

Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка
Природничо-економічний факультет
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ

**Завідувач кафедри туризму та
готельно-ресторанної справи**



Вероніка БУТОРІНА
«26» серпня 2026 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Підготовки здобувачів **вищої освіти першого (бакалаврського) рівня**
за освітньо-професійною програмою **Готельно-ресторанна справа**
спеціальності **241 Готельно-ресторанна справа**
галузі знань **24 Сфера обслуговування**
форма навчання **денна**
мова навчання **українська**

2026 - 2027 навчальний рік

Розробник програми: Веселовська Т.Є., кандидат технічних наук, доцент,
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Схвалено на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Протокол № 07 від 26 серпня 2026 року

ПОГОДЖЕНО

Гарант освітньо-професійної програми



Ольга ОЛІЙНИК

Зміст програми навчальної дисципліни

1. Мета вивчення навчальної дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» - набуття здобувачами необхідних знань 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 фахівців, спроможних знати і вирішувати питання використання нових видів машин і апаратів.

2. Обсяг дисципліни

Найменування показників	Характеристика навчальної дисципліни
	денна форма навчання
Рік навчання	2026-2027
Семестр вивчення	6
Кількість кредитів ЄКТС	4
Загальний обсяг годин	120
Кількість годин навчальних занять	48
Лекційні заняття	22
Практичні заняття	26
Семінарські заняття	-
Лабораторні заняття	-
Самостійна та індивідуальна робота	72
Форма підсумкового контролю	екзамен

3. Статус дисципліни – обов'язковий освітній компонент професійної підготовки.

4. Передумови до вивчення дисципліни. Вступ до спеціальності. Організація готельного господарства.

5. Програмні компетентності навчання

Відповідно до освітньої програми, вивчення дисципліни сприяє формуванню в студентів вищої освіти таких **компетентностей**:

Інтегральна: 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 та невизначеністю умов

Загальні компетентності	
ЗК 03	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
ЗК 08	Навики здійснення безпечної діяльності.

ЗК 10	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
Спеціальні (фахові) компетентності	
СК 01	Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
СК 02	Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.
СК 06	Здатність проєктувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.
СК 07	Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.
СК 09	Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
СК 10	Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

6. Очікувані результати навчання з дисципліни

Відповідно до освітньої програми «Готельно-ресторанна справа», вивчення навчальної дисципліни має забезпечити досягнення здобувачами вищої освіти таких програмних результатів навчання (ПРН): **Програмні результати навчання**

ПРН 09	Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
ПРН 10	Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.
ПРН 14	Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

7. Засоби діагностики результатів навчання

Засобами оцінювання та методами демонстрування результатів навчання з навчальної дисципліни є:

- практичні заняття;
- тести;
- модульні контрольні роботи;
- презентації індивідуальних дослідницьких завдань;
- екзамен.

8. Програма навчальної дисципліни

	Кількість годин	
	<i>Денна форма</i>	
	разом	у тому числі

Назви змістових модулів і тем		лекційні заняття	практичні заняття	самостійна робота
Тема 1. Вступ. Класифікація, призначення, вимоги до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	4	2		2
Тема 2. Універсальні кухонні машини та сортувально-калібрувальне устаткування	7	1	2	4
Тема 3. Мийне та очищувальне устаткування.	7	1	2	4
Тема 4. Подрібнювальне та різальне устаткування.	10	2	2	6
Тема 5. Устаткування для перемішування, замішування та дозувально-формувальне устаткування.	10	2	2	6
Тема 6. Стравоварильне та водогрійне устаткування.	10	2	2	6
Тема 7. Жарильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати.	12	2	2	8
Тема 8. Ваговимірювальне та контрольно-касове устаткування.	6	1	1	4
Тема 9. Підйомно-транспортне устаткування. Технологічні автомати та механізовані лінії.	6	1	1	4
Тема 10. Холодильне устаткування.	10	2	2	6
Тема 2. Оснащення та меблювання приміщень у закладах готельного господарства	7	1	2	4
Тема 3. Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо – та відео технікою	4	1	1	2
Тема 4. Устаткування для клінінгу	4	1	1	2
Тема 12. Устаткування конференц-залів у готелях. Устаткування для пралень та хімчисток.	7	1	2	4
Тема 13. Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг. Устаткування для послуг з організації дозвілля.	9	1	2	6
Тема 14. Оснащення драйв-сервісу	7	1	2	4
За семестр	120	22	26	72
Разом годин	120	22	26	72

