

ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Декан економічного факультету



Наталія КИРИЧЕНКО

“1” вересня 2023 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Устаткування закладів ГРБ

(назва навчальної дисципліни)

освітній ступінь перший (бакалаврський)

(молодший бакалавр, бакалавр, магістр)

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

(шифр і назва спеціальності)

освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

(назва освітньої програми)

факультет економічний

(назва факультету)

2023-2024 навчальний рік

Робоча програма дисципліни «Устаткування закладів ГРБ» для здобувачів вищої освіти, що навчаються за освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»

(назва навчальної дисципліни)
(назва освітньої програми)
(шифр і назва спеціальності)

Розробники: (вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

Володимир Дуб, доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, к.т.н., доцент

Робочу програму схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

Протокол від «1» вересня 2023 року №2

Схвалено науково-методичною комісією спеціальності


Протокол від «1» вересня 2023 року №2

Затверджено на Вченій раді факультету економічного

Протокол від «1» вересня 2023 року №2

Завідувач кафедри готельно-ресторанного

та туристичного бізнесу


(підпис)

Нікітенко К.С.
(прізвище та ініціали)

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітній ступінь	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3	Галузь знань: <u>24 «Сфера обслуговування»;</u> (шифр і назва)	Нормативна	
Змістовних частин – 2	<u>Спеціальність</u> <u>241 «Готельно-ресторанна справа»</u> (шифр і назва спеціальності)	Рік підготовки:	
Індивідуальне науково-дослідне завдання		3-й	4-й
Загальна кількість годин – 90		Семестр	
		5-й	7-й
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 2,0 самостійної роботи здобувача – 2,0	Освітній ступінь: <u>перший (бакалаврський)</u>	Лекції	
		22 год	8 год
		Практичні, семінарські	
		22 год	10 год
		Лабораторні	
		-	-
		Самостійна робота	
		46 год	72 год
Індивідуальні завдання			
-	-		
Вид контролю: екзамен			

Примітка.

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної роботи становить:

для денної форми навчання – 44/46
для заочної форми навчання – 18/72

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Предметом дисципліни є сукупність знань про механічне, теплове, холодильне й торговельно-технологічне обладнання закладів ресторанного господарства та устаткування закладів тимчасового розміщення, функціональне призначення і особливості конструкцій різних машин і апаратів, правила їх експлуатації та техніки безпеки.

Метою дисципліни є набуття студентами необхідних знань та навичок, пов'язаних із призначенням, вибором, розміщенням, експлуатацією, технічним обслуговуванням механічного, теплового, холодильного та торговельно-технологічного обладнання для закладів готельно-ресторанного господарства, а також формування у студентів системи

знань, які необхідні для впровадження нової техніки, комплексної механізації технологічних процесів.

Завдання дисципліни: - ознайомити 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; - забезпечити засвоєння студентами теоретичних основ процесів теплової та механічної обробки продуктів; - ознайомити студентів з призначенням, класифікацією, будовою, правилами експлуатації ваговимірювального та касового устаткування, торговельних автоматів, холодильних машин; - надати студентам уміння виконувати необхідні інженерні розрахунки елементів технологічних машин і режимів роботи різних видів обладнання.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен: знати: призначення та сферу використання машин і апаратів для механізації технологічних процесів; технічні характеристики обладнання, конструкцію та принцип дії його окремих видів.

Вміти: виконувати інженерно-технологічні розрахунки; проектувати елементи обладнання.

3. Результати навчання за дисципліною та їх співвідношення із програмними результатами навчання

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях

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

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

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

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

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

4. Програма навчальної дисципліни

Змістова частина 1

Тема 1. Вступ. Класифікація устаткування закладів готельно-ресторанного господарства

Мета, завдання структура та зміст дисципліни. Поняття та призначення устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Вимоги, які надаються до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Комплексний підхід до впровадження сучасних систем управління (PMS і POS-систем) та систем технічного комфорту, що дозволяє ефективно вирішувати питання, пов'язані з інженерними системами готельно-ресторанного господарства. Діяльність сучасних закладів готельно-ресторанного господарства, яка регламентується виконанням закону України. Класифікація та основні технічні характеристики устаткування закладів готельно-ресторанного господарства відповідно категоризації готелів в країні, яка передбачає введення Європейського сервісного стандарту HOTREC.

