

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

СИЛАБУС
нормативного освітнього компонента

УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА

підготовки	Бакалавр
спеціальності	241 Готельно-ресторанна справа
освітньо-професійної програми	Готельно-ресторанна справа

Силабус навчальної дисципліни «УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА» підготовки бакалавра, галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа.

Розробник: Пасічник М.П., старший викладач кафедри туризму та готельного господарства, доктор філософії.

Погоджено

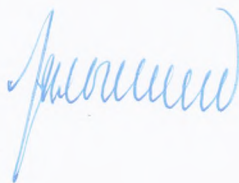
Гарант освітньо-професійної програми:



доц. Терещук О.С.

Силабус освітнього компонента затверджено на засіданні кафедри туризму та готельного господарства
протокол № 1 від 31 серпня 2022 р.

Завідувач кафедри:



проф. Ільїн Л.В.

I. Опис освітнього компонента «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства»

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни
Денна форма навчання	24 «Сфера обслуговування»	Нормативна
Кількість годин / кредитів 150/5		Рік навчання 3
ІНДЗ: є	241 «Готельно-ресторанна справа»	Семестр 5
		Лекції 36 год.
		Практичні 36 год.
		Самостійна робота 68 год.
Мова навчання	Бакалавр	Консультації 10 год.
		Форма контролю: екзамен
		українська

II. Інформація про викладача

Викладач: Пасічник Михайло Петрович

Науковий ступінь: доктор філософії (PhD)

Посада: старший викладач кафедри туризму та готельного господарства

Контактна інформація: m.p.pasichnyk@gmail.com

Адреса викладання курсу: вул. Потапова, 9, корпус С.

Дні занять: згідно графіку навчального процесу (<http://194.44.187.20/cgi-bin/timetable.cgi>)

III. Опис дисципліни

1. Анотація курсу. Освітній компонент «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 150 годин (5 кредитів ЕСТС), з них аудиторних – 72 год, самостійна робота – 68 год, консультації – 10 год

2. Пререквізити та постреквізити. Освітня компонента займає чільне місце в навчальному процесі у блоці дисциплін галузевого спрямування, а отже має логічний зв'язок і з іншими освітніми компонентами, що формують майбутнього фахівця, а також створює умови для формування у здобувачів вищої освіти широкого кругозору. Вивчення дисципліни передбачає попереднє засвоєння кредитів з теорії та практики: «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства».

3. Мета і завдання навчальної дисципліни. *Метою* освітнього компоненту 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.

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.

4. Результати навчання (компетентності). Програма складена відповідно до навчального плану та кваліфікаційної характеристики спеціальностей. Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти спеціальності **241 «Готельно-ресторанна справа»** повинні здобути **загальні (ЗК) та спеціальні (СК) компетенції, а саме:**

- **ЗК 08.** Навики здійснення безпечної діяльності;

- **ЗК 10.** Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;

- **СК 01.** Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності;

- **СК 02.** Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність;

- **СК 06.** Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства;

- **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;

Очікувані програмні результати навчання (РН) полягають у тому, що студенти повинні:

- **РН 05.** Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

- **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;

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

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

- **РН 12.** Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства;

- **РН 14.** Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

5. Структура навчальної дисципліни

5 семестр

Назви змістових модулів і тем	Усього	Лекції	Практичні	Самостійна робота	Консультації	Бали
Змістовий модуль 1. Устаткування та оснащення закладів готельного господарства						
Тема 1. Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою	8	2	2	4	–	3
Тема 2. Устаткування конференц- та бізнес-центрів	8	2	2	4	–	2
Тема 3. Устаткування оздоровчого комплексу при готелі (тренажерних залів, басейнів, саун, соляріїв)	8	2	2	4	–	3
Тема 4. Ігрове та паркове устаткування	10	2	2	4	2	2
Тема 5. Устаткування для пральні, клінінгу та додаткових послуг	14	4	4	4	2	3
Модульна контрольна робота 1						30
Разом за змістовий модуль 1	48	12	12	20	4	43
Змістовий модуль 2. Устаткування ресторанного господарства						
Тема 6. Механічне устаткування	10	2	2	6	–	3
Тема 7. Сортувальне-калібрувальне, подрібнювальне та очищувальне устаткування	16	4	4	6	2	3
Тема 8. Мийне устаткування	8	2	2	4	–	3
Тема 9. Місильно-перемішувальне устаткування	8	2	2	4	–	3
Тема 10. Жарильно-пекарське устаткування	14	4	4	6	–	3
Тема 11. Холодильне устаткування	16	4	4	8		3
Тема 12. Торговельне устаткування	18	4	4	8	2	3
Тема 13. Автоматизовані системи управління готельними та ресторанными закладами	12	2	2	6	2	3