9. Форми поточного, семестрового та підсумкового контролю.

Основними формами організації навчання під час вивчення дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» є лекції, практичні заняття, консультації, самостійна індивідуальна робота здобувачів.

Відповідно до вище зазначених форм організації навчання формами контролю засвоєння програми є:

- усна перевірка (опитування, практичні завдання, ситуаційні вправи);
- тестова перевірка за темами дисципліни;
- рішення задач;
- виступи із повідомленнями, рефератами;
- перевірка виконання завдань для самостійної роботи;
- виконання модульної контрольної роботи.

Вхідний контроль проводиться перед вивченням дисципліни з метою визначення рівня підготовки здобувачів з відповідних дисциплін, які формують базу для його опанування. Вхідний контроль проводиться на першому занятті по питаннях, які відповідають програмі попередніх дисциплін. Результати вхідного контролю враховують при коригуванні завдань для самостійної роботи здобувачів.

Поточний контроль проводиться викладачами у ході аудиторних занять. Основне завдання поточного контролю - перевірка рівня підготовки здобувачів за визначеною темою. Основна мета поточного контролю - забезпечення зворотного зв'язку між викладачами та здобувачами, управління навчальною мотивацією здобувачів. Інформація, одержана при поточному контролі, використовується як викладачем - для коригування методів і засобів навчання, так і здобувачами - для планування самостійної роботи. Особливим видом поточного контролю є підсумковий контроль за змістовими модулями.

Поточний контроль може проводитися у формі усного опитування, письмового експрес - контролю, виступів здобувачів при обговоренні теоретичних питань, при виконанні практичних робіт, а також у формі тестування. Результати поточного контролю (поточна успішність) є основною інформацією для визначення підсумкової оцінки з дисципліни при рубіжному модульному контролі.

Семестровий контроль з дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» проводиться відповідно до навчального плану у вигляді заліку та екзамену в терміни, встановлені графіком навчального процесу та в обсязі навчального матеріалу, визначеного робочою програмою дисципліни згідно з «Положенням про навчально-методичне забезпечення КПНУ імені Івана Огієнка».

Рейтингове оцінювання знань здобувачів виявляє рівень оволодіння навчальним матеріалом, набуття компетентностей, формування програмних результатів навчання.

Відвідування занять. Очікується, що всі здобувачі вищої освіти відвідають лекційні, практичні заняття курсу. Здобувачі вищої освіти мають інформувати викладача про неможливість відвідати заняття. У будь-якому випадку здобувачі вищої освіти зобов'язані дотримуватися термінів виконання усіх видів робіт, передбачених курсом.

Академічна доброчесність. Очікується, що роботи здобувачів вищої освіти будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Відсутність посилань на використані джерела, фабрикавання джерел списування, втручання в роботу інших здобувачів становлять, але не обмежують приклади можливої академічної недоброчесності. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі здобувача є підставою для її не зарахування викладачем, незалежно від масштабів плагіату чи обману.

URL: <https://integrity.kpnu.edu.ua/>

Неформальна освіта. Визнання КПНУ ім. І. Огієнка результатів навчання, здобутих шляхом формальної або інформальної освіти регламентовано «Положенням про результатів навчання, здобутих шляхом формальної або інформальної освіти». У випадку, якщо здобувач освіти отримав знання у неформальній та інформальній освіті, зарахування результатів навчання здійснюється згідно Порядку визнання результатів навчання здобувачів вищої освіти, отриманих шляхом здобуття неформальної/інформальної освіти в Кам'янець-Подільському національному університеті імені Івана Огієнка, зокрема, якщо їх тематика відповідає змісту навчальної дисципліни (окремій темі або змістовому модулю).