Тема 2. Універсальні кухонні машини та сортувальнокалібрувальне устаткування.

Мийне та очищувальне устаткування Призначення і класифікація універсальних кухонних машин. Загальні принципи будови та технічні характеристики універсальних

кухонних машин (УКМ). Правила експлуатації УКМ. Переваги УКМ, та їх недоліки. Загальні відомості про сортувальню-калібрувальний процес. Класифікація, будова та принцип роботи просіювачів. Технічні характеристики та правила експлуатації просіювачів. Способи та схеми миття. Будова та принцип роботи обладнання для миття овочів. Будова та принцип роботи посудомийних машин. Посудомийні машини періодичної дії. Посудомийні машини безперервної дії. Способи очищення та класифікація очищувального устаткування. Будова та принцип роботи картоплеочисних машин. Картоплеочисні машини періодичної дії. Картоплеочисні машини безперервної дії. Правила експлуатації картоплеочисних машин. Будова та принцип роботи пристрою для очищення риби від луски.

Тема 3. Подрібнювальне та різальне устаткування.

Місильноперемішувальне устаткування. Устаткування для змішування. Дозувально-формульвальне і пресувальне устаткування. Призначення і класифікація подрібнювального устаткування. Розмельювальні машини і механізми. Машини і механізми для отримання пюреподібних продуктів (протиральні машини). Технічні характеристики. Призначення і класифікація різального устаткування. Машини для нарізання плодів і овочів. Машини для розрізання м'яса і риби. Машини для нарізання гастрономічних товарів. Машини для нарізання хліба. Машини спеціального призначення. Машини і механізми для перемішування. Машини для замішування тіста. Збивальні машини та механізми. Машини для замішування тіста. Машини для збивання продуктів. Призначення і класифікація дозувально-формульвального устаткування. Машини для формування котлет, биточків та гамбургерів. Машини для формування виробів із тіста. Машини для розкочування тіста. Машини для поділу тіста й округлення порцій. Дозатори крему. Устаткування пресувальне і для вакуумної обробки.

Тема 4. Стравоварильне та водогрійне устаткування.

Жарильнопекарське устаткування. Класифікація способів теплової обробки харчових продуктів. Загальні принципи будови та класифікація теплових апаратів. Класифікація варильного обладнання. Стравоварильні котли. Класифікація водогрійного устаткування ресторанного господарства. Будова і принцип роботи кип'ятильників (електричні, газові, б твердопаливні; періодичної і безперервної дії). Водонагрівачі (електричні газові, періодичної і безперервної дії). Основні техніко-економічні показники роботи кип'ятильників і водонагрівачів. Будова і принцип роботи апаратів різних конструкцій для приготування кави. Класифікація жарильно-пекарського устаткування за способом дії, за способом обігріву, за призначенням. Будова та принцип роботи сковорід (електричні, газові, періодичної та безперервної дії, з прямим і непрямим обігрівом робочої камери). Апарати для двостороннього контактного смаження. Апарати з інфрачервоним (ІЧ) способом нагрівання продуктів (грилі). Фритюрниці (електричні та газові, періодичної та безперервної дії). Апарати для теплового оброблення продуктів у пароповітряному середовищі (жарильні та пекарські шафи, конвекційні і пароконвекційні шафи, вистійні шафи, печі для піци, кондитерські печі). Апарати з надвисокочастотним (НВЧ) нагріванням.

