

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму

«ЗАТВЕРДЖЕНО»

ННІ неперервної освіти і туризму
27 травня 2025 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**УСТАТКУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА**

Галузь знань: J Транспорт та послуги

Спеціальність J 2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Факультет (ННІ) Навчально-науковий інститут неперервної освіти і
туризму

Розробники: професор кафедри, д.т.н., професор Бандура В.М.
(посада, науковий ступінь, вчене звання)

Київ – 2025 р.

Опис навчальної дисципліни

Дисципліна «Устаткування підприємств готельно-ресторанного господарства» є однією із дисциплін обов'язкової компоненти освітньої програми підготовки бакалаврів і сприяє задоволенню освітніх інтересів майбутніх фахівців й розвитку компетенцій, що полягають у засвоєнні знань пов'язаних із призначенням, вибором, розміщенням, конструкцією, експлуатацією, технічним обслуговуванням механічного, теплового, холодильного та торговельно-технологічного обладнання для закладів готельного та ресторанного господарства, а також формування у студентів системи знань, які необхідні фахівцю для впровадження нової техніки, нових видів машин і апаратів, комплексної механізації технологічних процесів.

Слухачі дисципліни повинні навчитися активно використовувати знання при оснащенні житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень закладів розміщення; при раціональному виборі устаткування для закладів готельно-ресторанного господарства.

УСТАТКУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА (назва)

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	бакалавр	
Спеціальність	J 2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»	
Освітня програма	«Готельно-ресторанна справа»	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	Обов'язкова	
Загальна кількість годин	180	
Кількість кредитів ECTS	6	
Кількість змістових модулів	4	
Курсовий проект (робота) (за наявності)	-	
Форма контролю	Залік / Екзамен	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм навчання		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Рік підготовки (курс)	1-2 курс	
Семестр	2,3	
Лекційні заняття	60 год.	10 год
Практичні, семінарські заняття	60 год.	10 год
Лабораторні заняття	-	
Самостійна робота	60 год.	160 год
Індивідуальні завдання	-	
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	2 год. 2 год.	

1. Мета, завдання, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Устаткування підприємств готельно-ресторанного господарства» є набуття студентами необхідних знань, вмінь і навичок щодо вибору, розміщення устаткування для готелів, а також навичок, пов'язаних з вибором, експлуатацією, розміщенням механічного, теплового, холодильного і торговельного устаткування для закладів ресторанного господарства; підготовка спеціалістів, спроможних знати й вирішувати питання використання нових видів машин і апаратів.

Набуття компетентностей:

Інтегральна компетентність (ІК):

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю і невизначеністю умов.

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій

ЗК08. Навики здійснення безпечної діяльності;

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК):

СК09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

СК10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

Програмні результати навчання (ПРН):

ПРН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

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

2. Програма та структура навчальної дисципліни для:

	Кількість годин												
	денна форма							Заочна форма					
			у тому числі						у тому числі				
Назви змістових модулів і тем	тижн і	усього	л	п	лаб	інд	с.р.	усього	л	п	лаб	інд	с.р.
1 курс, 2 семестр													
Змістовий модуль 1. Устаткування готелів													
Тема 1. Поняття, призначення та класифікація устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	1	5	2	2			1	7	2				5
Тема 2. Оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень	2	5	2	2			1	6					6
Тема 3. Устаткування для послуг оздоровчого комплексу готелів	3-4	10	4	4			2	10	2				8
Тема 4. Устаткування для перукарень і салонів краси готелів	5	5	2	2			1	6					6
Тема 5. Устаткування для організації дозвілля в готелях	6-7	10	4	4			2	11		2			9
Тема 6. Устаткування для конференц-залів та бізнес-центрів	8	5	2	2			1	9					9
<i>Разом за модулем 1</i>		40	16	16			8	49	4	2			43
Змістовний модуль 2													
Тема 7. Устаткування для магазинів та торг. кіосків при готелях	9	5	2	2			1	6					6
Тема 8. Устаткування для пралень та хімчисток при готелях	10-11	10	4	4			2	11		2			9
Тема 9. Устаткування для клінінгу	12	5	2	2			1	7	2				5
Тема 10. Оснащення драйв-сервісу. Організація перевезень в готелі	13	5	2	2			1	6					6
Тема 11. Системи автоматизації готелів	14	5	2	2			1	6					6
Тема 12. Підбір,	15	5	2	2			1	6					6