У неформальній освіті:

- закінчення професійних курсів, семінарів або тренінгів, тематика яких відповідає змісту навчальної дисципліни (окремій темі або змістовому модулю);
- підготовка конкурсної наукової роботи;
- призове місце на Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт;
- призове місце на Всеукраїнській студентській олімпіаді;

В інформальній освіті:

- наявність наукової публікації;
- волонтерська діяльність.

Умови визначення успішного засвоєння освітнього компоненту «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства»:

- кредити присвоюються здобувачам вищої освіти після завершення навчальної дисципліни та успішного оцінювання досягнутих ними результатів навчання;

- критерієм успішного проходження здобувачем вищої освіти оцінювання результатів навчання є досягнення ним мінімального порогового рівня оцінок за кожним запланованим результатом навчання освітнього компоненту та мінімального порогового рівня оцінки за освітнім компонентом загалом, яких складає 60% від максимально можливої кількості балів, визначеної відповідними нормативними документами Університету;

- здобувачам вищої освіти, які за результатами підсумкового контролю отримали незадовільну оцінку, дозволяють ліквідувати академічну заборгованість після належної підготовки;

- ліквідацію академічної заборгованості за результатами семестрового контролю дозволяють до початку наступного семестру в час, визначений графіком ліквідації академічної заборгованості, та допускають не більше двох разів: перший раз – викладачеві, другий – комісії, яку створюють за розпорядженням декана факультету.

- за неуспішного проходження оцінювання результатів навчання за освітнім компонентом кредити здобувачу вищої освіти не присвоюють.

В умовах застосування дистанційних технологій навчання організація поточного і семестрового контролю відбувається відповідно до «Порядку організації поточного та семестрового контролю із застосуванням дистанційних технологій навчання в Кам'янець-Подільському національному університеті імені Івана Огієнка (зі змінами)»

https://drive.google.com/file/d/15qM6nA_NtvOZxOYz4Hzc8DZNgnAiL_zz/view).

10. Критерії оцінювання результатів навчання

Засобами оцінювання результатів навчання та методами демонстрування з навчальної дисципліни є:

поточне оцінювання – здійснюється для всіх видів аудиторних занять під час їх проведення. Метою поточного оцінювання є визначення рівня досягнень дисциплінарних результатів навчання здобувачів за певним розділом (темою) робочої програми дисципліни, практичними заняттями, самостійною роботою;

модульне оцінювання має на меті оцінювання знань, умінь та практичних навичок здобувача, набутих під час засвоєння теоретичного і практичного матеріалу після вивчення логічно завершеної частини навчальної дисципліни;

підсумкове оцінювання передбачає комплексне оцінювання рівня сформованості результатів навчання з дисципліни.

Форми контролю та критерії оцінювання результатів навчання

Форми поточного контролю: самостійна робота, виконання практичних завдань, презентації, доповідь.

Знання, вміння та навички студентів оцінюються через визначення якості виконання конкретизованих завдань. Кількісна оцінка певного поточного контролю за конкретним видом навчального заняття визначається як сума балів за окремі види навчальної роботи. Максимальна кількість балів, яку може отримати студент за результатами поточного контролю протягом одного модуля – 20.

