

Міністерство освіти і науки України
Київський національний торговельно-економічний університет
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

Факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Кафедра інноваційних харчових і ресторанних технологій

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Устаткування туристично-рекреаційних комплексів

повна назва навчальної дисципліни

для підготовки
студентів
освітнього ступеня

бакалавр
молодший бакалавр, бакалавр
чи магістр

року набору 2018

галузі знань

07 Сфера обслуговування
шифр і назва галузі знань

спеціальності

242 Туризм
шифр і найменування спеціальності

освітня програма /
спеціалізація

Туризм
назва освітньої програми / спеціалізації

академічні групи

ТР-18, ЗТР-18
шифри академічних груп

статус дисципліни

обов'язкова
обов'язкова чи вибіркова

Харків, 2020 рік

Розробник:

Карпенко Людмила Костянтинівна,
доцент кафедри інноваційних харчових
і ресторанних технологій,
кандидат технічних наук, доцент

прізвище, ім'я, по батькові повністю, посада повністю,
науковий ступінь, вчене звання повністю

03.09.2020 р.

Керівник (гарант)
освітньої програми

Яковчук Олександр Володимирович,
доцент кафедри туристичного та
готельного бізнесу,
кандидат географічних наук

прізвище, ім'я, по батькові повністю, посада повністю,
науковий ступінь, вчене звання повністю

03.09.2020 р.

Програму обговорено та схвалено на засіданні кафедри
інноваційних харчових і ресторанних технологій

назва кафедри

протокол від 03.09.2020 р. № 01.

Програму розглянуто та затверджено на засіданні методичної комісії
інституту, протокол від 11.09.2020 р. № 01.

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Робоча програма навчальної дисципліни «Устаткування туристично-рекреаційних комплексів» розроблена відповідно до освітньої програми підготовки спеціальності 242 Туризм галузі знань 07 Виробництво та технології.

Метою викладання навчальної дисципліни є набуття студентами необхідних знань та навичок, пов'язаних з класифікацією, вибором, інженерно-технічними розрахунками, розміщенням, експлуатацією, технічним обслуговуванням устаткування туристично-рекреаційних комплексів, впровадженню нової техніки для ефективного їх переоснащення, комплексної механізації та автоматизації технологічних процесів.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є процеси, що реалізуються в устаткуванні туристично-рекреаційних комплексів, принципи вибору устаткування за функціональним призначенням, технічними характеристиками, конструктивними та експлуатаційними особливостями, безпекою праці; методики розрахунків теоретичної продуктивності, обґрунтованої кількості машин та апаратів для технічного оснащення закладів туристично-рекреаційних комплексів.

Міждисциплінарні зв'язки вивчення навчальної дисципліни ґрунтуються на знаннях навчальних дисциплін «Готельна справа», «Організація туризму» та є основою для подальшого засвоєння навчальних дисциплін, таких як «Ресторанна справа», «Моделювання фінансово-господарської діяльності підприємства», «Екскурсійна справа».

Мова викладання – українська.

2. ЗАПЛАНОВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Навчальна дисципліна забезпечує набуття студентами:

загальних компетентностей:

ЗК 3. Здатність до критичного мислення, аналізу і синтезу.

ЗК 5. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 8. Вміння виявляти, ставити і вирішувати проблеми.

ЗК 11. Здатність планувати та управляти часом.

фахових компетентностей:

ФК 1. Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності.

ФК 2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ФК 9. Здатність забезпечувати безпеку туристів у звичайних та складних форс-мажорних обставинах.

програмних результатів навчання:

ПРН 6. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів.

ПРН 20. Виявляти проблемні ситуації і пропонувати шляхи їх розв'язання.

3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Вступ. Класифікація устаткування туристично-рекреаційних комплексів Мета, завдання структура та зміст дисципліни. Зв'язок з іншими дисциплінами: «Інженерне обладнання будівель», «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства». Поняття та призначення устаткування туристично-рекреаційних комплексів. Вимоги, які надаються до устаткування туристично-рекреаційних комплексів. Комплексний підхід до впровадження сучасних систем управління (PMS і POSсистем) та систем технічного комфорту, що дозволяє ефективно вирішувати питання, пов'язані з інженерними системами туристично-рекреаційних комплексів.

Діяльність сучасних туристично-рекреаційних комплексів, 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 сортувально-калібрувальне 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 сортувально-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. Місильно-перемішувальне устаткування. Устаткування для змішування. Дозувально-формувальне і пресувальне устаткування

Призначення і класифікація подрібнювального устаткування. Розмелювальні 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-формувального 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. Жарильно-пекарське 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, 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 принци 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, контрольно-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 прилавків, 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.

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 пиłosоси.

Правила користування та безпеки використання клінінгових технологій.

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

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, бізнес-центрів та транспортних засобів.

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. Класифікація транспортних засобів за призначенням, видом, формою власності. Організація експлуатації транспортних засобів. Шляхи підвищення ефективності використання транспортних засобів.

