

Міжнародний гуманітарний університет
Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

М Е Т О Д И Ч Н І В К А З І В К И

до виконання практичних робіт
з курсу

УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

для студентів, які навчаються за спеціальністю 181 «Харчові технології»
освітньої програми «Ресторанні технології»
СВО «Бакалавр» денної та заочної форм навчання

Одеса-2024

МГУ

УДК: 642.5

Методичні вказівки до виконання практичних робіт з дисципліни «Устаткування закладів ресторанного господарства» для студентів, які навчаються за спеціальністю 181 «Харчові технології» освітньої програми «Ресторанні технології» СВО «Бакалавр» денної та заочної форм навчання / І.В. Безбах, Д.О. Харенко. Одеса: МГУ, 2024. 16 с.

Укладачі:

І.В. Безбах, доктор технічних наук, професор кафедри готельно-ресторанного і туристичного бізнесу, Міжнародний гуманітарний університет.

Д. О. Харенко, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри готельно-ресторанного і туристичного бізнесу, Міжнародний гуманітарний університет.

Рецензент:

О.Г. Бурдо, доктор технічних наук, професор, завідувач кафедри процесів, обладнання та енергетичного менеджменту, Одеський національний технологічний університет.

Рекомендовано до друку рішенням Вченої Ради

Міжнародного гуманітарного університету

(протокол № 1 від 31.08.2024)

Дисципліна «Устаткування закладів ресторанного господарства» спрямована на формування професійних компетентностей у сфері вибору, експлуатації, обслуговування та модернізації технологічного обладнання для закладів ресторанного бізнесу.

Мета курсу – забезпечити здобувачів знаннями про механічне, теплове, холодильне та торговельно-технологічне устаткування, його функціональні можливості, принципи роботи, техніко-економічні характеристики, а також навчити ефективному використанню сучасних технологій у ресторанному господарстві.

Завдання курсу – ознайомлення з видами та класифікацією обладнання, принципами його вибору, експлуатації та енергозбереження; засвоєння методик технічного обслуговування, безпеки та санітарних норм; формування навичок аналізу, оптимізації та автоматизації процесів у ресторанному бізнесі.

Заплановані результати навчання за навчальною дисципліною

Знання:

- Основні концепції, теоретичні засади та практичні аспекти використання устаткування в закладах ресторанного господарства.
- Класифікацію, конструктивні особливості та принципи роботи механічного, теплового, холодильного та торговельно-технологічного устаткування.
- Основи проектування, розміщення та ефективного використання технологічного обладнання у виробничих процесах закладів ресторанного господарства.
- Сучасні тенденції у сфері інноваційних технологій та енергоефективного використання обладнання.
- Нормативні вимоги, санітарно-гігієнічні стандарти та принципи безпечної експлуатації устаткування.

Уміння:

- Вибирати відповідне устаткування для різних типів закладів ресторанного господарства, оцінювати його технічні характеристики та економічну ефективність.
- Виконувати розрахунки продуктивності, потужності та техніко-економічних показників роботи обладнання.
- Організовувати та контролювати технологічні процеси виробництва харчових продуктів із використанням сучасного обладнання.
- Використовувати програмні засоби для моделювання, проектування та оптимізації роботи устаткування.
- Планувати та впроваджувати заходи з енергоефективності та автоматизації виробничих процесів.

- Дотримуватись норм охорони праці, екологічної безпеки та техніки безпеки під час експлуатації обладнання.

Навички:

- Практичні навички роботи з механічним, тепловим, холодильним та торговельно-технологічним устаткуванням.

- Вміння проводити технічне обслуговування, діагностику та базовий ремонт обладнання.

- Аналіз стану обладнання та його відповідності вимогам виробництва та санітарних норм.

- Використання сучасних методів контролю якості та безпечності виробничих процесів у ресторанному господарстві.

- Робота з технічною документацією, розробка схем технологічних процесів та складання експлуатаційних інструкцій.

- Взаємодія з постачальниками, технічним персоналом та управлінцями для забезпечення безперебійної роботи обладнання.

Практичне заняття 1

Тема: Огляд та класифікація ресторанного устаткування

Мета заняття:

Аналіз видів ресторанного обладнання та їх функціонального призначення. Студенти знайомляться з основними видами ресторанного устаткування (механічне, теплове, холодильне, торговельно-технологічне).

План заняття:

– Ознайомлення з теоретичними положеннями теми.

– Аналіз прикладів застосування обладнання.