Рівні навчальних досягнень	Оцінка в балах за 12 бальною шкалою)	Критерії оцінювання
Початковий (понятійний)	1	Здобувач вищої освіти володіє навчальним матеріалом на рівні засвоєння окремих термінів, фактів без зв'язку між ними: відповідає на запитання, які потребують відповіді «так» чи «ні». Здобувач порушує принципи академічної доброчесності.
	2	Здобувач вищої освіти мало усвідомлює мету навчальнопізнавальної діяльності, робить спробу знайти способи дій, розповісти суть заданого, проте відповідає лише за допомогою викладача на рівні «так» чи «ні»; може самостійно знайти в підручнику відповідь. Здобувач порушує принципи академічної доброчесності.
	3	Здобувач вищої освіти намагається аналізувати на основі елементарних знань і навичок; виявляє окремі властивості; робить спроби виконання вправ, дій репродуктивного характеру; за допомогою викладача робить прості розрахунки за готовим алгоритмом. Здобувач порушує принципи академічної доброчесності.
Середній (репродуктивний)	4	Здобувач вищої освіти володіє початковими знаннями, знає близько половини навчального матеріалу, здатний відтворити його, провести за зразком розрахунки; орієнтується у поняттях, визначеннях; самостійне опрацювання навчального матеріалу викликає значні труднощі. Здобувач переважно дотримується принципів академічної доброчесності.
	5	Здобувач вищої освіти знає більше половини навчального матеріалу, розуміє сутність навчальної дисципліни, може дати визначення понять, категорій (однак з окремими помилками); вміє працювати з підручником, самостійно опрацьовувати частину навчального матеріалу; робить прості розрахунки за алгоритмом, але окремі висновки не логічні, не послідовні. Здобувач переважно дотримується принципів академічної доброчесності.

	6	Здобувач вищої освіти розуміє основні положення навчального матеріалу, може поверхнево аналізувати події, ситуації, робить певні висновки; відповідь може бути правильною, проте недостатньо осмисленою; самостійно відтворює більшу частину матеріалу; вміє застосовувати знання під час розв'язування розрахункових завдань за алгоритмом, користуватися додатковими джерелами. Здобувач переважно дотримується принципів академічної доброчесності.
Достатній (алгоритмічно дієвий)	7	Здобувач вищої освіти правильно і логічно відтворює навчальний матеріал, оперує базовими теоріями і фактами, встановлює причинно-наслідкові зв'язки між ними; вміє наводити приклади на підтвердження певних думок, застосовувати теоретичні знання у стандартних ситуаціях; за допомогою викладача може скласти план реферату, виконати його і правильно оформити; самостійно користуватися додатковими джерелами; правильно використовувати термінологію; скласти таблиці, схеми. Здобувач дотримується принципів академічної доброчесності.
	8	Знання здобувачем вищої освіти досить повні, він вільно застосовує вивчений матеріал у стандартних ситуаціях; вміє аналізувати, робити висновки; відповідь повна, логічна, обґрунтована, однак з окремими неточностями; вміє самостійно працювати, може підготувати реферат і обґрунтувати його положення. Здобувач дотримується принципів академічної доброчесності.
	9	Здобувач вищої освіти вільно володіє вивченим матеріалом, застосовує знання у дещо змінених ситуаціях, вміє аналізувати і систематизувати інформацію, робить аналітичні висновки, використовує загальновідомі докази у власній аргументації; чітко тлумачить поняття, категорії, нормативні документи; формулює закони; може самостійно опрацьовувати матеріал, виконує прості творчі завдання; має сформовані типові навички. Здобувач дотримується принципів академічної доброчесності.
Високий (творчопрофесійний)	10	Здобувач вищої освіти володіє глибокими і міцними знаннями та використовує їх у нестандартних ситуаціях; може визначати тенденції та суперечності різних процесів; робить аргументовані висновки; практично оцінює сучасні тенденції, факти, явища, процеси; самостійно визначає мету власної діяльності; розв'язує творчі завдання; може сприймати іншу позицію як альтернативну; знає суміжні дисципліни; використовує знання, аналізуючи різні явища, процеси. Здобувач дотримується принципів академічної доброчесності.