Тема 5. Устаткування для шведського столу та кейтерингу. Допоміжне устаткування. Ваговимірювальне, контрольнo-касове устаткування. Призначення, конструктивні особливості салат-барів та буфетів, що охолоджуються. Правила експлуатації. Марміти та чефери. Класифікація, призначення, правила експлуатації, перегляд конструкцій. Особливості конструкцій рибних прилавоків, робота правила експлуатації. Сучасне устаткування для кейтерингу. Вимоги до меблів і устаткування, що використовується при кейтеринговому обслуговуванні. Гастроємності. Термоконтейнери та термобокси, теплові шафи. Призначення, правила експлуатації, перегляд конструкцій. Пересувні візки. Диспенсери. Призначення допоміжного устаткування. Класифікація, технологічні вимоги.

Змістова частина 2

Тема 6. Холодильне устаткування.

Класифікація холодильного устаткування: за температурним режимом, виконанням, конструктивним рішенням. 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: будова, принцип дії та правила експлуатації.

Тема 7. Оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень.

Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою. Основні засоби меблювання закладів готельно-ресторанного господарства залежно від призначення та функцій меблів. Норми оснащення меблями номерів, що застосовуються у закладах готельно-ресторанного господарства. Класифікація та характеристика меблів для торгових приміщень: меблі для приймання їжі, меблі та устаткування для зберігання і транспортування посуду, страв. Принципи оснащення закладів готельно-ресторанного господарства. Призначення та принцип дії електричних побутових приладів, їхня класифікація та номенклатура. Фени: класифікація та характеристика. Правила експлуатації та техніки безпеки під час користування феном. Якісні, функціональні та споживчі характеристики прасок. Правила експлуатації. Основні технічні характеристики побутових чайників. Правила експлуатації та правила безпеки під час їхнього використання. Засоби внутрішнього зв'язку (у т. ч. внутрішнього зв'язку) на підприємствах готельного господарства. Радіофікація й телебачення. Вимоги, що висуваються до аудіо- та відеотехніки, яка встановлюється в житлових приміщеннях готелів: класифікація, принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки. Правила користування та безпеки електричних побутових приладів.

Тема 8. Устаткування для клінінгу

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. Правила користування та безпеки використання клінінгових технологій.

Тема 9. Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг.

Устаткування для послуг організації дозвілля. Класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації оснащення приміщень для біологічного відновлення організму та занять спортом; устаткування для плавальних басейнів, саун, тренажерних залів, соляріїв, масажних, спортивних залів. Принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації оснащення перукарень залежно від категорії та устаткування для салонів краси. Класифікація, принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки, номенклатура устаткування для послуг з організації дозвілля у закладах готельно-ресторанного господарства: ігорне, ігрове та паркове устаткування.

Тема 10. Устаткування для конференц- та бізнес-центрів, пралень та хімчисток.

Оснащення драйв сервісу. Класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики і правила експлуатації устаткування для конференц- та бізнесцентрів. Основні напрями автоматизації інформаційного обслуговування; автоматизація обробки інформації; автоматизації обміну інформацією. Класифікація, призначення, будова, принцип дії, основні технічні характеристики, правила експлуатації та безпеки устаткування для: пралень; хімчисток. Пральних машин вітчизняного й закордонного виробництва. Фінішне устаткування: гладильне та сушильне устаткування. Допоміжне устаткування пралень та хімчисток. Класифікація транспортних засобів за призначенням, видом, формою власності. Організація експлуатації транспортних засобів. Шляхи підвищення ефективності використання транспортних засобів.

5. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових частин і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р		л	п	лаб	інд	с.р
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Змістова частина 1												
Тема 1. Вступ. Класифікація устаткування закладів готельноресторанного господарства	10	2	2			6	10	2	4			4
Тема 2. Універсальні кухонні машини та сортувальнокалібрувальне устаткування.	10	4	2			4	10	2	2			6
Тема 3. Подрібнювальне та різальне устаткування.	8	2	2			4	8					8
Тема 4. Стравоварильне та водогрійне устаткування.	8	2	2			4	10	2	2			6
Тема 5. Устаткування для шведського столу та кейтерингу.	8	2	2			4	6					6
ПКЗЧ 1												10
Змістова частина 2												
Тема 6. Холодильне устаткування.	8	2	2			4	8					8
Тема 7. Оснащення приміщень.	10	2	4			4	10	2				8
Тема 8. Устаткування для клінінгу	8	2	2			4	8					8
Тема 9. Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг.	8	2	2			8	10		2			8

Тема 10. Устаткування для конференц- та бізнес-центрів, пралень та хімчисток.	8	2	2			8	10					10
ПКЗЧ 2												10
Усього годин	90	22	22			46	90	8	10			72

6. Теми лекційних занять

7.

