**Мелітопольський державний педагогічний університет**

**імені Богдана Хмельницького**

**факультет ІНФОРМАТИКИ, МАТЕМАТИКИ ТА ЕКОНОМІКИ**

**Кафедра ЕКОНОМІКИ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Назва освітнього компонента***Нормативний/вибірковий* | **Устаткування закладів готельно-ресторанного госпдарства** вибіркова |
| **Ступінь освіти Бакалавр/магістр/доктор філософії****Освітня програма** | БакалаврГотельно-ресторанне господарство та туристичний бізнес |
| **Рік викладання/ Семестр/ Курс (рік навчання)** | 2024-2025 / непарний |
| **Науково-педагогічний працівник** |  |
| **Профайл науково-педагогічного працівника** |  |
| **Контактний тел.** |   |
| **E-mail:** |  |
| **Сторінка курсу в ЦОДТ МДПУ ім. Б.Хмельницького** |  |
| **Консультації** | *Онлайн-консультації:* через систему ЦОДТ МДПУ ім. Богдана Хмельницького. |

**1. Анотація**

Програму освітнього компонента «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» складено відповідно до освітньої програми «Готельно-ресторанне господарство та туристичний бізнес». Реалізація змісту освіти відповідно до освітньо-професійної програми підготовки студентів напряму підготовки «Готельно-ресторанна справа» освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» у засвоєнні студентами обсягу знань, необхідних у подальшій професійній діяльності, у набутті навичок щодо застосування теоретичних знань галузі, а також навичок самостійної, творчої роботи, що знадобляться для впровадження інновацій у закладах готельно-ресторанного господарства. Основна мета  освітнього компонента – набуття  студентами  необхідних знань і навичок щодо вибору, розміщення устаткування для готелів, а  також навичок, пов’язаних з вибором,  розміщенням механічного, теплового, холодильного і торговельного устаткування для закладів  ресторанного господарства; підготовка спеціалістів, спроможних знати й вирішувати питання використання нових видів машин і апаратів.

Освітній компонент належить до циклу вибіркових.

Контроль за видами діяльності здобувачів вищої освіти здійснюється шляхом поточного оцінювання знань, періодичним контролем за тестами після засвоєння ними кожного з модулів.

За результатами суми балів, набраних за дві **(Модуль 1, Модуль 2**) періодичні контрольні точки, виставляється підсумкова оцінка за національною, 100-бальною шкалами і ECTS.

**2. Мета та ЗАВДАННЯ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА**

**Метою освітнього компоненту**  «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» є вивчення теоретичних основ процесів, що реалізуються в устаткуванні закладів готельно-ресторанного господарства, принципів його вибору за функціональним призначенням, технічними характеристиками, конструктивними та експлуатаційними особливостями, безпекою праці; підготовка спеціалістів, спроможних знати й вирішувати питання по використанню нових видів машин і апаратів; формування у студентів компетенцій фахівців галузі готельно-ресторанного господарства в нових ринкових умовах.

Завдання: оволодіння студентами знаннями щодо вимог до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.

Здобувач при опануванні освітнього компоненту повинен ***знати***:

- вимоги до оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень закладів розміщення;

- технічні характеристики, номенклатуру, принцип дії та функціональне призначення побутових приладів, аудіо- та відеотехніки, якими оснащуються готельні номери;

 - технічні характеристики, номенклатуру, принцип дії та функціональне призначення устаткування для клінінгу;

 - теоретичні основи процесів теплової, механічної та холодильної обробки продуктів;

- технічні характеристики, номенклатуру, принцип дії та функціональне призначення устаткування закладів готельно-ресторанного господарства вітчизняних і закордонних фірм, основні фактори, які впливають на ефективність роботи апаратів;

- функціональне призначення та сфери використання машин і апаратів для механізації технологічних процесів закладів готельно-ресторанного господарства;

 - методику розрахунків теоретичної продуктивності апаратів. вміти: згідно вимог підбирати оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень закладів розміщення;

- раціонально вибирати устаткування для закладів готельно-ресторанного господарства;

 - оволодіти навичками праці з різними видами устаткування; - вміти економічно обґрунтовувати технічне оснащення закладів готельно-ресторанного господарства.

Освітній компонент розрахований на здобувачів вищої освіти, предметом вивчення є мерчандайзинг у сфері гостинності. Відповідно до освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанне господарство та туристичний бізнес» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування», вивчення дисципліни сприяє формуванню у здобувачів вищої освіти таких компетентностей, наведених нижче.