– Виконання теоретичних та практичних завдань.

Теоретичні завдання:

Ознайомитися з основними поняттями теми.

Проаналізувати переваги, недоліки та класифікацію відповідного типу обладнання.

Вивчити вимоги до експлуатації та технічного обслуговування.

Практичне завдання:

Провести класифікацію обладнання за його призначенням та сферою використання.

Практичне заняття 2

Тема: Огляд та класифікація ресторанного устаткування

Мета заняття:

Порівняння технічних характеристик різних видів обладнання. Аналіз відмінностей між аналогічним обладнанням від різних виробників.

План заняття:

– Ознайомлення з теоретичними положеннями теми.

– Аналіз прикладів застосування обладнання.

– Виконання теоретичних та практичних завдань.

Теоретичні завдання:

Ознайомитися з основними поняттями теми.

Проаналізувати переваги, недоліки та класифікацію відповідного типу обладнання.

Вивчити вимоги до експлуатації та технічного обслуговування.

Практичне завдання:

Порівняти технічні параметри двох різних моделей механічного або теплового обладнання та зробити висновки щодо їх ефективності.

Практичне заняття 3

Тема: Технічні аспекти вибору ресторанного устаткування

Мета заняття:

Методи оцінки ефективності вибору обладнання для ресторану.

План заняття:

– Ознайомлення з теоретичними положеннями теми.

– Аналіз прикладів застосування обладнання.

– Виконання теоретичних та практичних завдань.

Теоретичні завдання:

Ознайомитися з основними поняттями теми.

Проаналізувати переваги, недоліки та класифікацію відповідного типу обладнання.

Вивчити вимоги до експлуатації та технічного обслуговування.

Практичне завдання:

Оцінити відповідність технічних параметрів обладнання до специфіки роботи ресторану, використовуючи критерії продуктивності, економічності та довговічності.

Практичне заняття 4

Тема: Технічні аспекти вибору ресторанного устаткування

Мета заняття:

Аналіз співвідношення «ціна – якість – ефективність» у виборі устаткування.

План заняття:

– Ознайомлення з теоретичними положеннями теми.

– Аналіз прикладів застосування обладнання.

– Виконання теоретичних та практичних завдань.

Теоретичні завдання:

Ознайомитися з основними поняттями теми.

Проаналізувати переваги, недоліки та класифікацію відповідного типу обладнання.

Вивчити вимоги до експлуатації та технічного обслуговування.

Практичне завдання:

Порівняти два види обладнання за технічними характеристиками та розрахувати термін окупності інвестицій у дороге та бюджетне обладнання.

Практичне заняття 5

Тема: Техніка та безпека експлуатації ресторанного обладнання

Мета заняття:

Ознайомлення з технікою безпеки при роботі з механічним та тепловим обладнанням.

План заняття:

- Ознайомлення з теоретичними положеннями теми.
- Аналіз прикладів застосування обладнання.
- Виконання теоретичних та практичних завдань.

Теоретичні завдання:

Ознайомитися з основними поняттями теми.

Проаналізувати переваги, недоліки та класифікацію відповідного типу обладнання.

Вивчити вимоги до експлуатації та технічного обслуговування.

Практичне завдання:

Проаналізувати основні правила безпечної експлуатації та розробити інструкцію для персоналу.

Практичне заняття 6

Тема: Техніка та безпека експлуатації ресторанного обладнання

Мета заняття:

Моделювання аварійних ситуацій та розробка заходів їх запобігання.

План заняття:

- Ознайомлення з теоретичними положеннями теми.
- Аналіз прикладів застосування обладнання.
- Виконання теоретичних та практичних завдань.

Теоретичні завдання:

Ознайомитися з основними поняттями теми.

Проаналізувати переваги, недоліки та класифікацію відповідного типу обладнання.

Вивчити вимоги до експлуатації та технічного обслуговування.

Практичне завдання:

Розробити план дій у разі несправностей або надзвичайних ситуацій, таких як перегрів теплового обладнання або витік холодоагенту.

Практичне заняття 7

Тема: Холодильне обладнання в ресторанному господарстві

Мета заняття:

Дослідження типів холодильного обладнання та їх особливостей.

План заняття:

- Ознайомлення з теоретичними положеннями теми.
- Аналіз прикладів застосування обладнання.
- Виконання теоретичних та практичних завдань.

Теоретичні завдання:

Ознайомитися з основними поняттями теми.

Проаналізувати переваги, недоліки та класифікацію відповідного типу обладнання.