Модульна контрольна робота 2						30
Разом за змістовий модуль 2	102	24	24	48	6	54
ІНДЗ						4
Разом	159	36	36	68	10	100

6. Завдання для самостійного опрацювання

Основним завданням самостійної роботи студентів є набуття навичок самостійного опрацювання фахових інформаційних джерел та оволодіння практичними навичками сервісно-виробничої діяльності в сфері ресторанного господарства. Самостійна робота студентів організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання. Крім того, по деяких темах передбачається написання рефератів, публічний виступ з тематичними доповідями, захисти міні-проектів, тез виступу на конференціях. Обсяг самостійної роботи визначається кількістю годин, передбачених робочою програмою.

Перелік тем для самостійного опрацювання

№	Тема	Кількість годин
1	<i>Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо- й відеотехнікою</i> Правила експлуатації та техніки безпеки під час користування феном. Якісні, функціональні та споживчі характеристики прасок. Основні технічні характеристики побутових чайників. Правила експлуатації та правила безпеки під час їхнього використання. Порівняльна характеристика телевізорів за розміром екрана, системами проєкційних трубок, дизайном.	10
2	<i>Устаткування для клінінга</i> Сміттєвід на підприємствах готельного господарства. Класифікація й обладнання сміттєводу, його експлуатація. Пилоприбирання. Обладнання систем центрального пилоприбирання. Побутові і професійні пилососи.	4
3	<i>Мийне й очищувальне устаткування для ресторанів</i> Особливості будови та роботи посудомийних машин періодичної та безперервної дії, правила їхньої експлуатації. Технічні характеристики посудомийних машин різних видів, галузь їх використання. Особливості конструкції, правила експлуатації та сфера застосування машин для тонкого подрібнення варених продуктів. Різальні інструменти, їх характеристика, сфера застосування. Вимоги, що висуваються до нарізання плодів та овочів. Конструктивні особливості дискових, роторних, пуансонних і комбінованих овочерізальних машин. Правила експлуатації овочерізальних машин різних видів. Переваги й недоліки різних овочерізальних машин. Класифікація машин для подрібнення м'ясних і рибних продуктів. Конструктивні особливості хліборізальних машин різних видів, їх робота, правила експлуатації та технічні характеристики.	8
4	<i>Смажильно-пекарське устаткування. пароконвектомати</i> Плити, сковороди, фритюрниці: призначення, класифікація, конструктивні	8

	особливості, правила експлуатації, основні техніко- економічні та експлуатаційні показники роботи. Конвектомати, пароконвектомати, призначення, огляд конструкцій апаратів вітчизняного й іноземного виробництва. Призначення, класифікація апаратів з діелектричним нагрівом, правила експлуатації.	
5	<i>Ваговимірювальне, контрольно-касове устаткування</i> Класифікація та принцип дії вагів різних типів (важільних, електронних). Вимоги, що висуваються до ваговимірювального устаткування (метрологічні, експлуатаційні).	8
6	<i>Холодильне устаткування</i> Холодильні шафи, прилавки, вітрини, столи, складальні холодильні камери. Апарати для охолодження соків, одержання м'якого морозива, гранітори, льодогенератори для приготування харчового льоду. Класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації. Холодильники для зберігання харчових продуктів, міні-бари: конструкція, принцип дії та правила експлуатації.	8
7	<i>Оснащення драйв-сервісу</i> Організація експлуатації транспортних засобів. Класифікація транспортних засобів за призначенням, видом, формою власності. Класи вантажів. Транспортні тарифи на перевезення.	6
8	<i>Торговельне устаткування</i> Ваговимірювальне устаткування. Реєстратори розрахункових операцій. Торговельні автомати. Підіймально-транспортне устаткування.	8
9	<i>Системи автоматизації закладів ресторанного господарства</i> Призначення і види систем автоматизації закладів ресторанного господарства Структура системи автоматизації Poster. Характеристика окремих складових модулів R-keeper.	8
Усього годин		68

IV. Політика оцінювання

Політика викладача щодо студента. Відвідування занять є обов'язковим. Оцінювання знань студентів із навчальної дисципліни здійснюється на основі результатів поточного (аудиторні заняття, індивідуальна науково-дослідна робота) та підсумкового (модульного) контролю. Оцінка за модульний контроль встановлюється за виконання студентом 2 контрольних робіт (за кожний змістовий модуль), що передбачають перевірку теоретичних знань. Контрольні роботи оцінюються за 30-бальною шкалою. Виконання практичних завдань оцінюється в 2–3 бали.