**3. ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКІ НАБУВАЮТЬСЯ ПІД ЧАС ОПАНУВАННЯ ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ**

|  |
| --- |
|  ***Інтегральна компетентність:***Здатність розв’язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми в економічній сфері, які характеризуються комплексністю та невизначеністю умов, що передбачає застосування теорій та методів економічної науки.***Загальні компетентності:*** |

- Здатність діяти соціально відповідально та  свідомо, реалізувати свої права і обов’язки як члена  суспільства, усвідомлювати цінності громадянського  (вільного демократичного) суспільства, верховенства  права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

- Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

- Навики здійснення безпечної діяльності.

- Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

***Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:***

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

- Здатність використовувати на практиці основи  діючого законодавства в сфері готельного, ресторанного  та туристичного бізнесу, та відстежувати зміни.

- Здатність формувати та реалізовувати ефективні  зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах  сфери гостинності та туризму, навички взаємодії

- Здатність управляти підприємством, приймати  рішення у господарській діяльності суб’єктів готельного,  ресторанного та туристичного бізнесу.

- Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб’єктом готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

- Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб’єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

**4. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ**

* Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та туризму.
* Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб’єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.
* Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.
* Організовувати процес обслуговування споживачів готельних, ресторанних та туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.
* Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного, ресторанного та туристичного господарства.
* Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.
* Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб’єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.
* Виконувати самостійно завдання, розв’язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

**5. Обсяг ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Вид заняття** | **лекції** | **практичні заняття** | **самостійна робота**  |
| **Кількість годин** | 30 | 14 | 76 |

**6. Політики ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Жодні форми порушення академічної доброчесності.  |
|  | Здобувач зобов’язаний відпрацювати всі пропущені практичні, лабораторні або семінарські заняття протягом двох тижнів. |
|  | Невідпрацьовані заняття (невиконання навчального плану) є підставою для недопущення здобувача до підсумкового контролю («Положення про бально-накопичувальну систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у Мелітопольському державному педагогічному університеті імені Богдана Хмельницького»). |
|  | Здобувач, який навчається стабільно на «відмінні» оцінки і саме такі оцінки має за періодичні контролі, накопичує впродовж вивчення навчального курсу 90 і більше балів, має право не складати екзамен з даного освітнього компонента («Положення про бально-накопичувальну систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у Мелітопольському державному педагогічному університеті імені Богдана Хмельницького») |

**7. СТРУКТУРА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ**

 **7.1 СТРУКТУРА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ (ЗАГАЛЬНА)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Кількість годин**  | **Тема** | **Форма діяльності (заняття, кількість годин)** | **Література** | **Завдання** | **Вага оцінки** | **Термін виконання** |
| **Блок 1. Теоретичні основи мерчандайзингу** |
| 11 | Тема 1. Вступ. Класифікація, призначення, вимоги до устаткування закладів готельноресторанного господарства | Лекція (2 год.)Практичне заняття (- год)Самостійна робота (9 год.) | Основна, додаткова та інтернет ресурси | перегляд презентації та додаткового матеріалу, виконати практичне завдання | 5 | впродовж першого навчального семестру (перший періодичний контроль) |
| 16 | Тема 2. Оснащення та меблювання приміщень у закладах готельного господарства. | Лекція (4 год.)Практичне заняття (2 год.)Самостійна робота (10  год.) | Основна, додаткова та інтернет ресурси | перегляд презентації та додаткового матеріалу, виконати практичне завдання | 5 | впродовж першого навчального семестру (перший періодичний контроль) |
| 15 | Тема 3. Мийне та очищувальне устаткування для закладів ресторанного господарства | Лекція (4 год.)Практичне заняття (2 год.)Самостійна робота (9 год.) | Основна, додаткова та інтернет ресурси | перегляд презентації та додаткового матеріалу, виконати практичне завдання | 5 | впродовж першого навчального семестру (перший періодичний контроль) |
|  **БЛОК 2. Правила організації мерчандайзингу У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ** |
| 16 | Тема 4. Подрібнювальне та різальне устаткування для закладів ресторанного господарства | Лекція (4 год.)Практичне заняття (2 год.)Самостійна робота (10  год.) | Основна, додаткова та інтернет ресурси | перегляд презентації та додаткового матеріалу, виконати практичне завдання | 5 | впродовж першого навчального семестру (другий періодичний контроль) |
| 15 | Тема 5. Стравоварильне устаткування та кавоварки | Лекція (4 год.)Практичне заняття (2 год.)Самостійна робота (9 год.) | Основна, додаткова та інтернет ресурси | перегляд презентації та додаткового матеріалу, виконати практичне завдання | 5 | впродовж першого навчального семестру (другий періодичний контроль) |
| 16 | Тема 6. Смажильнопекарське устаткування. Пароконвектомати | Лекція (4 год.)Практичне заняття (2 год.)Самостійна робота (10  год.) | Основна, додаткова та інтернет ресурси | Скласти презентацію | 5 | впродовж першого навчального семестру (другий періодичний контроль) |
| 17 | Тема 7. Ваговимірювальне, контрольно-касове устаткування, холодильне устаткування. | Лекція (6 год.)Практичне заняття (2 год.)Самостійна робота (9 год.) | Основна, додаткова та інтернет ресурси | перегляд презентації та додаткового матеріалу, виконати практичне завдання | 5 | впродовж першого навчального семестру (другий періодичний контроль) |
|  14 | Тема 8. Устаткування для шведського столу та кейтерингу | Лекція (2 год.)Практичне заняття (4 год.)Самостійна робота (6 год.) | Основна, додаткова та інтернет ресурси | Розробити кейси виріішення конфліктів | 5 | впродовж першого навчального семестру (другий періодичний контроль) |