Вивчити вимоги до експлуатації та технічного обслуговування.

Практичне завдання:

Проаналізувати переваги та недоліки різних систем охолодження та підібрати оптимальний тип холодильника для ресторану.

Практичне заняття 8

Тема: Холодильне обладнання в ресторанному господарстві

Мета заняття:

Розрахунок необхідної потужності холодильного обладнання.

План заняття:

- Ознайомлення з теоретичними положеннями теми.
- Аналіз прикладів застосування обладнання.
- Виконання теоретичних та практичних завдань.

Теоретичні завдання:

Ознайомитися з основними поняттями теми.

Проаналізувати переваги, недоліки та класифікацію відповідного типу обладнання.

Вивчити вимоги до експлуатації та технічного обслуговування.

Практичне завдання:

Визначити кількість продукції, що може зберігатися у певному типі холодильника, та оптимізувати використання простору холодильної камери.

Практичне заняття 9

Тема: Теплове обладнання для кухні

Мета заняття:

Дослідження характеристик теплового обладнання.

План заняття:

- Ознайомлення з теоретичними положеннями теми.
- Аналіз прикладів застосування обладнання.
- Виконання теоретичних та практичних завдань.

Теоретичні завдання:

Ознайомитися з основними поняттями теми.

Проаналізувати переваги, недоліки та класифікацію відповідного типу обладнання.

Вивчити вимоги до експлуатації та технічного обслуговування.

Практичне завдання:

Порівняти ефективність роботи пароконвектоматів, електричних та газових плит для приготування різних страв.

Практичне заняття 10

Тема: Теплове обладнання для кухні

Мета заняття:

Аналіз температурних режимів приготування продуктів.

План заняття:

- Ознайомлення з теоретичними положеннями теми.
- Аналіз прикладів застосування обладнання.
- Виконання теоретичних та практичних завдань.

Теоретичні завдання:

Ознайомитися з основними поняттями теми.

Проаналізувати переваги, недоліки та класифікацію відповідного типу обладнання.

Вивчити вимоги до експлуатації та технічного обслуговування.

Практичне завдання:

Провести тестування різних температурних режимів та визначити оптимальні параметри для приготування м'ясних, овочевих та кондитерських виробів.

Практичне заняття 11

Тема: Торговельно-технологічне обладнання в ресторанах

Мета заняття:

Аналіз впливу автоматизації на ефективність обслуговування клієнтів.

План заняття:

- Ознайомлення з теоретичними положеннями теми.
- Аналіз прикладів застосування обладнання.
- Виконання теоретичних та практичних завдань.

Теоретичні завдання:

Ознайомитися з основними поняттями теми.

Проаналізувати переваги, недоліки та класифікацію відповідного типу обладнання.

Вивчити вимоги до експлуатації та технічного обслуговування.

Практичне завдання:

Оцінити вплив POS-систем та автоматизованих терміналів на швидкість обслуговування та якість взаємодії з клієнтами.

Практичне заняття 12

Тема: Торговельно-технологічне обладнання в ресторанах

Мета заняття:

Дослідження роботи касових апаратів та електронних систем обліку.

План заняття:

- Ознайомлення з теоретичними положеннями теми.
- Аналіз прикладів застосування обладнання.
- Виконання теоретичних та практичних завдань.

Теоретичні завдання:

Ознайомитися з основними поняттями теми.

Проаналізувати переваги, недоліки та класифікацію відповідного типу обладнання.

Вивчити вимоги до експлуатації та технічного обслуговування.

Практичне завдання:

Провести аналіз функціоналу сучасних торговельних систем та розробити рекомендації щодо їх впровадження у ресторани.

Практичне заняття 13

Тема: Сучасні тенденції у ресторанному обладнанні

Мета заняття:

Вивчення інноваційних матеріалів у виробництві кухонного обладнання.

План заняття:

- Ознайомлення з теоретичними положеннями теми.
- Аналіз прикладів застосування обладнання.

– Виконання теоретичних та практичних завдань.

Теоретичні завдання:

Ознайомитися з основними поняттями теми.

Проаналізувати переваги, недоліки та класифікацію відповідного типу обладнання.

Вивчити вимоги до експлуатації та технічного обслуговування.

Практичне завдання:

Оцінити екологічність та довговічність сучасних матеріалів, що використовуються для виготовлення ресторанного устаткування.

Практичне заняття 14

Тема: Сучасні тенденції у ресторанному обладнанні

Мета заняття:

Аналіз впливу штучного інтелекту на керування кухонним обладнанням.