Особливе місце в професійній діяльності фахівця готельно-ресторанної справи займають навички самостійного здобуття нових знань, умінь та навичок, самоорганізації та постійного підвищення своєї кваліфікації, оскільки сфера гостинності перебуває в постійному розвитку. Одним із шляхів, що забезпечують вирішення цієї проблеми, є використання у навчальному процесі відкритих онлайн-курсів на українських та міжнародних платформах – Genius

Space, Coursera for Campus, Ed-era, Prometheus та ін. Приблизний перелік онлайн-курсів з ОК «Організація ресторанного господарства»:

1. Технології індустрії гостинності для керівників (https://courses.prometheus.org.ua/courses/course-v1:Prometheus+TOUR101+2021_T1_8/about);

5. Технології індустрії гостинності для персоналу (https://courses.prometheus.org.ua/courses/course-v1:Prometheus+TOUR101+2021_T1_7/about);

6. Food & Beverage Management (<https://www.coursera.org/learn/food-beverage-management>);

7. Management Foundations in the Hospitality Industry (<https://www.coursera.org/learn/hmgt3860mooc>).

Дистанційний курс може бути запропонований та узгоджений з викладачем як навчальний матеріал, який є базою для самостійної підготовки студента. У цьому випадку викладач враховує термін навчання та навантаження студента і визначає додаткові бали. Зарахування дистанційного курсу можливе лише за умови пред'явлення сертифікату.

Консультації викладача відбуваються в позааудиторний час щоп'ятниці (15:00–16:00, каб. 608).

Політика щодо академічної доброчесності. Вимоги до академічної доброчесності визначаються «Положенням про систему запобігання та виявлення академічного плагіату у науково-дослідній діяльності здобувачів вищої освіти та науково-педагогічних працівників ВНУ ім. Лесі Українки», що розміщене на сайті університету за посиланням: <http://ra.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2022/03/polozhennya-pro-antyplagiat.pdf>

Політика щодо дедлайнів та перескладання. Терміни здачі практичних робіт, ІНДЗ, самостійної роботи повідомляє викладач на перших аудиторних заняття з дисципліни або прописує на інтернет-платформі курсу. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, відрадження, участь у наукових конференціях чи інших заходах) навчання може відбуватись в дистанційній формі на платформі Zoom. Пропущені заняття повинні бути відпрацьовані згідно графіку консультацій викладача. Практичні роботи та індивідуальні науково-дослідні роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку.

V. Підсумковий контроль

Форма контролю – екзамен. Іспит проводиться в терміни встановлені графіком навчального процесу. Якщо студент набрав 75 і більше балів, то екзамен може бути виставлений за результатами підсумкового модульного контролю на момент проведення. У разі, якщо студент бажає поліпшити свою оцінку, він складає іспит за всією програмою навчальної дисципліни. При цьому в підсумковій оцінці не враховуються накопичені бали за модульні контрольні роботи. Присутність всіх студентів на екзамені – обов'язкова. У разі нез'явлення, набрані бали за результатами підсумкового модульного контролю не виставляються. У відомості підсумкового контролю знань студентів викладач робить запис «не з'явився».

В екзаменаційному білеті 3 питання, кожне з яких оцінюється у 20 балів.

За результатами підсумкового контролю від загальної суми балів, набраної студентом протягом семестру, віднімаються результати модульної контрольної роботи і додаються бали, набрані на екзамені. Переведення підсумкової семестрової оцінки, вираженої в балах, у оцінки за національною шкалою здійснюється відповідно до таблиці, уміщеної нижче. Перелік питань до іспиту викладач надає на початку кожного навчального семестру.