	11	Здобувач вищої освіти володіє узагальненими знаннями з навчальної дисципліни, аргументовано використовує їх у нестандартних ситуаціях; вміє знаходити джерела інформації та аналізувати їх, ставити і розв'язувати проблеми, застосовувати вивчений матеріал для власних аргументованих суджень у практичній діяльності (диспути, круглі столи тощо); спроможний за допомогою викладача підготувати виступ на студентську наукову конференцію; самостійно вивчити матеріал; визначити програму своєї пізнавальної діяльності; оцінювати різноманітні явища, процеси; займає активну життєву позицію. Здобувач дотримується принципів академічної доброчесності.
	12	Здобувач вищої освіти має системні, дієві знання, виявляє неординарні творчі здібності у навчальній діяльності; використовує широкий арсенал засобів для обґрунтування та доведення своєї думки; розв'язує складні проблемні завдання; схильний до системно-наукового аналізу та прогнозу явищ; уміє ставити і розв'язувати проблеми, самостійно здобувати і використовувати інформацію; займається науково-дослідною роботою; логічно та творчо викладає матеріал в усній та письмовій формі; розвиває свої здібності й нахили; використовує різноманітні джерела інформації; моделює ситуації в нестандартних умовах. Здобувач дотримується принципів академічної доброчесності.

Форма модульного контролю: контрольна робота. Передбачає розкриття теоретичних питань і виконання практичного завдання. Кожне завдання модульної контрольної роботи (2 теоретичні і одне практичне) оцінюється окремо. Загальна оцінка розраховується як сума оцінок.

Знання, вміння та навички студентів оцінюються через визначення якості виконання конкретизованих завдань. Кількісна оцінка певного поточного контролю за конкретним видом навчального заняття визначається як сума балів за окремі види навчальної роботи.

Оцінювання модульних завдань. Після виконання програми змістового модуля у визначений деканатом термін здійснюється поточний модульний контроль у вигляді письмової роботи, який оцінюється у межах від 1 до 30 балів в залежності від форми семестрового контролю.

Враховуючи, що формами семестрового контролю з дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» є екзамен, максимальна кількість балів за МКР при семестровому контролі екзамен - 30. Для зарахування модульної контрольної роботи мінімальна кількість набраних балів повинна становити не менше, вказаних у таблиці, у іншому випадку МКР потрібно виконати повторно.

Оцінювання модульної контрольної роботи

Шкала	Бали	Критерії оцінювання
-------	------	---------------------

«відмін-но» А	27-30	Здобувач вищої освіти у відповідях на варіант МКР демонструє глибокі знання з Е-демократії та е-урядування, повною мірою володіє матеріалом, що дозволяє виявляти розуміння змісту предмету, його основних положень, категоріального апарату тощо, може обґрунтовувати свої судження, аргументуючи правильну відповідь, логічно та послідовно формулює текст відповідей на поставлені завдання.
«добре» В,С	22-26	Результати відповідей здобувача вищої освіти на варіант МКР відповідають тим самим вимогам, що й для оцінки «відмінно», але при цьому здобувач допускає певні неточності та незначні помилки. Здобувач володіє матеріалом, правильно відповідаючи на поставлені завдання, логічно формулює відповіді, намагаючись аргументувати їх.
«задово-вільно» Д, Е	18-21	Відповіді здобувача вищої освіти на варіант МКР дозволяють виявити знання і розуміння основних положень предмета, певне володіння категоріальним апаратом, проте характеризуються фрагментарністю, відсутністю повноти та аргументованості. Здобувач допускає помилки при відповідях на питання МКР, не вміє достатньо обґрунтувати свої судження.
«незадо-вільно» FХ, F	17 і менше	Відповіді здобувача вищої освіти на варіант МКР не виявили знань та розуміння основних положень предмета, що спричинило значну кількість помилок або, взагалі, повну/часткову відсутність відповідей. Здобувач не вміє логічно побудувати відповідь, обґрунтовувати свої судження, плутається у розумінні категоріального апарату тощо.

Оцінювання індивідуальної (самотійної) роботи здійснюється у межах 10 балів за модуль.