План заняття:

– Ознайомлення з теоретичними положеннями теми.

– Аналіз прикладів застосування обладнання.

– Виконання теоретичних та практичних завдань.

Теоретичні завдання:

Ознайомитися з основними поняттями теми.

Проаналізувати переваги, недоліки та класифікацію відповідного типу обладнання.

Вивчити вимоги до експлуатації та технічного обслуговування.

Практичне завдання:

Дослідити впровадження автоматизованих алгоритмів керування виробничими процесами та їх ефективність.

Практичне заняття 15

Тема: Енергозбереження в ресторанному господарстві

Мета заняття:

Оцінка рівня енергоефективності ресторанного обладнання.

План заняття:

– Ознайомлення з теоретичними положеннями теми.

– Аналіз прикладів застосування обладнання.

– Виконання теоретичних та практичних завдань.

Теоретичні завдання:

Ознайомитися з основними поняттями теми.

Проаналізувати переваги, недоліки та класифікацію відповідного типу обладнання.

Вивчити вимоги до експлуатації та технічного обслуговування.

Практичне завдання:

Визначити показники енергоспоживання для різних видів обладнання та розрахувати потенційну економію при використанні енергоефективних моделей.

Практичне заняття 16

Тема: Енергозбереження в ресторанному господарстві

Мета заняття:

Розробка енергозберігаючої програми для закладу громадського харчування.

План заняття:

- Ознайомлення з теоретичними положеннями теми.
- Аналіз прикладів застосування обладнання.
- Виконання теоретичних та практичних завдань.

Теоретичні завдання:

Ознайомитися з основними поняттями теми.

Проаналізувати переваги, недоліки та класифікацію відповідного типу обладнання.

Вивчити вимоги до експлуатації та технічного обслуговування.

Практичне завдання:

Створити план впровадження енергоефективних заходів у ресторані та оцінити економічну доцільність змін.

Практичне заняття 17

Тема: Проектування простору для розміщення ресторанного обладнання

Мета заняття:

Визначення оптимального розташування обладнання у кухонному просторі.

План заняття:

- Ознайомлення з теоретичними положеннями теми.
- Аналіз прикладів застосування обладнання.
- Виконання теоретичних та практичних завдань.

Теоретичні завдання:

Ознайомитися з основними поняттями теми.

Проаналізувати переваги, недоліки та класифікацію відповідного типу обладнання.

Вивчити вимоги до експлуатації та технічного обслуговування.

Практичне завдання:

Створити план розміщення устаткування з урахуванням ергономічності та санітарних норм.

Практичне заняття 18

Тема: Проектування простору для розміщення ресторанного обладнання

Мета заняття:

Розробка технологічної схеми розташування кухонного обладнання.

План заняття:

- Ознайомлення з теоретичними положеннями теми.
- Аналіз прикладів застосування обладнання.
- Виконання теоретичних та практичних завдань.

Теоретичні завдання:

Ознайомитися з основними поняттями теми.

Проаналізувати переваги, недоліки та класифікацію відповідного типу обладнання.

Вивчити вимоги до експлуатації та технічного обслуговування.

Практичне завдання:

Оптимізувати робочі процеси шляхом аналізу раціонального розташування обладнання.

Практичне заняття 19

Тема: Обслуговування ресторанного обладнання: профілактика, ремонт і модернізація

Мета заняття:

Розробка плану технічного обслуговування ресторанного обладнання. Студенти ознайомлюються з регламентом сервісного обслуговування обладнання та складають графік планового технічного огляду механічного, теплового та холодильного устаткування.

План заняття:

- Ознайомлення з теоретичними положеннями теми.
- Аналіз прикладів застосування обладнання.
- Виконання теоретичних та практичних завдань.

Теоретичні завдання:

Ознайомитися з основними поняттями теми.

Проаналізувати переваги, недоліки та класифікацію відповідного типу обладнання.

Вивчити вимоги до експлуатації та технічного обслуговування.

Практичне завдання:

Розробити графік технічного обслуговування та описати вимоги до регулярних перевірок обладнання.

Практичне заняття 20

Тема: Обслуговування ресторанного обладнання: профілактика, ремонт і модернізація

Мета заняття:

Діагностика несправностей у механічному та холодильному обладнанні. Вивчення типових поломок та основних причин їх виникнення.

