

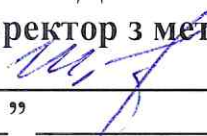
**ЗАКЛАД ВИЩОЇ ОСВІТИ
«УНІВЕРСИТЕТ КОРОЛЯ ДАНИЛА»**

Факультет суспільних і прикладних наук

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ

Проректор з методичної роботи

 Ярослав ШТАНЬКО

“ ___ ” _____ 2024 р.

**«ОБЛАДНАННЯ ТА УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА »**

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Галузь знань:	24 Сфера обслуговування
Спеціальність:	241 Готельно-ресторанна справа
Освітньо-професійна (освітньо-наукова) програма:	«Готельно-ресторанна справа»
Освітній рівень:	перший (бакалаврський)
Статус дисципліни:	вибіркова
Мова викладання, навчання та оцінювання:	українська

РОЗРОБНИК:
викладач кафедри туризму та
готельно-ресторанної справи



Володимир ВАСЬКІВ

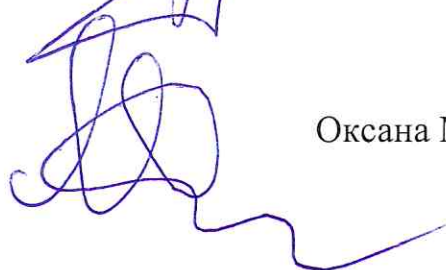
ЗАТВЕРДЖЕНО:
на засіданні кафедри туризму та
готельно-ресторанної справи
протокол № 1 від 26 серпня 2024 р.
В.о. завідувача кафедри



Христина ТЕРЛЕЦЬКА

УЗГОДЖЕНО:

Гарант ОПП



Оксана МАЛЬОВАНА

СХВАЛЕНО:

на засіданні Науково-методичної ради, протокол № 1 від 30 серпня 2024 р.

e-mail	mailto:volodymyr.b.vaskiv@ukd.edu.ua
Номер аудиторії чи кафедри	кафедра туризму та готельно-ресторанної справи
Посилання на сайт	Обладнання та устаткування закладів готельно-ресторанного господарства
Сторінка курсу в СДО	Обладнання та устаткування закладів готельно-ресторанного господарства

ВСТУП

Анотація навчальної дисципліни. Дисципліна "Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства" спрямована на вивчення ключових аспектів та технічних особливостей обладнання, яке використовується в готельно-ресторанній індустрії. У рамках курсу студенти отримують знання про вибір, ефективне використання та технічне обслуговування різноманітного обладнання, необхідного для ефективної роботи закладів індустрії гостинності. Зокрема, матимуть можливість побачити як працює та чим відрізняється обладнання, яке використовують працівники, наприклад, м'ясного ресторану від обладнання на якому працюють кухарі у закладах заміського типу, які особливості устаткування піцерій та чим характерний робочий інструментарій пивоварні, виноробні та інших закладів харчування.

Студенти матимуть можливість ознайомитися з сучасними технологіями та тенденціями у сфері готельно-ресторанного обладнання, розуміти його роль у забезпеченні високого рівня обслуговування та комфорту для гостей. Курс також акцентує увагу на ефективному управлінні технічними ресурсами, вартість обслуговування та енергоефективність.

Дисципліна надає практичні навички та знання, необхідні для успішної кар'єри у галузі готельно-ресторанного бізнесу, забезпечуючи студентам комплексний погляд на технічні аспекти господарювання та обслуговування в готельній та ресторанній сферах.

Мета: надання студентам комплексу спеціальних знань щодо основ процесів, які реалізуються в устаткуванні профільних 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 із використання нових видів машин і апаратів; формування у студентів компетенцій фахівців галузі готельно-ресторанного господарства в нових ринкових умовах.

Навчальна дисципліна «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» має на меті надати можливість студентам наочно

показати як в різних типах закладів громадського харчування працює обладнання, за яким принципом його варто вибрати та як максимально ефективно його використовувати.

Завдання дисципліни: оволодіння студентами знаннями щодо вимог до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства; знання класифікації та призначення того чи іншого устаткування під час здійснення професійної діяльності; розуміння студентами особливостей устаткування та правил їх експлуатації в різних закладах громадського харчування (ресторани, кав'ярні, пивоварні, заміські ресторани, рибні ресторани тощо).