розміщення, монтаж і підключення устаткування готелів													
<i>Разом за модулем 2</i>		35	14	14			7	42	2	2			38
<i>Всього за 2 курс, 4 семестр</i>		75	30	30			15	87	6	4			79
2 курс, 3 семестр													
Змістовий модуль 3. Устаткування підприємств ресторанного господарства													
Тема 13. Загальні відомості про механічне устаткування закладів ресторанного господарства	1	5	2	2			1	6					6
Тема 14. Універсальні кухонні машини та сортувально-калібрувальне устаткування	2	5	2	2			1	6	2				4
Тема 15. Мийне та очищувальне устаткування	3	5	2	2			1	6					6
Тема 16. Подрібнювальне і різальне устаткування	4	5	2	2			1	7		2			5
Тема 17. Місильно-перемішувальне устаткування	5	5	2	2			1	6					6
Тема 18. Дозувально-формувальне устаткування	6	5	2	2			1	6					6
Тема 19. Пресувальне устаткування	7	5	2	2			1	6					6
<i>Разом за модулем 3</i>		35	14	14			7	43	2	2			39
Змістовий модуль 4.													
Тема 20. Загальні відомості про теплове устаткування	8-9	10	4	4			2	12					12
Тема 21. Варильне устаткування	10	5	2	2			1	7	2				5
Тема 22. Жарильно-пекарське устаткування	11	5	2	2			1	7	2				5
Тема 23. Універсальні теплові апарати	12	5	2	2			1	7		2			5
Тема 24. Допоміжне теплове устаткування	13	5	2	2			1	5					5
Тема 25. Холодильне	14	5	2	2			1	7		2			5

обладнання												
Тема 26. Торговельне обладнання	15	5	2	2			1	5				5
<i>Разом за модулем 4</i>		40	16	16			8	50	4	4		42
Всього за 3 курс, 5 семестр		75	30	30			15	93	6	6		81
Всього за курс		180	60	60			60	180	10	10		160

3. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
Змістовий модуль 1-2. Устаткування готелів		
1	Тема 1. Поняття, призначення та класифікація устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Засоби меблювання закладів ГРБ.	2
2	Тема 2. Оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень	2
3	Тема 3. Устаткування для послуг оздоровчого комплексу готелів	4
4	Тема 4. Устаткування для перукарень і салонів краси готелів	2
5	Тема 5. Устаткування для організації дозвілля в готелях	4
6	Тема 6. Устаткування для конференц-залів та бізнес-центрів	2
7	Тема 7. Устаткування для магазинів та торг. кіосків	2
8	Тема 8. Устаткування для пралень та хімчисток при готелях	4
9	Тема 9. Устаткування для клінінгу	2
10	Тема 10. Оснащення драйв-сервісу. Організація перевезень в готелі	2
11	Тема 11. Системи автоматизації готелів	2
12	Тема 12. Інженерне забезпечення сервісно-виробничого процесу підприємства харчування	2
Змістовий модуль 3-4. Устаткування підприємств ресторанного господарства		
13	Тема 13. Загальні відомості про механічне устаткування закладів ресторанного господарства	2
14	Тема 14. Універсальні кухонні машини та сортувально-калібрувальне устаткування	2
15	Тема 15. Мийне та очищувальне обладнання	2
16	Тема 16. Подрібнювальне і різальне устаткування	2
17	Тема 17. Місильно-перемішувальне устаткування	2
18	Тема 18. Дозувально-формувальне устаткування	2
19	Тема 19. Пресувальне устаткування	2
20	Тема 20. Теплообмінники які застосовуються в теплових апаратах і матеріали для їх конструювання	4
21	Тема 21. Характеристика процесу варіння та загальна характеристика варильного обладнання	2
22	Тема 22. Устаткування для смаження в середовищі нагрітого повітря або суміші повітря та пари	2
23	Тема 23. Універсальні теплові апарати	2
24	Тема 24. Допоміжне теплове устаткування. Модульні теплові лінії в ресторанному господарстві	2
25	Тема 25. Розрахунок потреби, принципи добору і правила експлуатації холодильного обладнання	2

26	Тема 26. Ваговимірювальне обладнання. Торговий інвентар.	2
Разом		60

Теми самостійної роботи

№ з.п	Назва теми	Кількість годин
1.	Обрати тип готелю, розрахувати необхідну кількість обладнання та устаткування для ресепшену, житлової кімнати, адміністративних приміщень та допоміжних (відповідно до варіанту). Необхідно обрати 2-3 постачальники матеріально-технічних засобів.	15
2.	Розрахувати кількість і вид матеріально-технічних засобів у новому ЗРГ (за варіантами).Обрати 2-3 постачальників матеріально-технічних засобів.	16

5. Засоби діагностики результатів навчання:

- екзамен;
- залік;
- модульні тести;
- захист практичних робіт;
- інші види (презентаційний матеріал).