**7. 2 Схема ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ (лекційний блок)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Тема лекції**  | **Зміст лекції** |
| Тема 1. Вступ. Класифікація, призначення, вимоги до устаткування закладів готельноресторанного господарства | Мета, завдання та зміст дисципліни. Поняття та класифікація устаткування закладів готельноресторанного господарства. Вимоги, які надаються до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Класифікація та основні технічні характеристики устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. |
| Тема 2. Оснащення та меблювання приміщень у закладах готельного господарства. | Оснащення житлової групи приміщень закладів готельного господарства. Оснащення адміністративної групи приміщень закладів готельного господарства. Організація приміщень вестибюльної групи. Меблювання приміщень у закладах готельного господарства |
| Тема 3. Мийне та очищувальне устаткування для закладів ресторанного господарства | Машини для миття посуду та їх класифікація. Машини для миття посуду періодичної дії. Машини для миття посуду безперервної дії. Устаткування для миття овочів. |
| Тема 4. Подрібнювальне та різальне устаткування для закладів ресторанного господарства | Овочерізальні та протиральні машини. Машини для обробки м'яса та риби. М'ясорубки. Куттери. Хліборізка. |
| Тема 5. Стравоварильне устаткування та кавоварки | Характеристика варіння як одного із основних способів теплової обробки харчових продуктів. Харчоварильні котли. Пароварильні шафи. Рисоварки. Пастакукери. Водонагрівальне устаткування. Кавоварки |
| Тема 6. Смажильнопекарське устаткування. Пароконвектомати | Спосіб теплової обробки харчової продукції – смаження. Плити. Сковороди. Фритюрниці. Жарильно-пекарське устаткування. Пароконвекційні шафи. Грилі, шашличні печі. |
| Тема 7. Ваговимірювальне, контрольно-касове устаткування, холодильне устаткування. | Призначення та класифікація ваговимірювального устаткування. Характеристика ваг, що застосовуються у закладах готельно-ресторанного господарства. Електронні контрольно-касові апарати. |
| Тема 8. Устаткування для шведського столу та кейтерингу | Призначення, конструктивні особливості салат-барів. Характеристика устаткування для шведського столу та ліній роздач. Сучасне устаткування для кейтерингу. Гастроємності. Пересувні візки. Диспенсери. Призначення допоміжного устаткування. |

**7.3 Схема ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ (практичні заняття)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Тема практичного заняття** | **Зміст практичного заняття** |
| Тема 1. Вступ. Класифікація, призначення, вимоги до устаткування закладів готельноресторанного господарства | Обговорення теми. Виконання практичних завдань |
| Тема 2. Оснащення та меблювання приміщень у закладах готельного господарства. | Обговорення теми. Виконання практичних завдань |
| Тема 3. Мийне та очищувальне устаткування для закладів ресторанного господарства | Обговорення теми. Виконання практичних завдань |
| Тема 4. Подрібнювальне та різальне устаткування для закладів ресторанного господарства | Обговорення теми. Виконання практичних завдань |
| Тема 5. Стравоварильне устаткування та кавоварки | Обговорення теми. Виконання практичних завдань |
| Тема 6. Смажильнопекарське устаткування. Пароконвектомати | Обговорення теми. Виконання практичних завдань |
| Тема 7. Ваговимірювальне, контрольно-касове устаткування, холодильне устаткування. |  Обговорення теми. Виконання практичних завдань |
| Тема 8. Устаткування для шведського столу та кейтерингу |  Обговорення теми. Виконання практичних завдань |