№ з/п	Назва теми	Кількість Годин	
		денна	заочна
1	Тема 1. Призначення, загальні вимоги, класифікація устаткування ресторанів, готелів. Принципи підбору устаткування	2	2
2	Тема 2. Конструктивні особливості та розрахунок очищувального устаткування	4	2
3	Тема 3. Дослідження техніко-економічних показників посудомийних машин	2	
4	Тема 4. Конструктивні особливості та розрахунок смажильно-пекарського устаткування	2	2
5	Тема 5. Устаткування для шведського столу та кейтерингу. Допоміжне устаткування. Ваговимірювальне, контрольнo-касове устаткування	2	
6	Тема 6. Конструктивні особливості та розрахунок холодильного устаткування	2	
7	Тема 7. Оснащення жилої, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень	2	2
8	Тема 8. Устаткування для клінінгу	2	
9	Тема 9. Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг. Устаткування для послуг організації дозвілля	2	
10	Тема 10. Устаткування для конференц- та бізнесцентрів, пралень та хімчисток.	2	
	Разом	22	8

7. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість Годин	
		денна	заочна
1	Призначення, загальні вимоги, класифікація устаткування ресторанів, готелів. Принципи підбору устаткування	2	4
2	Конструктивні особливості та розрахунок очищувального устаткування	2	2

3	Дослідження техніко-економічних показників посудомийних машин	2	
4	Конструктивні особливості та розрахунок смажильно-пекарського устаткування	2	2
5	Устаткування для шведського столу та кейтерингу. Допоміжне устаткування. Ваговимірювальне, контрольно-касове устаткування	2	
6	Конструктивні особливості та розрахунок холодильного устаткування	2	
7	Оснащення жилої, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень	4	
8	Устаткування для клінінгу	2	
9	Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг. Устаткування для послуг організації дозвілля	2	2
10	Устаткування для конференц- та бізнесцентрів, пралень та хімчисток.	2	
	Разом	22	10

8. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Дослідження техніко-економічних показників універсальних кухонних машин	4	4
2	Дослідження техніко-економічних показників посудомийних машин	4	6
3	Дослідження техніко-економічних показників дискових овочерізальних машин	4	8
4	Електрична жарильна поверхня	4	6
5	Устаткування для шведського столу та кейтерингу. Допоміжне устаткування. Ваговимірювальне, контрольно-касове устаткування	4	6
6	Розрахунок холодильного блока	4	8
7	Оснащення жилої, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень	4	8
8	Устаткування для клінінгу	4	8
9	Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг. Устаткування для послуг організації дозвілля	6	8
10	Устаткування для конференц- та бізнесцентрів, пралень та хімчисток. Оснащення драйв сервісу	8	10
	Разом	46	72

9. Індивідуальні завдання

Індивідуальні завдання включають підготовку та захист самостійної роботи та захисту її на заняттях.

10. Методи навчання

Під час вивчення дисципліни використовують наступні методи навчання:

- лекції;
- практичні заняття;

- самостійна позааудиторна робота студентів;
- консультування.

При вивченні дисципліни лекція традиційно посідає одне з найбільш важливих місць у навчальному процесі.