6. Методи навчання:

- словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо);
- практичний метод (практичні заняття);
- наочний метод (метод ілюстрацій, метод демонстрацій);
- робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату);
- відеометод (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо);
- самостійна робота (виконання завдань);
- індивідуальна науково-дослідна робота здобувачів вищої освіти.
- інші види.

7. Методи оцінювання.

- екзамен;
- залік;
- усне або письмове опитування;
- модульне тестування;
- захист практичних робіт;
- презентації та виступи на наукових заходах
- інші види.

8. Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти. Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національні оцінки згідно з табл. 1 чинного «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України»

8.1. Розподіл балів за видами навчальної діяльності

Вид навчальної діяльності	Результати навчання	Оцінювання
1 курс, 2 семестр		
Модуль 1. Устаткування готелів		
Практична робота 1. Поняття, призначення та класифікація устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	ПРН 01, 09. Знати характеристику основних етапів процесу виробництва кулінарної продукції у громадському харчуванні. Особливості використання устаткування на кожному із етапів виробництва кулінарної продукції у громадському харчуванні. Характеристика вимог до устаткування: технологічні, експлуатаційні, енергетичні, конструктивні, економічні, безпека в роботі, по захисту навколишнього середовища.	8
Практична робота 2. Оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень	ПРН 01, 09. Володіти навиками організації приміщень житлової групи. Основні вимоги до номерів готельних. Поділ готельних номерів. Особливості меблювання готельних номерів. Розміри функціональних зон готельних номерів. Організація приміщень адміністративної групи. Організація обслуговуючих та підсобних приміщень.	10
Практична робота 3-4. Устаткування для послуг оздоровчого комплексу готелів	ПРН 01, 09. Ознайомитись з оснащенням приміщень для біологічного відновлення організму та занять спортом. Устаткування тренажерних залів. Скімерні та переливні басейни, схеми. Устаткування для плавальних басейнів, класифікація. Устаткування та технологія обробки води. Устаткування саун, соляріїв, масажних, спортивних залів. Класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації	16
Практична робота 5. Устаткування для перукарень і салонів краси готелів	ПРН 01, 09. Знати оснащення перукарень. Устаткування для салонів краси. Принцип їх дії, правила експлуатації.	10
Практична 6-7. Устаткування для організації дозвілля в готелях	ПРН 01, 09. Ознайомитись із ігровим та парковим устаткуванням, атракціонами для дітей, дорослих та сімейні. Устаткування для більярду. Класифікація, основні характеристики та правила експлуатації. Устаткування для гри в дартс.	16
Практична 8. Устаткування для конференц-залів та бізнес-центрів	ПРН 01, 09. Знати готельні слабкострумові пристрої, класифікація, призначення слабкострумових систем. Основні системи конференц-залу	10

Модульна контрольна робота 1	ПРН 01, 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.	30
Всього за модулем 1		100
Модуль 2		
Практична 9 Устаткування для магазинів та торговельних кіосків.	ПРН 01, 09. Знати номенклатуру торговельного обладнання, його функціональне призначення. Класифікація, принцип дії, правила експлуатації та безпеки	6
Практична 10-11. Устаткування для пралень та хімчисток при готелях	ПРН 01, 09. Володіти процесами прання. Устаткування для прання. Принцип дії, класифікація, основні технічні характеристики. Прасувально-сушильне устаткування, устаткування для фінішної обробки. Технологія аквачищення. Устаткування, особливості застосування. Технологія хімічного чищення. Призначення, класифікація, принцип дії устаткування для хімічного чищення	16
Практична 12. Устаткування для клінінгу	ПРН 01, 09. Знати поняття клінінгу. Характеристика видів прибирання в закладах готельно-ресторанного господарства. Класифікація професійного прибирального устаткування за призначенням, за сферами використання, за сферою застосування. Поділ притиральної техніки. Характеристика способам видалення сміття: сухий спосіб, за допомогою пневматичної системи, гідравлічний спосіб. Характеристика системи централізованого пиловидалення. Переваги та недоліки системи централізованого пиловидалення. Призначення пиłosосу (пило смоку). Поділ пиłosосів за класами, за мобільністю. Технічні параметри пиłosосів. Характеристика пиłosбірників за їх конструкцією, за компонованням.	8
Практична 13. Оснащення драйв-сервісу. Організація перевезень в готелі	ПРН 01, 09. Знати класифікацію транспортних засобів за призначенням, видом. Транспорт для постачання товару і вимоги до нього. Володіти навиками транспортної логістики та організацією транспортних процесів на підприємствах. Вміти організувати роботу внутрішньовиробничого транспорту. Володіти шляхами підвищення ефективності використання транспортних засобів	8
Практична 14. Системи автоматизації готелів	ПРН 01, 09. Розуміти вплив ІТ на управління готелем. Знати основні комп'ютерні програми управління готелем та бронювання готельних послуг, механізм нічного аудиту, організацію інформаційної служби в підприємстві готельного господарства та технологію	8
Практична 15. Підбір, розміщення, монтаж і підключення	ПРН 01, 09. Знати загальні правила підбору устаткування комплектація устаткування приміщень різного призначення. Вимоги до розміщення і монтажу	8