В результаті вивчення дисципліни студент повинен **знати**:

- Що таке устаткування в закладах громадського харчування;
- Знати основні вимоги та правила експлуатації того чи іншого обладнання;
- Технічні вимоги та правила щодо роботи POS – систем;
- Технічні вимоги та правила роботи обладнання, яке використовується в м'ясних ресторанах, їдальнях, пекарнях, піцеріях, пивоварнях тощо.

В результаті вивчення дисципліни студент повинен **вміти**:

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

Компетентності та результати навчання, яких набувають здобувачі освіти внаслідок вивчення навчальної дисципліни (шифри та зміст компетентностей та програмних результатів навчання вказано відповідно до ОП “Готельно-ресторанна” (2024/2025)).

Шифр та назва компетентності	Шифр та назва програмних результатів навчання
СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.	РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної

<p>СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p>	<p>справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</p>
	<p>РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів</p>

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Курс	2		
Семестр	4		
Кількість кредитів ЄКТС	3		
Аудиторні навчальні заняття		денна форма	заочна форма
	лекції	30 (в годинах)	— (в годинах)
	семінари, практичні	30 (в годинах)	— (в годинах)
Самостійна робота		— (в годинах)	— (в годинах)
Форма підсумкового контролю	залік		

Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни:

Пререквізити	Постреквізити
ОК 14. Основи барної справи	

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Перелік тем лекційного матеріалу

Тема 1-2.

Класифікація, призначення та вимоги до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.

1. Характеристика обладнання призначеного для роботи кухні.
2. Технічні вимоги до устаткування кухні.
3. Загальна характеристика обладнання бару.
4. Холодильне, теплове та нейтральне обладнання.

Тема 3

Вибір POS-системи як один із перших етапів під час відкриття закладу громадського харчування.

1. Характеристика різних видів POS-систем
2. Модульна система.
3. Моноблочна система.
4. POS-система Poster як українська система обліку.
5. Syrfе: основна характеристика.
6. Банківські термінали в роботі закладів ресторанного бізнесу.

Тема 4-5.

Кухонне обладнання як основа якісної роботи закладів ресторанного господарства.

1. Теплове обладнання.
2. Холодильне обладнання.
3. Нейтральне обладнання.
4. Електромеханічне обладнання.

Тема 6.

Особливості роботи з обладнанням та інвентарем у вузькоспеціалізованих ресторанах.

1. Особливості роботи із обладнанням у м'ясних ресторанах.
2. Особливості обладнання в ресторанах європейської кухні.

Тема 7.

Особливості та характеристика обладнання в роботі піцерій.

1. Специфіка приготування піци та особливості діяльності піцерій.
2. Особливості обладнання та інвентарю в піцеріях.

Тема 8.

Особливості робочого інвентарю та обладнання в рибних ресторанах

1. Специфіка роботи закладів харчування пов'язаних із приготуванням рибної продукції
2. Правила експлуатації та особливості обладнання під час роботи з рибою.

Тема 9.

Характеристика обладнання та робочого інвентарю сироварні.

1. Сироваріння як одна із галузей HoReCa
2. Характеристика основного обладнання під час роботи сировара.

Тема 10.

Виноробство: характеристика основного обладнання.

1. Виноробство як одна із основних галузей ресторанного господарства.
2. Характеристика основного обладнання необхідного для роботи виноробні.

Тема 11-12.

Особливості обладнання їдальні та закладів швидкого харчування.

1. Основні риси їдальні як елементу ресторанного господарства.
2. Характеристика інвентарю для ефективної роботи їдальні.
3. Характеристика устаткування закладів швидкого харчування.

Тема 13.

Специфіка робочого інвентарю та устаткування в пекарні-кондитерської.

1. Характеристика особливостей професій пекаря та кондитера.
2. Основні технічні характеристики устаткування необхідного для роботи пекарні.

Тема 14-15.

Особливості робочого обладнання та інвентарю у кав'ярнях.

1. Характеристика особливостей роботи кав'ярні.
2. Основний барний інвентар.
3. Характеристика обладнання необхідного для ефективної роботи кав'ярні.

Перелік тем семінарів

Тема 1-2.

Класифікація, призначення та вимоги до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.

1. Характеристика обладнання призначеного для роботи кухні.
2. Технічні вимоги до устаткування кухні.
3. Загальна характеристика обладнання бару.
4. Холодильне, теплове та нейтральне обладнання.

Тема 3.

Вибір POS-системи як один із перших етапів під час відкриття закладу громадського харчування.

1. Характеристика різних видів POS-систем
2. Модульна система.
3. Моноблочна система.
4. POS-система Poster як українська система обліку.
5. Syrfe: основна характеристика.
6. Банківські термінали в роботі закладів ресторанного бізнесу.