Лекція (лат. *lectio* - читання) - це логічно завершений, науково обґрунтований, послідовний і систематизований виклад певної наукової проблеми, теми чи розділу навчального предмету, ілюстрований за необхідністю наочною та демонструванням дослідів. Лекція має органічно поєднуватися з іншими видами навчальних занять, слугувати підґрунтям для поглиблення і систематизації знань, які набуваються студентами у процесі аудиторної та позааудиторної навчальної роботи. Сучасна лекція - це посвячення слухачів у процес сумісної наукової роботи, залучення їх до наукової творчості, а не тільки передавання наукової істини. Тому характерною особливістю сучасної лекції має бути діяльна основа, яка означає не механічне поєднання діяльності викладача і студента, а перш за все їх взаємодію у сумісному навчальному пошуці.

Лекція повинна забезпечувати:

- науковий виклад великого об'єму чітко систематизованої і концентрованої, методично грамотно опрацьованої сучасної наукової інформації;
- доказовість і аргументованість суджень;
- достатню кількість фактів, аргументів, прикладів, текстів чи документів, які підтверджують основні тези лекції;
- ясність, логічність і лаконічність викладу інформації;
- активацію навчально-пізнавальної діяльності слухачів різноманітними засобами;
- чітке окреслення кола запитань для самостійного опрацювання з посиланням на джерела інформації;
- аналіз різних поглядів на вирішення поставлених проблем;
- надання студентам можливості слухати, осмислювати і нотувати отриману інформацію;
- встановлення контакту з аудиторією та забезпечення ефективного зворотного зв'язку;
- педагогічно доцільне використання різноманітних засобів наочності;
- педагогічну завершеність (повне висвітлення наукової проблеми чи теми з логічними висновками).

Консультації - форма навчання, у процесі якої студент отримує відповіді на конкретні запитання або пояснення складних для самостійного осмислення проблем. Консультації можуть бути індивідуальними або груповими, що проводяться перед модульною контрольною роботою, заліком чи іспитом.

Правильно організована консультація допомагає студентам подолати труднощі, які виникли при самостійному опрацюванні матеріалу. Консультування вельми корисне і для студентів, які успішно навчаються, але мають намір поглибити і розширити знання. Викладач у цьому випадку має порадити, яку наукову літературу слід використовувати, як її краще опрацювати і використати і т.д.

Групові консультації проводяться:

- а) При необхідності детально проаналізувати питання, які були недостатньо висвітлені в лекціях або на практичних заняттях;
- б) з метою допомоги студентам у самостійній роботі, при підготовці до практичних робіт, підготовки до іспиту.

Характерною особливістю навчання у вищій школі є великий обсяг самостійної роботи студентів (СРС). Самостійні роботи - це різноманітні види індивідуальної і колективної навчально-пізнавальної діяльності студентів, які здійснюються ними на навчальних заняттях або у позааудиторний час за завданнями викладача, під його керівником, але без його безпосередньої участі.

11. Методи контролю

Для визначення рівня засвоєння студентами навчального матеріалу використовуються такі форми та методи оцінювання:

Поточний контроль:

- для студентів денної форми навчання: оцінювання роботи на практичних заняттях, поточне тестування, оцінювання відвідування аудиторних занять.

- для студентів заочної форми навчання: оцінювання роботи на практичних заняттях, поточне тестування, оцінювання відвідування аудиторних занять.

Підсумковий контроль:

- для студентів денної форми навчання: письмовий екзамен;

- для студентів заочної форми навчання: письмовий екзамен.

За результатами контрольних заходів здобувачам виставляються бали. Максимальна кількість балів, що може набрати здобувач у семестрі дорівнює 60-ти балам. Отримані поточні бали додаються до наступних максимально можливих 40 балів, що одержуються здобувачем під час екзамену.

Орієнтовні форми контролю знань на практичних заняттях та їх оцінка:

- усна відповідь – до 4 балів;

- доповнення відповіді – до 2 балів;

- самостійна робота – до 4 балів;

- домашня робота – до 4 балів;

- есе (короткі відповіді на запитання) – до 3 балів;

- тестування (з набору суджень вибрати вірні) – до 4 балів;

- реферат (змістовна письмова робота на задану тему з аналізом літератури та висновками) – до 4 балів;

- участь в дискусії – до 2 балів.