План заняття:

- Ознайомлення з теоретичними положеннями теми.
- Аналіз прикладів застосування обладнання.
- Виконання теоретичних та практичних завдань.

Теоретичні завдання:

Ознайомитися з основними поняттями теми.

Проаналізувати переваги, недоліки та класифікацію відповідного типу обладнання.

Вивчити вимоги до експлуатації та технічного обслуговування.

Практичне завдання:

Провести аналіз несправностей та описати методи перевірки і тестування компонентів обладнання.

Практичне заняття 21

Тема: Професійна підготовка персоналу для роботи з ресторанним обладнанням

Мета заняття:

Розробка інструкцій для персоналу щодо безпечної експлуатації обладнання.

План заняття:

- Ознайомлення з теоретичними положеннями теми.
- Аналіз прикладів застосування обладнання.
- Виконання теоретичних та практичних завдань.

Теоретичні завдання:

Ознайомитися з основними поняттями теми.

Проаналізувати переваги, недоліки та класифікацію відповідного типу обладнання.

Вивчити вимоги до експлуатації та технічного обслуговування.

Практичне завдання:

Створити інструкцію з експлуатації та правил безпеки для певного виду обладнання.

Практичне заняття 22

Тема: Професійна підготовка персоналу для роботи з ресторанним обладнанням

Мета заняття:

Моделювання навчального тренінгу для персоналу.

План заняття:

- Ознайомлення з теоретичними положеннями теми.
- Аналіз прикладів застосування обладнання.
- Виконання теоретичних та практичних завдань.

Теоретичні завдання:

Ознайомитися з основними поняттями теми.

Проаналізувати переваги, недоліки та класифікацію відповідного типу обладнання.

Вивчити вимоги до експлуатації та технічного обслуговування.

Практичне завдання:

Розробити програму навчального тренінгу, яка включає інструктаж, практичне завдання та оцінку навичок персоналу.

Практичне заняття 23

Тема: Розрахунки механічного обладнання ресторанів

Мета заняття:

Розрахунок продуктивності механічного обладнання для переробки сировини.

План заняття:

- Ознайомлення з теоретичними положеннями теми.
- Аналіз прикладів застосування обладнання.
- Виконання теоретичних та практичних завдань.

Теоретичні завдання:

Ознайомитися з основними поняттями теми.

Проаналізувати переваги, недоліки та класифікацію відповідного типу обладнання.

Вивчити вимоги до експлуатації та технічного обслуговування.

Практичне завдання:

Визначити ефективність роботи обраного механічного обладнання на прикладі м'ясорубки або овочерізки.

Практичне заняття 24

Тема: Розрахунки механічного обладнання ресторанів

Мета заняття:

Оцінка економічної ефективності використання механічного устаткування.

План заняття:

- Ознайомлення з теоретичними положеннями теми.
- Аналіз прикладів застосування обладнання.
- Виконання теоретичних та практичних завдань.

Теоретичні завдання:

Ознайомитися з основними поняттями теми.

Проаналізувати переваги, недоліки та класифікацію відповідного типу обладнання.

Вивчити вимоги до експлуатації та технічного обслуговування.

Практичне завдання:

Розрахувати витрати на електроенергію, амортизацію та обслуговування для заданого типу обладнання.

Практичне заняття 25

Тема: Інноваційні технології в ресторанному господарстві

Мета заняття:

Ознайомлення з технологіями автоматизованого управління ресторанним обладнанням.

План заняття:

- Ознайомлення з теоретичними положеннями теми.
- Аналіз прикладів застосування обладнання.
- Виконання теоретичних та практичних завдань.

Теоретичні завдання:

Ознайомитися з основними поняттями теми.

Проаналізувати переваги, недоліки та класифікацію відповідного типу обладнання.

Вивчити вимоги до експлуатації та технічного обслуговування.

Практичне завдання:

Дослідити приклади впровадження автоматизації управління кухонним обладнанням у реальних закладах.

Практичне заняття 26

Тема: Інноваційні технології в ресторанному господарстві

Мета заняття:

Оцінка перспектив використання робототехніки у ресторанному бізнесі.

План заняття:

- Ознайомлення з теоретичними положеннями теми.
- Аналіз прикладів застосування обладнання.
- Виконання теоретичних та практичних завдань.

Теоретичні завдання:

Ознайомитися з основними поняттями теми.

Проаналізувати переваги, недоліки та класифікацію відповідного типу обладнання.

Вивчити вимоги до експлуатації та технічного обслуговування.