устаткування готелів	устаткування. Технічне обслуговування і ремонт устаткування.	
Самостійна робота	ПРН 01, 09. Оволодіння методикою розрахунку кількості і видів матеріально-технічних засобів у новому закладі (згідно завдання) готельного підприємства, а також обрати постачальників цих засобів.	16
Модульна контрольна робота 2.	ПРН 01, 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів	30
Всього за модулем 2		100
Навчальна робота	$(M1 + M2)/2 \cdot 0,7 \leq 70$	
Залік		30
Всього за 1-2 модуль		100
2 курс, 3 семестр		
Модуль 3. Устаткування підприємств ресторанного господарства		
Практична 16. Загальні відомості про механічне устаткування закладів ресторанного господарства	ПРН 01, 09. Знати будову технологічної машини. Поняття про цикли: технологічний, робочий. Розрахунок основних експлуатаційних характеристик устаткування. Продуктивність технологічної машини - теоретична, технічна, експлуатаційна, їх взаємозв'язок. Розрахунок та методи під вищення продуктивності. Основні вимоги, що ставляться до конструкцій та матеріалів технологічних машин. Поняття про надійність устаткування.	8
Практична 17. Універсальні кухонні машини та сортувально-калібрувальне устаткування	ПРН 01, 09. Знати сутність і технологічні вимоги, що ставляться до процесів сортування, калібрування та просіювання сипких продуктів. Ефективність процесу просіювання. Класифікація просіювачів залежно від форми та характеру руху робочого органу	8
Практична 18. Мийне та очищувальне устаткування	ПРН 01, 09. Знати сутність процесу миття. Класифікація мийного обладнання. Машини для миття бульбоплодів та напрямки їх вдосконалення. Класифікація машин для миття посуду. Будова та принцип роботи. Правила експлуатації посудомийних машин. Знати технологічні вимоги, які ставляться до очищення бульбоплодів від шкуринки. Основні способи чищення. Вимоги до основних параметрів та розмірів картоплеочисних машин періодичної дії. Будова та принцип роботи картоплеочисних машин періодичної дії. Правила експлуатації картоплеочисних машин. Конструктивні особливості, принцип роботи та правила експлуатації пристрою для очищення риби від луски	8