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

4.1. Обсяги та структура навчальної дисципліни за навчальними роками

Форма навчання	Вид навчальних занять	Навчальні роки							
		2018/2019		2019/2020		2020/2021		2021/2022	
		Осінь	Весна	Осінь	Весна	Осінь	Весна	Осінь	Весна
Денна повна	Лекційні заняття					28			
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття					28			
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів					124			
	Усього годин					180			
Денна скорочена	Лекційні заняття								
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів								
	Усього годин								
Заочна повна	Лекційні заняття				4	2			
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття				2	4			
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів				39	39			
	Усього годин				45	45			
Заочна скорочена	Лекційні заняття								
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів								
	Усього годин								

4.2. Структура навчальної дисципліни за формами навчання

[illegible]

Теми дисципліни	Обсяг у годинах																							
	денна форма												заочна форма											
	повна						скорочена						повна						скорочена					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС
Тема 7. Оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень. Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою	18	2		4		12							2			2		26						
Тема 8. Устаткування для клінінгу	16	2		2		12																		
Тема 9. Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг. Оснащення драйв-сервісу.	18	2		4		12																		
Тема 10. Устаткування для конференц,- бізнесцентрів, та транспортних засобів	20	4		4		12																		
Курсова робота (проект)																								
Усього годин / кредитів ECTS	180	28		28		124							90	6		6		78						

5.. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

Тема 1. Вступ. Класифікація устаткування туристично-рекреаційних комплексів.

Питання 1. Класифікація та основні технічні характеристики устаткування закладів готельно-ресторанного господарства відповідно категоризації готелів в країні, яка передбачає введення Європейського сервісного стандарту HOTREC.

Питання 2. Вимоги, які надаються до устаткування туристично-рекреаційних комплексів. Комплексний підхід до впровадження сучасних систем управління (PMS і POSсистем).

Тема 2. Універсальні кухонні машини та сортувально-калібрувальне устаткування. Мийне та очищувальне устаткування.

Питання 1. Будова та принцип роботи посудомийних машин. Способи очищення та класифікація очищувального устаткування.

Питання 2. Посудомийні машини періодичної дії. Посудомийні машини безперервної дії.

Питання 3. Будова та принцип роботи картоплеочисних машин. Картоплеочисні машини періодичної дії.

Питання 4. Картоплеочисні машини безперервної дії. Правила експлуатації картоплеочисних машин.

Тема 3. Подрібнювальне та різальне устаткування. Місильно-перемішувальне устаткування. Устаткування для змішування. Дозувально-формувальне і пресувальне устаткування.

Питання 1. Машини і механізми для перемішування. Машини для замішування тіста.

Питання 2. Збивальні машини та механізми. Машини для збивання продуктів.

Тема 4. Стравоварильне та водогрійне устаткування. Жарильно-пекарське устаткування.

Питання 1. Фритюрниці (електричні та газові, періодичної та безперервної дії).

Питання 2. Апарати для теплового оброблення продуктів у пароповітряному середовищі (жарильні та пекарські шафи, конвекційні і пароконвекційні шафи, вистійні шафи, печі для піци, кондитерські печі).

Питання 3. Апарати з надвисокочастотним (НВЧ) нагріванням .

Тема 5. Устаткування для шведського столу та кейтерингу. Допоміжне устаткування. Ваговимірювальне, контрольно-касове устаткування

Питання 1. Сучасне устаткування для кейтерингу. Вимоги до меблів і устаткування, що використовується при кейтеринговому обслуговуванні.

Питання 2. Пересувні візки. Диспенсери. Призначення допоміжного устаткування. Класифікація, технологічні вимоги.

Питання 3. Гастроємності. Термоконтейнери та термобокси, теплові шафи. Призначення, правила експлуатації, перегляд конструкцій.

Тема 6. Холодильне устаткування

Питання 1. Апарати для охолодження соків, одержання м'якого морозива, гранітори, льодогенератори для приготування харчового льоду. Класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації.

Питання 2. 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.

Питання 1. Засоби внутрішнього зв'язку (у т. ч. внутрішнього зв'язку) на підприємствах готельного господарства.

Правила користування та безпеки електричних побутових приладів.

Питання 2. Вимоги, що висуваються до аудіо- та відеотехніки, яка встановлюється в житлових приміщеннях готелів: класифікація, принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки.

Питання 3. Радіофікація й телебачення.

Тема 8. Устаткування для клінінгу.

Питання 1. Пилоприбирання. Обладнання систем центрального пилоприбирання. Побутові і професійні пиłosоси.

Питання 2. Правила користування та безпеки використання клінінгових технологій.

Тема 9. Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг. Оснащення драйв-сервісу..

Питання 1. Класифікація, принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки устаткування для послуг з організації дозвілля у закладах готельно-ресторанного господарства.

Питання 2. номенклатура устаткування для послуг з організації дозвілля у закладах готельно-ресторанного господарства: ігорне, ігрове та паркове устаткування

Тема 10. Устаткування для конференц,- бізнесцентрів, та транспортних засобів..

Питання 1. Класифікація транспортних засобів за призначенням, видом, формою власності.

Питання 2. Організація експлуатації транспортних засобів. Шляхи підвищення ефективності використання транспортних засобів.