Тема 4-5.

Кухонне обладнання як основа якісної роботи закладів ресторанного господарства.

1. Теплове обладнання.
2. Холодильне обладнання.
3. Нейтральне обладнання.
4. Електромеханічне обладнання.

Тема 6.

Особливості роботи з обладнанням та інвентарем у вузькоспеціалізованих ресторанах.

1. Особливості роботи із обладнанням у м'ясних ресторанах.
2. Особливості обладнання в ресторанах європейської кухні.

Тема 7.

Особливості та характеристика обладнання в роботі піцерій.

1. Специфіка приготування піци та особливості діяльності піцерій.
2. Особливості обладнання та інвентарю в піцеріях.

Тема 8.

Особливості робочого інвентарю та обладнання в рибних ресторанах

1. Специфіка роботи закладів харчування пов'язаних із приготуванням рибної продукції
2. Правила експлуатації та особливості обладнання під час роботи з рибою.

Тема 9.

Характеристика обладнання та робочого інвентарю сироварні.

1. Сироваріння як одна із галузей HoReCa
2. Характеристика основного обладнання під час роботи сировара.

Тема 10.

Виноробство: характеристика основного обладнання.

1. Виноробство як одна із основних галузей ресторанного господарства.
2. Характеристика основного обладнання необхідного для роботи виноробні.

Тема 11-12.

Особливості обладнання їдальні та закладів швидкого харчування.

1. Основні риси їдальні як елементу ресторанного господарства.
2. Характеристика інвентарю для ефективної роботи їдальні.
3. Характеристика устаткування закладів швидкого харчування.

Тема 13.

Специфіка робочого інвентарю та устаткування в пекарні-кондитерської.

1. Характеристика особливостей професій пекаря та кондитера.
2. Основні технічні характеристики устаткування необхідного для роботи пекарні.

Тема 14-15.

Особливості робочого обладнання та інвентарю у кав'ярнях.

1. Характеристика особливостей роботи кав'ярні.
2. Основний барний інвентар.
3. Характеристика обладнання необхідного для ефективної роботи кав'ярні.

Перелік тем для самостійного опрацювання

Оснащення житлової групи приміщень закладів готельного господарства.

Організація оснащення приміщень вестибюльної групи.

Меблювання приміщень у закладах готельного господарства.

Класифікація та характеристика електричного побутового приладу – фену.

Характеристика електричного побутового приладу – праски.

Основні технічні характеристики побутових чайників.

Характеристика відеотехніки, системи та мережі, якими оснащують готелі.

Клінінг і клінінгові технології в готельному господарстві.

Сміттєвід на підприємствах готельного господарства. Класифікація й обладнання сміттєводу, його експлуатація.

Пилоприбирання. Обладнання систем центрального пилоприбирання.

Побутові й професійні пилососи.

Характеристика устаткування для «шведського столу» та ліній роздач.

Температурний режим.

Призначення допоміжного устаткування для «шведського столу» та ліній роздач.

Класифікація, технологічні вимоги.

Характеристика професійних гастроємностей. Розміри та класифікація гастроємностей.

Призначення, правила експлуатації пересувних візків, диспенсерів.

Призначення, технічні характеристики холодильних прилавоків, холодильних вітрин, холодильних столів.

Призначення, технічні характеристики холодильників.

Призначення, технічні характеристики холодильних шаф, холодильних камер.

Призначення гранітору, охолоджувачу соків.

Характеристика льодогенератора. Устаткування для виробництва морозива.

Вимоги та організація конференц-залів у готелях.

Характеристика устаткування та системи для конференц-залів.

Варіанти посадок людей в конференц-залах.

ПРОГРАМОВІ ВИМОГИ ДО КУРСУ

1. Характеристика обладнання призначеного для роботи кухні.
2. Технічні вимоги до устаткування кухні.
3. Загальна характеристика обладнання бару.
4. Холодильне, теплове та нейтральне обладнання.
5. Характеристика різних видів POS-систем
6. Модульна система.
7. Моноблочна система.
8. POS-система Poster як українська система обліку.
9. Нейтральне обладнання.
10. Електромеханічне обладнання.