Практична 19. Подрібнювальне і різальне устаткування	ПРН 01, 09. Знати технологічні вимоги, які ставляться до подрібнених продуктів, ступінь подрібнення. Вплив фізико-механічних властивостей продуктів на конструкцію робочих органів машин для подрібнення. Сфера використання, будова та принцип роботи машин для подрібнення та різання.	8
Практична 20. Місильно- переміщувальне устаткування	ПРН 01, 09. Вивчити принцип дії і конструкцію машин для замісу тіста; - скласти кінематичні схеми, технологічного обладнання.	8
Практична 21 Дозувально- формувальне устаткування	ПРН 01, 09. Знати принцип дії і конструкцію машин для розділення тіста; знати принцип дії і конструкцію машин для формування котлет; скласти кінематичні схеми технологічного обладнання.	8
Практична 22 Пресувальне устаткування	ПРН 01, 09. Вивчити принцип дії соковижималки, піци-пресу та пресування макаронного тіста. Дослідити технологію виробництва пельменів.	8
Самостійна робота	ПРН 01, 09. Оволодіння методикою розрахунку кількості і видів матеріально-технічних засобів у новому закладі ресторанного господарства, а також обрати постачальників цих засобів.	14
Модульна контрольна робота 3.	ПРН 01, 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів	30
Всього за модулем 3		100
Модуль 4		
Практична робота 23- 24. Загальні відомості про теплове устаткування	ПРН 01, 09. Оволодіти класифікацією теплового обладнання. Вимоги до теплових апаратів. Принцип їх будови. Техніко -економічні показники теплового обладнання. Уніфікація, стандартизація і літерно-цифрова індексація теплового обладнання. Сучасні напрямки конструювання теплового обладнання. Матеріали, що застосовуються для виготовлення теплових апаратів. Номенклатура, технологічне призначення, галузі застосування, класифікація теплообмінників. Конструкція та правила експлуатації теплообмінників.	16
Практична робота 25. Варильне устаткування	ПРН 01, 09. Знати призначення та класифікацію теплового обладнання для варіння. Вивчити основи процесу варіння. Стравоварильні котли, вакуум апарати для варіння, автоклави, макароніварки, сосісковарки, кавоварки.	9
Практична робота 26. Жарильно-пекарське устаткування	ПРН 01, 09. Характеристика основних способів смаження і випікання. Знати будову та принцип роботи сковорід, фритюрниць, жарових та пекарських шаф,	9

	конвекційних та пароконвекційних печей.	
Практична 27. Універсальні теплові апарати	ПРН 01, 09. Універсальні теплові апарати, плити та пароконвектомати. Знати класифікацію, будову та експлуатаційні характеристики універсальних теплових апаратів (плит).	9
Практична 28. Допоміжне теплове устаткування	ПРН 01, 09. Призначення і класифікація допоміжного устаткування. Знати будову та принцип роботи термостатного обладнання (марміти, теплові шафи). Основні параметри та склад модульних теплових ліній закладів ресторанного господарства. Надавати характеристику різним способам розміщення модульних теплових ліній у гарячих цехах.	9
Практична 29. Холодильне обладнання	ПРН 01, 09. Класифікація холодильного обладнання. Поняття про будову стаціонарних холодильних камер. Збірні холодильні камери, холодильні шафи, вітрини прилавки-вітрини. Апарати для охолодження соків. Фризер. Призначення, будова правила експлуатації.	9
Практична 30. Торговельне обладнання	ПРН 01, 09. Знати призначення ваговимірювального обладнання, його місце в технологічному процесі підприємств харчування. Класифікація літерно-цифрова індексація. Будова і принцип дії. Гирі, їх класифікація. Порядок державного і відомчого нагляду і контролю за ваговимірювальним обладнанням. Володіти значенням торговельних автоматів для автоматизації технологічних торговельних операцій на підприємствах харчування. Класифікація торговельних автоматів. Сфери їх застосування.	9
Модульна контрольна робота 2.	ПРН 01, 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів	30
Всього за модулем 4		100
Навчальна робота	$(M3 + M4)/2 \cdot 0,7 \leq 70$	
Екзамен		30
Всього за курс	$(\text{Навчальна робота} + \text{екзамен}) \leq 100$	
		100

8.2. Шкала оцінювання знань здобувача вищої освіти

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка національна та результати складання	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано

8.3 Політика оцінювання

Політика щодо дедлайнів та перескладання	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів).
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

9. Навчально-методичне забезпечення

- електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України eLearn - <https://elearn.nubip.edu.ua/mod/assign/view.php?id=351025>);
- конспекти лекцій та їх презентації (в електронному вигляді на порталі eLearn);
- підручники, навчальні посібники, практикуми;
- методичні матеріали щодо вивчення навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм здобуття вищої освіти;

10. Рекомендовані джерела інформації

– *Нормативно-правові документи:*

1. Про захист прав споживачів: Закон України від 18 листопада 2003 року № 1252-IV
2. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України від 30 червня 2023 року N 3221-IX.
 1. Система розроблення та поставлення продукції на виробництво. Основні терміни та визначення: ДСТУ 3278-95. Київ: Наказ Держстандарту України від 27 грудня 1995 р.
 2. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Київ: Держспоживстандарт України, 2004.
 3. Правила роботи підприємств громадського харчування: Наказ Міністра зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України від 03.07.95р.№ 129.
 4. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування: Наказ Міністра економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01. 2003р. № 2.
 5. Наказ міністерства Економіки та з питань європейської інтеграції України № 2 від 3 січня 2003 року “Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів ресторанного господарства». Київ:2003

6. ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів. Наказ Держспоживстандарту України від 23 грудня 2003 р. № 225

– Базова:

9. Гуць В. С., Коваль О. А., Русавська В. А. Технологічне устаткування готелів, готельних комплексів: підручник. Київ: Ліра-К, 2019. 568 с

10. Доценко В.Ф., Губеня В.О. Устаткування закладів ресторанного господарства: підручник. Київ: Кондор-Видавництво, 2016. – 636с.