Зміст, порядок виконання та критерії оцінювання самостійної роботи студентів наведено на Порталі навчальних ресурсів та інформаційної підтримки освітнього процесу інституту: <http://beta-edu.htei.kh.ua/moodle/course/view.php?id=4327>; <http://beta-edu.htei.kh.ua/moodle/course/view.php?id=4328>.

Організація самостійної роботи студентів регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про самостійну роботу студентів Харківського торговельно-економічного-інституту КНТЕУ;

- Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

6. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ, ПЕРЕДБАЧЕНІ НАВЧАЛЬНИМ ПЛАНОМ

Навчальним планом не передбачено виконання індивідуальних завдань.

6. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ, ПЕРЕДБАЧЕНІ НАВЧАЛЬНИМ ПЛАНОМ

Не передбачено навчальним планом.

7. ФОРМИ ТА МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ

Для визначення рівня засвоювання студентами навчального матеріалу використовуються наступні форми оцінювання та схема розподілу балів:

Осінь 2020/2021 н. р.

	Рейтингові оцінки	Макс. бали за формами навчання	
		денна	заочна
	Поточний контроль	60	60
<i>Тема 1</i>			
.1	Виконання завдань на практичних заняттях	2	2
	Виконання завдань для самостійної роботи	3	3
	Тестування на Порталі	3	3
<i>Тема 2</i>			
.2	Виконання завдань на практичних заняттях	2	2
	Виконання завдань для самостійної роботи	3	3
	Тестування на Порталі	3	3
<i>Тема 3</i>			
.3	Виконання завдань на практичних заняттях	3	3
	Виконання завдань для самостійної роботи	3	3
	Тестування на Порталі	3	3
<i>Тема 4</i>			
.4	Виконання завдань на практичних заняттях	2	2
	Виконання завдань для самостійної роботи	3	3
	Тестування на Порталі	3	3
<i>Тема 5</i>			
.5	Виконання завдань на практичних заняттях	3	3
	Виконання завдань для самостійної роботи	3	3
	Тестування на Порталі	3	3
<i>Тема 6</i>			
.6	Виконання завдань на практичних заняттях	3	3

	Рейтингові оцінки	Макс. бали за формами навчання	
		денна	заочна
	Виконання завдань для самостійної роботи	3	3
	Тестування на Порталі	3	3
.7	Тема 7		
	Виконання завдань на практичних заняттях	3	3
	Виконання завдань для самостійної роботи	3	3
	Тестування на Порталі	3	3
	Додаткові бали (написання тез / доповідь на конференціях або заняттях; написання та публікація наукової статті; участь у конкурсах / олімпіадах)	10	10
	Підсумковий семестровий контроль (письмова екзаменаційна робота)	40	40
.1	Завдання на оцінювання теоретичних знань (комп'ютерне тестування)	10	
.2	Завдання на оцінювання практичних навичок (розрахунково-аналітичне або ситуаційне завдання)	15	
.3	Завдання на оцінювання професійних вмінь (розрахунково-аналітичне або ситуаційне, або творче завдання)	15	
	Оцінка з дисципліни	100	100

Оцінювання результатів навчання студентів здійснюється за 100-бальною шкалою та шкалою ЄКТС. Умовою допуску до підсумкового семестрового контролю є виконання програми навчальної дисципліни і отримання оцінки за виконання завдань поточного контролю не менше ніж 36 балів. Мінімальна загальна кількість балів для отримання позитивної оцінки з дисципліни – 60.

Організація та проведення контрольних заходів регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про оцінювання результатів навчання студентів у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ;
- Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

8. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

8.1. Основні джерела інформації

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. Азаров Б. М. Технологическое оборудование пищевых производств / Б. М. Азаров, Х. П. Аурих, С. А. Дичев . – Москва : Агропромиздат, 1998. –

463 с.

4. Розрахунки обладнання підприємств переробної і харчової промисловості : навч. посібник / В. Г. Мирончук [та ін.]. – Вінниця : Нова книга, 2004. – 350 с.

5. Курсове проектування устаткування підприємств харчування / О. І. Черевко [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 1998. – 155 с.

6. Постнов Г.М. Устаткування підприємств харчування : метод. вказів. Розділ «Механічне устаткування» / Г. М. Постнов, О. Г. Терешкін. – Харків : ХДУХТ, 2007. – 28 с.

7. Паригіна Т. Б. Устаткування підприємств ресторанного господарства : методичі вказівки до виконання лабораторних робіт із розділу «Теплове устаткування» / Т. Б. Паригіна. – Київ : КНТЕУ, 2009. – 65 с.

8. Куниця К. В. Устаткування закладів ресторанного господарства : завдання до самостійної роботи з дисципліни / К. В. Куниця, 2019. – Рукопис.

8.2. Додаткові джерела інформації

9. 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.

10. Дейниченко Г. В. Оборудование предприятий питания : справочник / Г. Д. Дейниченко, В. А. Ефимова, Г. М. Постнов. – Харків : Мир Техники и Технологии, 2003. – 380 с.

11. 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.

12. Кирпичников В. П. Справочник механика / В. П. Кирпичников, Г. Х. Леенсон. – Москва : Экономика, 1990. – 176 с.