**7.4 Схема ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ (теми для самостійного опрацювання)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Тема для самостійного опрацювання** | **Зміст теми** |
| Тема 1. Вступ. Класифікація, призначення, вимоги до устаткування закладів готельноресторанного господарства | 1. Опрацювання теоретичних основ із зазначеної теми.
2. Огляд додаткового теоретичного матеріалу з використанням додаткових діджитал ресурсів.
 |
| Тема 2. Оснащення та меблювання приміщень у закладах готельного господарства. | 1. Опрацювання теоретичних основ із зазначеної теми.
2. Огляд додаткового теоретичного матеріалу з використанням додаткових діджитал ресурсів.
 |
| Тема 3. Мийне та очищувальне устаткування для закладів ресторанного господарства | 1. Опрацювання теоретичних основ із зазначеної теми.
2. Огляд додаткового теоретичного матеріалу з використанням додаткових діджитал ресурсів.
 |
| Тема 4. Подрібнювальне та різальне устаткування для закладів ресторанного господарства | 1. Опрацювання теоретичних основ із зазначеної теми.
2. Огляд додаткового теоретичного матеріалу з використанням додаткових діджитал ресурсів..
 |
| Тема 5. Стравоварильне устаткування та кавоварки | 1. Опрацювання теоретичних основ із зазначеної теми.
2. Огляд додаткового теоретичного матеріалу з використанням додаткових діджитал ресурсів.
 |
| Тема 6. Смажильнопекарське устаткування. Пароконвектомати | 1. Опрацювання теоретичних основ із зазначеної теми.
2. Огляд додаткового теоретичного матеріалу з використанням додаткових діджитал ресурсів.
 |
| Тема 7. Ваговимірювальне, контрольно-касове устаткування, холодильне устаткування. | 1. Опрацювання теоретичних основ із зазначеної теми.
2. Огляд додаткового теоретичного матеріалу з використанням додаткових діджитал ресурсів.
 |
| Тема 8. Устаткування для шведського столу та кейтерингу | 1. Опрацювання теоретичних основ із зазначеної теми.
2. Огляд додаткового теоретичного матеріалу з використанням додаткових діджитал ресурсів.
 |