11. Устаткування закладів ресторанного господарства: навчальний посібник. / Мазаракі А. А., Шаповал С. Л., Тарасенко І. І., Паригіна Т. Б.. Київ: КНТУ, 2013. 640 с.

12. Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування: навчальний посібник. / Мазаракі А.А., Шаповал С.Л., Тарасенко І.І. Шинкаренко О.П. Київ: КНТЕУ, 2012. 239 с.

13. Дорохін В.О., Герман Н.В., Шеляков О.П. Теплове обладнання підприємств харчування: підручник. Полтава: РВВПУСКУ, 2004. 583с.

14. Семенюк Д. П., Петренко О.В. Холодильне обладнання: підручник. ХДУХТ. Харків: Світ Книг, 2021. 633 с.

15. Байлик С.І. Готельне господарство. Обладнання. Євроремонт. Експлуатація. Київ: Дакор; Вира Р, 2013. 334с.

– Допоміжна:

16. Обладнання закладів ресторанного господарства. Оцінка технічного рівня: навчальний посібник. / О.В. Кузьмін, В.В. Кійко, Л.М. Акімова, С.М. Бондарчук, Київ: Гельветика, 2018. 276с.

17. Granger, Kate Vine and others : a practical guide : / К. Granger. 1st edition. Hoboken: Wiley-Blackwell, 2021. 488 p.

18. Обладнання підприємств сфери торгівлі: навч. посібник / О. І. Черевко, О.В. Новікова, В. О. Потапов. Київ: Ліра-К, 2010. 648 с.

19. Процеси і апарати харчових виробництв. Механічні та гідромеханічні процеси: підручник / В. С. Бойко, К. О. Самойчук, В. Г. Тарасенко та ін. ; Тавр. держ. агротехнол. ун-т ім. Д. Моторного. Мелітополь, 2021. 468 с. 28.

20. Технологічне обладнання хлібопекарської і макаронної галузі: навч. посіб. / К. О. Самойчук, В. О. Олексієнко, Н. О. Паляничка, В. Ф. Ялпачик ; за ред. О. Т. Лісовенко. Київ: ПрофКнига, 2021. 372 с.

21. Інноваційні технології та обладнання галузі. Переробка продукції тваринництва: посібник-практикум. / К. О. Самойчук, С. В. Кюрчев, Н. О. Паляничка та ін.; Тавр. держ. агротехнол. ун-т ім. Д. Моторного, Каф. обладнання перероб. і харч. вир-в ім. Ф. Ю. Ялпачика. Київ: ПрофКнига, 2020. 252 с.

Інтернет-ресурси:

22. Характеристика та вимоги до будівель та споруд готелів [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://buklib.net/books/32527/>

23. Обладнання для шведського столу [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://unit-group.com.ua/ua/blogs/spisok-neobhdnogo-obladnannya-dlya-organizac-shvedskogo-stolu>
24. Принцип дії і характеристика електронних ваг [Електронний ресурс]. Режим доступу: https://studopedia.com.ua/1_24171_printsip-dii-i-harakteristika-elektronnihvag.html
25. Електронні контрольно-касові апарати [Електронний ресурс]. Режим доступу: http://ito.vspu.net/Prakt_IT/PIDSUMOK/ped_prakt_2011-2012/Makoceba_123/kuhar/metod_rozrobku/metod_06_07/KKA_Ivanish.htm
26. Торгове холодильне та морозильне обладнання для ресторанів, кафе-барів, магазинів. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.kamp.kiev.ua>
27. Виробник професійного еспресо-обладнання «ETNA» [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.ionia.com.ua>
28. Виробник обладнання для кемпінгу, закладів харчування, систем підігріву, побутової техніки [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.meltemgas.com>
29. Виробництво холодильного обладнання, комплексне обладнання кулінарного виробництва, холодильні камери, обладнання закладів харчування, комп'ютерний моніторинг роботи обладнання. [Електронний ресурс]. Режим доступу : <http://www.aisberg.od.ua>