Перелік питань до екзамену

1. Поняття та призначення устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.
2. Класифікація та основні технічні характеристики устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.
3. Основні засоби меблювання закладів готельно-ресторанного господарства в залежності від призначення та функцій меблів.
4. Основні вимоги до оснащення меблями номерів готелів різних категорій.
5. Номенклатура м'яких меблів, що застосовують у закладах готельно-ресторанного господарства.
6. Класифікація та характеристика меблів для торгових приміщень.
7. Призначення та принцип дії електричних побутових приборів, їх класифікація та номенклатура.
8. Фени, класифікація та характеристика.
9. Правила експлуатації та техніки безпеки під час користування феном.
10. Якісні, функціональні та споживчі характеристики прасок. Правила експлуатації.
11. Основні технічні характеристики побутових чайників. Правила експлуатації та правила безпеки під час їх використання.
12. Вимоги, що висуваються до аудіо- та відеотехніки, яка встановлюється у жилих приміщеннях готелів.
13. Класифікація, принцип дії та правила експлуатації аудіо- та відеотехніки, яка встановлюється у жилих приміщеннях готелів.
14. Порівняльна характеристика телевізорів за розміром екрану, системами проєкційних трубок, дизайном та виробником.
15. Основні технічні характеристики відео- та DVD-програвачів. Переваги та недоліки.
16. Засоби внутрішнього зв'язку в підприємствах готельного господарства.
17. Використання клінінгових технологій у закладах готельного господарства.
18. Класифікація устаткування для професійного прибирання.
19. Побутові та професійні пилососи, машини для миття і натирання підлоги.
20. Візки для вологого прибирання та сміття. Системи для миття вікон та підлоги.
21. Класифікація механічного устаткування.
22. Основні техніко-економічні показники механічного устаткування.
23. Призначення, будова та основні техніко-економічні показники УКМ.
24. Фізична суть процесу миття посуду. Класифікація посудомийних

машин.

25. Будова посудомийних машин періодичної та безперервної дії.

26. Призначення, класифікація та принцип дії просіювачів.

27. Основні способи очищення коренеплодів, їх переваги та недоліки.

Класифікація картоплеочищувальних машин.

28. Призначення, класифікація та принцип дії подрібнювальних машин та механізмів.

29. Основні способи різання харчових продуктів. Класифікація подрібнювально-різальних машин.

30. Класифікація та принцип дії машин та механізмів для збивання продуктів.

31. Класифікація дозувально-формуального устаткування. Будова та принципи дії

32. Мета теплової обробки продуктів. Традиційні способи теплової обробки.

33. Способи теплової обробки харчових продуктів.

34. Основні переваги використання електричної енергії.

35. Класифікація теплового устаткування за основними класифікаційними ознаками.

36. Основні техніко-економічні показники теплового устаткування.

37. Тепловий розрахунок апарата.

38. Теплогенеруючі пристрої для спалення твердого та рідкого палива.

39. Класифікація електронагрівачів.

40. Класифікація, призначення, будова та сфери застосування НВЧ- та ІЧ-апаратів.

41. Класифікація і характеристика грилів.

42. Особливості конструкції грилів карусельного, контактного, роликового, лавового типу, «саламандр».

43. Особливості експлуатації НВЧ- та ІЧ-апаратів.

44. Конструктивні особливості, призначення та принцип дії стравоварильних котлів.

45. Надайте конструктивну характеристику пароварильних шаф.

46. Принцип дії експрес-кавоварки.

47. Призначення, класифікація, номенклатура сковорід.

48. Назвіть правила експлуатації, основні техніко-економічні і експлуатаційні показники роботи сковорід.

49. Технологічні вимоги, класифікація, номенклатура фритюрниць.

50. Правила експлуатації апаратів, призначених для жарки і випікання продуктів.

51. Конструктивні особливості, призначення та принцип дії плит.

52. Класифікація водогрійного устаткування. Принципова схема електричного кип'ятильника безперервної дії.

53. Призначення та технологічні вимоги, що висуваються до допоміжного устаткування.

54. Особливості конструкцій мармітів.

55. Оснащення приміщень для біологічного відновлення організму та занять спортом.

56. Устаткування для плавальних басейнів, саун. Класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації.

57. Устаткування для тренажерних залів, соляріїв, масажних, спортивних залів. Класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації.

58. Оснащення перукарень в залежності від категорії. Принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації.

59. Устаткування для салонів краси. Принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації.

60. Устаткування для магазинів та торговельних кіосків. Класифікація, принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки.

61. Класифікація устаткування для послуг з організації дозвілля у закладах готельно-ресторанного господарства.

62. Устаткування для боулінгу, більярду та кегельбану. Класифікація, основні характеристики та правила експлуатації.

63. Устаткування для ігор із грошовим вирашем. Номенклатура ігрових автоматів.

64. Устаткування для гри в дартс.

65. Види обладнання та аксесуари для казино, карточних ігор.

66. Комплектація казино столами, їх види та вимоги до них.

67. Використання електронного обладнання в казино. Принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки.

68. Устаткування залів для проведення культурних або ділових заходів.

69. Основні напрями автоматизації інформаційного обслуговування у закладах готельно-ресторанного господарства. 70. Класифікація устаткування для пралень.

71. Принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації пральних машин.

72. Гладильно-сушильне устаткування, фінішне устаткування, допоміжне устаткування. Принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки.

73. Класифікація устаткування для хімчисток. Призначення, будова, правила експлуатації та безпеки.