**8. Система оцінювання та вимоги**

|  |  |
| --- | --- |
| **Загальна система оцінювання курсу** | За семестр з освітнього компоненту проводяться два періодичні контролі (ПКР), результати яких є складником результатів контрольних точок першої (КТ1) і другої (КТ2). Результати контрольної точки (КТ) є сумою поточного (ПК) і періодичного контролю (ПКР): КТ = ПК + ПКР. Максимальна кількість балів за контрольну точку (КТ) складає 50 балів. Максимальна кількість балів за періодичний контроль (ПКР) становить 60 % від максимальної кількості балів за контрольну точку (КТ), тобто 30 балів. А 40 % балів, тобто решта балів контрольної точки, є бали за поточний контроль, а саме 20 балів. Результати поточного контролю обчислюються як середньозважена оцінок (Хср) за діяльність здобувача на практичних (семінарських) заняттях, що входять в число певної контрольної точки. Для трансферу середньозваженої оцінки (Хср) в бали, що входять до 40 % балів контрольної точки (КТ), треба скористатися формулою: ПК = (Хср)∗20 / 5. Таким чином, якщо за поточний контроль (ПК) видів діяльності здобувача на всіх заняттях Хср = 4.1 бали, які були до періодичного контролю (ПКР), то їх перерахування на 20 балів здійснюється так: ПК = 4.1∗20 / 5 = 4.1 \* 4 = 16.4 // 16 (балів). За періодичний контроль (ПКР) здобувачом отримано 30 балів. Тоді за контрольну точку (КТ) буде отримано КТ = ПК + ПКР = 16 + 30 = 46 (балів). Здобувач має право на підвищення результату тільки одного періодичного контролю (ПКР) протягом двох тижнів після його складання у випадку отримання незадовільної оцінки. Підсумковим контролем є екзамен, на його складання надається 100 балів за виконання тестів (або задач чи завдань іншого виду). Загальний рейтинг освітнього компоненту (ЗР) складається з суми балів (Е), отриманих на екзамені, і підсумкової оцінки (ПО) та ділиться навпіл. ЗР = (ПО + Е) / 2 |
| **Практичні заняття** | **«5»** – здобувач в повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому нормативну, обов’язкову та додаткову літературу. Правильно вирішив усі розрахункові / тестові завдання. Здатен виділяти суттєві ознаки вивченого за допомогою операцій синтезу, аналізу, виявляти причинно-наслідкові зв’язки, формувати висновки і узагальнення, вільно оперувати фактами та відомостями.**«4»** – здобувач достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, в основному розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому нормативну та обов’язкову літературу. Але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки. Правильно вирішив більшість розрахункових / тестових завдань. Здобувач здатен виділяти суттєві ознаки вивченого за допомогою операцій синтезу, аналізу, виявляти причинно-наслідкові зв’язки, у яких можуть бути окремі несуттєві помилки, формувати висновки і узагальнення, вільно оперувати фактами та відомостями. **«3»** – здобувач в цілому володіє навчальним матеріалом, викладає його основний зміст під час усних виступів та письмових розрахунків, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки. Правильно вирішив половину розрахункових / тестових завдань. Має ускладнення під час виділення суттєвих ознак вивченого; під час виявлення причинно-наслідкових зв’язків і формулювання висновків.**«2»** – здобувач не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом. Фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його під час усних виступів та письмових розрахунків, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, допускаючи при цьому суттєві неточності. Правильно вирішив окремі розрахункові / тестові завдання. Безсистемно відділяє випадкові ознаки вивченого; не вміє зробити найпростіші операції аналізу і синтезу; робити узагальнення, висновки. |
| **Умови допуску до підсумкового контролю** | Здобувач, який навчається стабільно на «відмінні» оцінки і саме такі оцінки має за періодичні контролі, накопичує впродовж вивчення навчального курсу 90 і більше балів, має право не складати екзамен з освітнього компоненту.Здобувач зобов’язаний відпрацювати всі пропущені семінарські заняття протягом двох тижнів. Невідпрацьовані заняття (невиконання навчального плану) є підставою для недопущення здобувача до підсумкового контролю. |

**9. Рекомендована література**

**Основна**

1. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник. [Електронний ресурс] / О.А.Ніколайчук, Н.С.Приймак, О.А. Сімакова, А.В. Слащева, Ю.А. Горяйнова, Ю.М. Коренець, О.А. Боднарук, О.А. Пусікова,Є.Г. Клєвцов; ред. О.А. Ніколайчук. – Кривий Ріг : Вид.ДонНУЕТ, 2022. – 250с. URL: <http://elibrary.donnuet.edu.ua/2504/1/2022_NP_Nikolaichuk_Hotelno-restoranniy%20bussniss.pdf>
2. Доценко В. Ф. Устаткування закладів ресторанного господарства : підручник / В. Ф. Доценко, В. О. Губеня. – Київ : Кондор, 2016. – 636 с.
3. Економіка ресторанного господарства : навч. посіб. / Н. О. Власова, Н. С. Краснокутська, О. А. Круглова, І. В. Мілаш. – Харків : Світ Книг, 2018. – 389 с.
4. Коренець Ю. М., Клєвцов Є. Г. Дизайн об'єктів та інтер'єр приміщень закладів готельноресторанного бізнесу : навчальний посібник. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 162 с. URL: http://elibrary.donnuet.edu.ua/2250/1/Tutorial%20Desi gn%20of%20objects%20and %20interior.pdf
5. Короткий посібник з вибору посуду для новачків у сфері HoReCa // Arcoroc. 2020. 17 вересня. URL: <https://a-g.ua/ua/novini/korotkijposibnik-z-viboru-posudu-dlja-novachkiv-u-sferihoreca/>
6. Кузьмін О. В., Кійко В. В., Акімова Л. М., Бондарчук С. М. Обладнання закладів ресторанного господарства. Оцінка технічного рівня : навчальний посібник. Херсон : Олді-плюс, 2018. 276 с. URL: https://ep3.nuwm.edu.ua/11441/1/Акімова%20Л.М.\_О бладнання%20закладів%20рестор%20господарств.%2 0%281%29.pdf
7. Менеджмент ресторанного господарства : навч. посіб. / Л. М. Яцун, О. В. Новікова, Л. Д. Льовшина та ін. – Харків : Світ Книг, 2019. – 486 с.
8. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. / О. В. Новікова, Л. О. Радченко, К. П. Вініченко та ін. – Харків : Світ Книг, 2019. – 411 с.
9. Проектування готелів та ресторанів : конспект лекцій / уклад. К. О. Самойчук, В. О. Олексієнко, А. А. Пупинін, О. О. Ковальов. Мелітополь : ТДАТУ, 2021. 99 с. URL: <http://www.tsatu.edu.ua/ophv/wpcontent/uploads/sites/13/podp-konspekt-lekcij-hrs.pdf>
10. Силівейстр В. Яке обладнання необхідне для кафе та ресторанів: повний список // Poster. 2021. 3 червня. URL: <https://joinposter.com/ua/post/spysokobladnannya-dlya-kafe-ta-restoraniv>
11. Устаткування закладів готельноресторанного господарства : конспект лекцій / уклад. О. П. Іжевська. Львів, 2019. 60 с. URL: https://repository.ldufk.edu.ua/bitstream/34606048/ 22259/1/конспект%20лекцій%20Устаткування%20за кладів%20ГРГ.pdf
12. Устаткування закладів ресторанного господарства : методичні вказівки до виконання практичних робіт для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форми навчання / укл. О. П. Іжевська – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. – 64 с. URL:https://repository.ldufk.edu.ua/bitstream/34606048/26143/1/%D0%A3%D1%81%D1%82%D0%B0%D1%82%D0%BA%D1%83%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8F%20%D0%B7%D0%B0%D0%BA%D0%BB%D0%B0%D0%B4%D1%96%D0%B2%20%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE%20%D0%B3%D0%BE%D1%81%D0%BF%D0%BE%D0%B4%D0%B0%D1%80%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B0.pdf

