувального устаткування.
39. Машини для формування котлет.
40. Машини для розкочування тіста. Машини для поділу тіста й округлення порцій, дозатори крему.
41. Пресувальне устаткування.
42. Призначення та види мийного устаткування.
43. Посудомийні машини періодичної дії.
44. Посудомийні машини безперервної дії.
45. Устаткування для миття овочів.
46. Правила експлуатації мийного устаткування.
47. Призначення та класифікація ваговимірювального устаткування.
48. Устрій і принцип дії механічних ваг. Устрій і принцип дії електронних ваг.
49. Порядок державного і відомчого нагляду і контролю за ваговимірювальним обладнанням. Правила експлуатації ваг.
50. Класифікація теплого устаткування.
51. Складові частини теплових апаратів. Теплогенеруючі пристрої теплових апаратів.
52. Теплове устаткування з функціональними місткостями.
53. Варильне устаткування. Скороводи перекидні. Жаровні. Фритюрниці. Правила експлуатації стравоварильного та смажильно-пекарного устаткування.
54. Типи плит. Номенклатура і конструкція газових плит.
55. Номенклатура і конструкція електричних плит. Особливості конструкцій плит із скло керамічною поверхнею та індукційних плит.
56. Призначення пекарських та жарових печей і шаф. Конструкція пекарських печей і шаф. Конструкція жарових шаф. Пароконвекційні шафи. Правила експлуатації печей та шаф.
57. Особливості оброблення продуктів інфрачервоним випромінюванням та в полях надвисоких частот.
58. Устрій і принцип роботи електричних грилів.
59. Призначення та класифікація водогрійного устаткування. Устрій та принцип роботи водонагрівачів. Устрій та принцип роботи кип'ятильників. Правила експлуатації водогрійного устаткування.
60. Призначення та види допоміжного обладнання. Апарати для підтримування страв у гарячому стані. Лінії роздавання страв. Обладнання для шведських столів.
61. Класифікація холодильного устаткування. Стаціонарні і збірні холодильні камери. Холодильні шафи, вітрини, прилавки та охолоджувальні столи. Охолоджувачі напоїв, льодогенератори і фризери. Правила експлуатації холодильного устаткування.
62. Загальні відомості про торгові автомати. Класифікація торгових автоматів. Основні механізми і вузли торгових автоматів. Сфери застосування торговельних автоматів.

IV. Шкала оцінювання

Оцінка в балах за всі види навчальної діяльності	Оцінка
90 – 100	Відмінно
82 – 89	Дуже добре
75 – 81	Добре
67 – 74	Задовільно
60 – 66	Достатньо
1 – 59	Незадовільно

V. Рекомендована література та інтернет-ресурси

Основна література

1. Байлик С.І. Готельне господарство. Обладнання. Євроремонт. Експлуатація. К.: Дакор., К.: Вира-Р., 2003. 334 с.
2. Дорохін В.О., Герман Н.В., Шеляков О.П. Теплове обладнання підприємств харчування. Підручник. Полтава: РВВПУСКУ, 2004 583 с.
3. Черевко О.І., Малюк Л.П., Дейниченко Г.В. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. Харків: ПКФ «Фавор ЛТД», 2003. 402с.
4. Конвісер І.О., Бублик Г.А., Паригіна Т.Б., Григор'єв Ю.М. Устаткування закладів ресторанного господарства: Навч. посібник для студентів вищих навч.закладів, які навчаються за спеціальністю "Технологія харчування" / За ред.І.О. Конвісера .-К.:КНТЕУ,2005.
5. Шаповал С.В., Тарасенко І.І., Шинкаренко О.П. Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010.
6. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. / В.В. Архіпов. – К.: Центр учбової літератури; Фірма „Інкос”, 2007. – 280 с.
7. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство: учебник/ С.И. Байлик [для студ. высш. учеб. заведен.]. – 2-е изд., перераб и доп. – К.: Дакор, 2009. – 368 с.
8. Мазаракі А.А., Шаповал С.Л., Тарасенко І.І., Шинкаренко О.П. Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування, навчальний посібник. – К. : КНТЕУ, 2012.
9. Дейниченко Г.В. Оборудование предприятий питания: справочник/ Г.В, Дейниченко, В.А. Ефимова, Г.М. Постнов. - Ч. 3. – Х.: ДП ред. «Мир Техники и Технологии», 2005, - 456 с.
10. Пахомов П.Л. Холодильна техніка: навч. посіб. / П.Л. Пахомов, В.В. Сафонов.

– Х.: ХДУХТ, 2003. - 224 с.

11. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб.: [для вищ. навч. закл.] / [А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, С.Л. Шаповал та ін.]: за ред. АА. Мазаракі. – 2-ге вид., переробл. та допов. – К.: Київ. нац. Торг.-екон. ун-т, 2010. – 340 с.

12. Черевко А.И. Оборудование предприятий питания: т. 2. Торгово-технологическое оборудование/ А.И. Черевко, Л.Н. Попов. – М.: Экономика, 1988. - 271 с.

Додаткова література

1. Пахомов П.Л., Сафонов В.В. Холодильна техніка: Навчальний посібник. ХДУХТ. Харків, 2003. 224 с.

2. Дейниченко Г.В., Ефимова В.А., Постнов Г.М. Оборудование предприятий питания. Справочник: Ч.1. Харьков: ДП Редакция «Мир Техники и Технологии», 2002. 256 с.

3. Дейниченко Г.В., Ефимова В.А., Постнов Г.М. Оборудование предприятий питания. Справочник: Ч.2. Харьков: ДП Редакция «Мир Техники и Технологии», 2003. 380 с.

4. Про затвердження Правил користування готелями та надання готельних послуг в Україні: Наказ Державного комітету України по житлово-комунальному господарству та Державного комітету України по туризму від 10 вересня 1996 р. № 77/44. Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 16 вересня 1996 р. за №№ 531/1556.

5. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство: проблемы, перспективы, сертификация: Уч. пос. К.: Альтер-пресс, 2001. 305 с.

6. Туризм и гостиничное хозяйство: Учебник. / Под ред. Чудновского А. Д.; -М.: ЭКМОС, 2000. - 399 с.

7. Роглев Х.Й. Основы готельного менеджменту: Навч. посібник. К.: Кондор, 2005. 408 с.