12. Розподіл балів, які отримують здобувачі

Поточне тестування та самостійна робота												Екзамен	Сума
Змістова частина 1						Змістова частина 2							
T1	T2	T3	T4	T5	ПК ЗЧ 1	T6	T7	T8	T9	T10	ПК ЗЧ 2		
4	4	4	4	4	10	4	4	4	4	4	10	40	100

T1, T2 ... T10 – теми змістових частин.

13. Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	Відмінно	зараховано
82-89	B	Добре	
74-81	C		
64-73	D		
60-63	E	Задовільно	
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання

0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни
------	----------	--	---

14.Методичне забезпечення

1. Методичною основою вивчення навчальної дисципліни є «Освітньо-професійна програма першого (бакалаврського) рівня вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».
2. Конспект лекцій з дисципліни «Устаткування закладів ГРС».
3. Методичні вказівки для практичних занять з дисципліни «Устаткування закладів ГРС» для здобувачів освітнього рівня «бакалавр» спеціальності «Готельно-ресторанна справа» / В.В.Резнікова. Херсон: ХДАУ, 2022. 58 с.

15. Рекомендована література

Основна література

1. Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, І. І. Тарасенко та ін. – Київ : Київ. Нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 640 с.
2. Шаповал С. Л. Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування / С. Л. Шаповал, І. І. Тарасенко, О. П. Шинкаренко. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 240 с.
3. Розрахунки обладнання підприємств переробної і харчової промисловості : навч. посібник / В. Г. Мирончук [та ін.]. – Вінниця : Нова книга, 2004. – 350 с.
4. Куниця К. В. Устаткування закладів ресторанного господарства : завдання до самостійної роботи з дисципліни / К. В. Куниця, 2019. – Рукопис. 10.2. Додаткові джерела інформації
5. Дейниченко Г. В. Оборудование предприятий питания : справочник / Г. В. Дейниченко, В. А. Ефимова, Г. М. Постнов. – Ч. 1. – Харків : Мир Техники и Технологии, 2002. – 256 с.
6. Дейниченко Г. В. Оборудование предприятий питания : справочник / Г. Д. Дейниченко, В. А. Ефимова, Г. М. Постнов. – Харків : Мир Техники и Технологии, 2003. – 380 с.
7. Дейниченко Г.В. Оборудование предприятий питания: справочник / Г. В. Дейниченко, В. А. Ефимова, Г. М. Постнов. – Ч. 3. – Харків : Мир Техники и Технологии, 2005. – 456 с.
8. Кирпичников В. П. Справочник механика / В. П. Кирпичников, Г. Х. Леенсон. – Москва : Экономика, 1990. – 176 с.
9. Азаров Б. М. Технологическое оборудование пищевых производств / Б. М. Азаров, Х. П. Аурих, С. А. Дичев . – Москва : Агропромиздат, 1998. – 463 с.
10. Курсове проектування устаткування підприємств харчування / О. І. Черевко [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 1998. – 155 с.
11. Постнов Г.М. Устаткування підприємств харчування : метод. вказів. Розділ «Механічне устаткування» / Г. М. Постнов, О. Г. Терешкін. – Харків : ХДУХТ, 2007. – 28 с.
12. Паригіна Т. Б. Устаткування підприємств ресторанного господарства : методичні вказівки до виконання лабораторних робіт із розділу «Теплове устаткування» / Т. Б. Паригіна. – Київ : КНТЕУ, 2009. – 65 с.

Додаткова

1. Черевко А.И., Попов Л.Н. Оборудование предприятий общественного питания: В 3-х т. - Т.2. Торгово-технологическое оборудование / - М.: Экономика, 1988. - 287 с.
2. Шеляков О.П. Технологічне обладнання і холодильна техніка. - Кит: Вища школа, - 1996.

3. Щечков Н.Г., Гайворонский К Л. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли. - М.: Деловая литература, 2001.
4. Дорохин В.А. Тепловое оборудование предприятий общественного питания. - Киев: Вища школа, 1987. - 407 с.