Практичне завдання:

Провести аналіз доцільності впровадження роботизованих систем у кухні або залі ресторану.

Практичне заняття 27

Тема: Обслуговування ресторанного обладнання: практичні аспекти

Мета заняття:

Санітарне обслуговування технологічного обладнання.

План заняття:

- Ознайомлення з теоретичними положеннями теми.
- Аналіз прикладів застосування обладнання.
- Виконання теоретичних та практичних завдань.

Теоретичні завдання:

Ознайомитися з основними поняттями теми.

Проаналізувати переваги, недоліки та класифікацію відповідного типу обладнання.

Вивчити вимоги до експлуатації та технічного обслуговування.

Практичне завдання:

Розробити інструкцію з санітарної обробки устаткування та описати застосування дезінфекційних засобів.

Практичне заняття 28

Тема: Обслуговування ресторанного обладнання: практичні аспекти

Мета заняття:

Аналіз вартості технічного обслуговування та ремонту обладнання.

План заняття:

- Ознайомлення з теоретичними положеннями теми.
- Аналіз прикладів застосування обладнання.
- Виконання теоретичних та практичних завдань.

Теоретичні завдання:

Ознайомитися з основними поняттями теми.

Проаналізувати переваги, недоліки та класифікацію відповідного типу обладнання.

Вивчити вимоги до експлуатації та технічного обслуговування.

Практичне завдання:

Оцінити витрати на техобслуговування різних типів обладнання та визначити доцільність його заміни.

Практичне заняття 29

Тема: Професійна підготовка персоналу для роботи з ресторанним обладнанням

Мета заняття:

Розробка інтерактивних навчальних програм для підготовки персоналу.

План заняття:

- Ознайомлення з теоретичними положеннями теми.
- Аналіз прикладів застосування обладнання.
- Виконання теоретичних та практичних завдань.

Теоретичні завдання:

Ознайомитися з основними поняттями теми.

Проаналізувати переваги, недоліки та класифікацію відповідного типу обладнання.

Вивчити вимоги до експлуатації та технічного обслуговування.

Практичне завдання:

Описати використання VR-технологій або симуляторів у процесі навчання роботи з обладнанням.

Практичне заняття 30

Тема: Професійна підготовка персоналу для роботи з ресторанним обладнанням

Мета заняття:

Сертифікація персоналу ресторанного господарства.

План заняття:

– Ознайомлення з теоретичними положеннями теми.

– Аналіз прикладів застосування обладнання.

– Виконання теоретичних та практичних завдань.

Теоретичні завдання:

Ознайомитися з основними поняттями теми.

Проаналізувати переваги, недоліки та класифікацію відповідного типу обладнання.

Вивчити вимоги до експлуатації та технічного обслуговування.

Практичне завдання:

Розробити процедуру тестування та оцінювання знань персоналу щодо правил безпечної експлуатації обладнання.

Рекомендована література

Основна

1. Конспект лекцій з дисципліни «Устаткування закладів ресторанного господарства» для студентів, які навчаються за спеціальністю 181 «Харчові технології» освітньої програми «Ресторанні технології» СВО «Бакалавр» денної та заочної форм навчання / І.В. Безбах, Д.О. Харенко. Одеса: МГУ, 2024. 21 с.
2. Методичні вказівки до виконання практичних робіт з дисципліни «Устаткування закладів ресторанного господарства» для студентів, які навчаються за спеціальністю 181 «Харчові технології» освітньої програми «Ресторанні технології» СВО «Бакалавр» денної та заочної форм навчання / І.В. Безбах, Д.О. Харенко. Одеса: МГУ, 2024. 16 с.
3. Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни «Устаткування закладів ресторанного господарства» для студентів, які навчаються за спеціальністю 181 «Харчові технології» освітньої програми «Ресторанні технології» СВО «Бакалавр» денної та заочної форм навчання / І.В. Безбах, Д.О. Харенко. Одеса: МГУ, 2024. 15 с.
4. Доценко, В.Ф. Устаткування закладів ресторанного господарства підруч. / / В.Ф.бДоценко, В.О. Губеня. - К.: Кондор-Видавництво, 2016. - 635 с.
5. Торговельне обладнання [Текст]: підручник / [А. А. Мазаракі та ін.] ; за ред. д-ра екон. наук, проф. А. А. Мазаракі ; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. - Київ : КНТЕУ, 2018. - 319 с. : рис. -Бібліогр.: с. 319. - 200 прим. - ISBN 978-966-629-871-6
6. 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.