**Допоміжна**

1. . 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.
2. Іжевська О., Білодід А., Сабат С. Сучасне теплове устаткування як рушій розвитку закладів готельно-ресторанного бізнесу. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез. доп. Міжнар. наук.-практ. конф., 26-27 листопада 2020 року, м. Львів. Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. С. 51-54. URL: http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/28 634
3. Круль Г. Я. Основи готельної справи : навч. посібник. К.: Центр учбової літератури, 2011. 368 с.
4. Організація готельного господарства: навч. посібник. О. М. Головко, Н. С. Кампов, С. С. Махлинець, Г. В. Симочко; за ред. О. М. Головко. К. : Кондор, 2011. 410 с.
5. Устаткування підприємств харчування : практикум. Ч. 1. Механічне устаткування / Г. В. Дейниченко, Н. О. Афукова, Г. М. Постнов [та ін.]. К. : ІНКОС, 2016. 308 с.
6. Устаткування підприємств харчування : практикум. Ч. 2. Теплове устаткування / Г. В. Дейниченко, Н. О. Афукова, Г. М. Постнов [та ін.]. К. : ІНКОС, 2016. 384 с.
7. Устаткування підприємств харчування. Курсове проектування : навч. посібник / О. І. Черевко, Г. В. Дейниченко, Н. О. Афукова [та ін.] ; за ред. О. І. 20 Черевка, Г. В. Дейниченка. 2-ге вид., перероб. і доп. - Харків : Факт, 2011. - 256 с.
8. Шинкаренко О.П., Сидорчук Т.П., Дідик Л.М. Технічне оснащення підприємств громадського харчування. Частина1 Механічне устаткування: Оріяна-Нова. Львів 2015. 336с.

**10. Інформаційні ресурси в Інтернеті**

1. HoReCa сервіс Львів [Електронний ресурс]. URL: http://tehnika-ua.com.

2. Професійне обладнання для ресторанів, кафе, барів – InoxTrade [Електронний ресурс]. URL.https://inox-trade.com.ua.

3. Торгове холодильне та морозильне обладнання для ресторанів, кафебарів, магазинів URL: http: //www.kamp .kiev.ua

4. Виробник професійного еспресо-обладнання «ETNA» URL: http://www.ionia.com.ua

5. Виробник обладнання для кемпінгу, закладів харчування, систем підігріву, побутової техніки URL: http: //www.meltemgas .com

6. Виробництво холодильного обладнання, комплексне обладнання кулінарного виробництва, холодильні камери, обладнання закладів харчування, комп’ютерний моніторинг роботи обладнання URL: http://www.aisberg.od.ua

7. Проектування та комплексне технічне оснащення підприємств торгівлі, закладів ресторанного господарства URL http://www.bmaster.kiev.ua

8. Санітарно-гігєнічне і професійне прибиральне обладнання для аеропортів, готелів, барів, казино, розважальних центрів URL: http://www.atma.ua