РОЗПОДІЛ БАЛІВ за змістовими модулями
(для дисциплін, видом підсумкового контролю яких є екзамен)

Поточний і модульний контроль (60 балів)			Екзамен	Сума
Змістовий модуль			40	100
Поточний контроль	МКР	ІНДЗ		
20	30	10		

Оцінювання навчальних досягнень здобувачів з навчальної дисципліни здійснюється відповідно до Таблиці відповідності шкал оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти:

Таблиця відповідності шкал оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти

Рейтингова оцінка з	Оцінка за шкалою ECTS	Рекомендовані системою ECTS	Екзаменаційна оцінка за національною
----------------------------	------------------------------	------------------------------------	---

навчальної дисципліни		статистичні значення (у %)	шкалою
90-100 і більше	A (відмінно)	10	відмінно
82-89	B (дуже добре)	25	добре
75-81	C (добре)	30	
67-74	D (задовільно)	25	задовільно
60-66	E (достатньо)	10	
35-59	FX (незадовільно з можливістю повторного складання)		незадовільно
34 і менше	F (незадовільно з обов'язковим проведенням додаткової роботи щодо вивчення навчального матеріалу кредитного модуля)		

11. Інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання яких передбачає навчальна дисципліна:

мультимедійні засоби навчання та допоміжні засоби демонстрації навчальних матеріалів, а саме: персональний комп'ютер, мультимедійний проектор, устаткування лабораторій «Організації ресторанного господарства та барної справи», «Технології приготування харчової продукції».

12.Рекомендована література

1. Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко та ін. К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. 640 с.
2. Гуць В. С. Г977 Технологічне устаткування готелів, готельних комплексів : підручник / В. С. Гуць, О .А. Коваль, В. А. Русавська. Київ : Видавництво Ліра К, 2019. 568 с.
3. Веселовська Т.Є. Використання енергоефективного обладнання і технологій в закладах ресторанного господарства. Проблеми, пріоритети та перспективи сталого розвитку в ХХІ столітті. Матеріали XV міжнародної науково-практичної конференції. Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка; Відповідальний за випуск: Тетяна Боднарчук. Кам'янець-Подільський : Видавець Ковальчук О.В., 2023 С. 215- 220.
4. Веселовська Т.Є. Сучасні тенденції доставки їжі в індустрії HORECA: як підібрати правильну тару. Вісник Кам'янець-Подільського національного університету імені Івана Огієнка. Економічні науки / за ред. І. В. Яцишиної. Кам'янець-Подільський: Видавець Ковальчук О.В., 2020. Випуск 15. С. 301-307.
5. Організація в ресторанному господарстві (виробництво): підручник/ О.Ю. Давидова, Н.В. Полстяна. Х.: Видавництво Іванченка І.С., 2017. 331с.

6. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н.О. 2-ге вид. перероб. та допов. К.: Центр учбової літератури, 2011, 584 с.
7. Рябєв А. А. Конспект лекцій з дисципліни „Матеріально технічна база готелів і туркомплексів” / А. А. Рябєв; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015, 192 с.

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

8. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: ДСТУ 4281:2004 (затв. Держспоживстандарт України від 01.07.04).
9. Послуги туристичні. Класифікація готелів. ДСТУ 4269:2003 Прийнято та надано чинності: наказ Держспоживстандарту України від 23 грудня 2003 р. № 225. Чинний від 2004-07-01
10. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування: Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 03.01.2003 р., № 2.
11. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства/ В.В. Архіпов. К.: Інокс, 2012. 280 с.
<https://eprints.kname.edu.ua/40602/1/2013%D0%BF%D0%B5%D1%87.%20128%D0%9B%D0%BF%D0%BE%20%D0%9C%D0%A2%D0%91%D0%93%D0%B8%D0%A2%D0%9A%D0%D1%83%D0%BA%D1%80.pdf>
<https://lira-k.com.ua/preview/12603.pdf>