74. Класифікація транспортних засобів за призначенням, видом, формою власності. Класи вантажів.

75. Розрахунок кількості транспортних засобів для перевезення вантажів у закладах готельного господарства.

VI. Шкала оцінювання

Відповідно до кредитно-модульної системи оцінювання знань студентів, рівень сформованості компетентностей студента оцінюються на протязі семестру та за результатами іспиту.

Шкала оцінювання (лінгвістична та ECTS)

Оцінка в балах	Лінгвістична оцінка	Оцінка за шкалою ECTS	
		оцінка	пояснення
90–100	відмінно	A	відмінне виконання
82–89	дуже добре	B	вище середнього рівня
75–81	добре	C	загалом хороша робота
67–74	задовільно	D	непогано
60–66	достатньо	E	виконання відповідає мінімальним критеріям
1–59	незадовільно	Fx	необхідне перескладання

VI. Рекомендована література та інтернет-ресурси

Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. К. : Центр учбової літератури, 2009. 342 с.

Байлик С.І. Готельне господарство. Обладнання. Євроремонт. Експлуатація. К.: Дакор; ВираР, 2003. 334 с.

Банько В.Г. Будівлі, споруди та обладнання туристських комплексів: навч. посібник. [2-е вид.]. К.: Дакор, 2008. 328 с.

Дейниченко Г.В., Афукова Н.О., Постнов Г.М., Дмитревський Д.В., Червоний В.М. Устаткування підприємств харчування. Практикум. Частина 2. Теплове устаткування. Харків: ІНКОС, 2016. 384с.

ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. [Чинний від 2003-12-01]. Вид. офіц. Київ: Держстандарт України, 2003. 26 с.

Лисюк Т.В., Терещук О.С., Пасічник М.П. Інноваційні технології у готельно-ресторанному господарстві. Економіка та суспільство. 2022. No 40. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1450> DOI: 10.32782/2524-0072/2022-40-11

Павлюченко О.С., Гавриш А.В., Шаран Л.О. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: НУХТ, 2017. 227 с.

Пахомов П.Л., Сафонов В.В. Холодильна техніка: навч. посіб. Х.: ХДУХТ, 2003. 224 с.

Писаревський І.М., Рябєв А.А. Матеріально-технічна база готелів: підручник. Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. Х.: ХНАМГ, 2009. 286 с.

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.

Ростовський В.С., Шаман С.М. Барна справа. Підруч. К. : Центр учбової літератури, 2011. 395 с.

Сомов О.С., Семенюк Д.П. Ваговимірювальні системи в торгівлі: навч. посіб. для студ. вищих навч. закладів. Харків: ХДУХТ, 2010. 195 с.

Тарасенко І.І. Процеси та апарати харчових виробництв: Навч. посіб. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2002. 360 с.

Тарасенко І.І. Устаткування закладів ресторанного господарства (механічне): опорний конспект лекцій. К.: КНТЕУ, 2010. 56 с.

Тітлов О.С., Горикін С.Ф. Холодильне обладнання підприємств харчової промисловості : навч. посіб. для студ. вищих навч. закладів. Львів: Новий світ-2000, 2012. 286 с.

Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства: навч. посіб. [для студ. вищих навчальних закладів напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»]/ Андрухів Я.М.: Івано-Франківськ: Фоліант, 2013. 290с.

Устаткування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. [для студ. вищих навч. закл., які навчаються за спеціальністю «Технологія харчування»] / І.О. Конвісер, Г.А. Бублик, Т.Б. Паригіна, Ю.М. Григор'єв; за ред. І.О. Конвісера. К.: КНТЕУ, 2005. 220 с.

Черевко О.І., Новікова О.В., Потапов В.О. Обладнання підприємств сфери торгівлі: навч. посібник для студ. вищих навч. закладів. 2-е вид. К.: Ліра-К, 2011. 647 с.

Шаповал С.В., Тарасенко І.І., Шинкаренко О.П. Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. 380 с.

Шаповал С.Л. Громадське будівництво. Посібник. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. 440 с.

Шаповал С.Л. Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування: навч. посіб. для студ. вищих навч. закладів / С. Л. Шаповал, І. І. Тарасенко, О. П. Шинкаренко; за заг.ред. А. А. Мазаракі. Київ: КНТЕУ, 2011. 240 с.

Шинкаренко О.П., Сидорчук Т.П., Дідик Л.М. Технічне оснащення підприємств громадського харчування. Частина 1 Механічне устаткування: Оріяна-Нова. Львів 2015. 336 с.

HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т. 2. Ресторани / за ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. унт., 2017. 312 с.