11. Особливості роботи із обладнанням у м'ясних ресторанах.
12. Особливості обладнання в ресторанах європейської кухні.
13. Специфіка приготування піци та особливості діяльності піцерій.
14. Особливості обладнання та інвентарю в піцеріях.
15. Специфіка роботи закладів харчування пов'язаних із приготуванням рибної продукції
16. Правила експлуатації та особливості обладнання під час роботи з рибою.
17. Сироваріння як одна із галузей HoReCa
18. Характеристика основного обладнання під час роботи сировара.
19. Виноробство як одна із основних галузей ресторанного господарства.
20. Характеристика основного обладнання необхідного для роботи виноробні.
21. Основні риси їдальні як елементу ресторанного господарства.
22. Характеристика інвентарю для ефективної роботи їдальні.
23. Характеристика устаткування закладів швидкого харчування.
24. Характеристика особливостей професій пекаря та кондитера.
25. Основні технічні характеристики устаткування необхідного для роботи пекарні..
26. Характеристика особливостей роботи кав'ярні.
27. Основний барний інвентар.
28. Характеристика обладнання необхідного для ефективної роботи кав'ярні.

Розподіл годин, виділених на вивчення дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства»

Найменування видів робіт	Розподіл годин	
	денна форма	заочна форма
Самостійна робота, год, у т.ч.:		
Опрацювання матеріалу, викладеного на лекціях		


Підготовка до практичних занять та контрольних заходів		
Підготовка звітів з практичних робіт		
Підготовка до поточного контролю		
Опрацювання матеріалу, винесеного на самостійне вивчення		

ПОЛІТИКА КУРСУ

ПОЛІТИКА КУРСУ

Поведінка в аудиторії	Курс передбачає роботу в колективі. Середовище в аудиторії є дружнім, творчим, відкритим до конструктивної критики. Робота побудова на принципах поваги, любові один до одного та загальноприйнятих норм етики.
Відпрацювання пропущених занять	Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в дистанційному режимі за погодженням із керівником курсу та презентувати виконані завдання під час консультації викладача. Самостійна робота включає в себе теоретичне вивчення питань, що стосуються тем лекційних занять, які

	<p>не ввійшли в теоретичний курс, або ж були розглянуті коротко. Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Відпрацювання незадовільних оцінок, отриманих студентом на навчальному занятті є обов'язковим. Відпрацювання пропущених занять проводиться згідно з графіку прийому відпрацювань затвердженого завідувачем кафедри. Пропущені заняття повинні бути відпрацьовані до початку сесії. Відпрацювання пропущених лекцій, відпрацювання семінарських занять проводиться у формі усної співбесіди з викладачем. Після відпрацювання студентами пропущених занять викладач фіксує результат в академічному журналі.</p>
<p>Дотримання академічної доброчесності</p>	<p>Будь-які прояви академічної не доброчесності врегульовуються відповідно до чинних в університеті правил і положень. Усі студенти під час занять мають поводитися відповідно до етичних норм, що діють в Університеті Короля Данила.</p>
<p>Оскарження результатів контрольних заходів</p>	<p>Здобувачі вищої освіти мають право на оскарження оцінки з дисципліни отриманої під час контрольних заходів. Апеляція здійснюється</p>

	<p>відповідно до «Положення про політику та врегулювання конфліктних ситуацій».</p> <p>Ознайомитись з документом можна за покликанням https://bit.ly/3CnfUgk.</p> 
--	---

МЕТОДИ НАВЧАННЯ

При вивченні дисципліни застосовується комплекс методів для організації навчання студентів з метою розвитку їх логічного та абстрактного мислення, творчих здібностей, підвищення мотивації до навчання та формування особистості майбутнього фахівця в галузі 24 Сфера обслуговування.

Програмний результат навчання	Метод навчання	Метод оцінювання
РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.	<p>МН 1 - словесні методи</p> <p>МН 3 - практичні методи</p> <p>МН 7 – аналітичний</p> <p>МН 8 – синтетичний</p> <p>МН 9 – порівняння</p> <p>МН 10 – узагальнення</p> <p>МН 11 – конкретизація</p> <p>МН 12 - виокремлення основного</p>	<p>МФО 4 - поточний контроль</p> <p>МФО 5 - усний контроль</p> <p>МФО 6 - письмовий контроль</p>
РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії	МН 14 – творчий	

гостинності та рекреаційного господарства.	МН 15 - проблемно-пошуковий	
РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	МН 17 – дослідницький МН 18 - методи самостійної роботи вдома	
РН 8. Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки в закладах готельного та ресторанного господарства.	МН 20 - інтерактивні методи	
РН 12. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.		

ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Процедура проведення контрольних заходів, а саме поточного контролю знань протягом семестру та підсумкового семестрового контролю, регулюється «Положенням про систему поточного та підсумкового контролю оцінювання знань та визначення рейтингу студентів», яке розміщено на сайті університету в розділі «Публічна інформація»: <https://ukd.edu.ua/node/1149>

Фіксація **поточного** контролю здійснюється в “Електронному журналі обліку успішності академічної групи” на підставі чотирибальної шкали - “2”; “3”; “4”; “5”. У разі відсутності студента на занятті виставляється “н”. За результатами поточного контролю у Журналі, автоматично визначається підсумкова оцінка, здійснюється підрахунок пропущених занять.

Усі пропущені заняття, а також негативні оцінки студенти зобов'язані відпрацювати впродовж трьох наступних тижнів. У випадку недотримання цієї

норми, замість “н” в журналі буде виставлено “0” (нуль балів), без права перездачі.

До підсумкового контролю допускаються студенти які за результатами поточного контролю отримали не менше 35 балів. Усі студенти, що отримали 34 балів і менше, не допускаються до складання підсумкового контролю і на підставі укладання додаткового договору, здійснюють повторне вивчення дисципліни впродовж наступного навчального семестру.

Підсумковий контроль знань у формі заліку. За результатами підсумкового контролю (диференційований залік/екзамен) студент може отримати 40 балів.

Студенти, які під час підсумкового контролю отримали 24 бали і менше, вважаються такими, що не здали екзамен/диференційований залік і повинні йти на перездачу.

Загальна семестрова оцінка з дисципліни, яка виставляється в екзаменаційних відомостях оцінюється в балах (згідно Шкали оцінювання знань за ЄКТС) і є сумою балів отриманих під час поточного та підсумкового контролю.

Шкала оцінювання знань за ЄКТС:

Оцінка за національною шкалою	Рівень досягнень, %
Національна диференційована шкала	
Відмінно	90 – 100
Добре	75 – 89
Задовільно	60 – 74
Незадовільно	0 – 59
Національна недиференційована шкала	
Зараховано	60 – 100
Не зараховано	0 – 59
Шкала ECTS	
A	90 – 100

B	83 – 89
C	75 – 82
D	67 – 74
E	60 – 66
FX	35 – 59
F	0 – 34

Студенти, які не з'явилися на екзамені без поважних причин, вважаються такими, що одержали незадовільну оцінку.

Об'єктивність процедур проведення контрольних заходів забезпечується відмежуванням результатів поточного контролю від результатів підсумкового контролю.

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

1. Андрухів Я.М. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Івано-Франківськ: Фоліант, 2013, 290 с.
2. Байлик С.І. Готельне господарство. Обладнання. Євроремонт. Експлуатація: навч. посіб. Київ: Дакор; Вира – Р, 2003, 334 с.
3. Доценко В.Ф, Губеня В.О. Устаткування закладів ресторанного господарства: підручник. Київ: Кондор, 2017, 636 с.
4. Волошенко Т.Д., Саєнко Н.П. Устаткування підприємств громадського харчування : підручник для учнів проф.-техн. навч. закл. Київ: ТОВ «ЛДЛ», 2005, 320 с.
5. Пахомов П.Л., Сазонов В.В. Холодильна техніка: навч. посіб. Харків: ХДУХТ, 2003, 224 с.
6. Дорохін В.О., Герман Н.В., Шеляков О.П. Теплове обладнання підприємств харчування: підручник. Полтава: РВВПУСКУ, 2004, 583 с.
7. Кузьмін О.В., Кійко В.В., Акімова Л.М., Бондарчук С.М. Обладнання закладів ресторанного господарства. Оцінка технічного рівня: навч. посіб. Херсон: Олді-плюс, 2018, 276 с.
8. Дейниченко Г.В., Золотухіна І.В., Горелков Д.В., Терешкін О.Г. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Курсове проектування: навч. посіб. Харків: ХДУХТ, 2012, 164 с.
9. Конвісер І.О. Бублик Г.А. Паригіна Т.Б. Григор'єв Ю.М. Устаткування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: нац. торг.-екон. ун-т. 2005, 566 с.
10. Дейниченко Г.В., Афукова Н.О., Постнов Г.М., Дмитревський Д.В., Червоний В.М. Устаткування підприємств харчування. Практикум.Ч.1. Механічне устаткування: навч. посіб. Київ: Фірма «ІНКОС», 2016, 308 с.
11. Дейниченко Г.В., Афукова Н.О., Постнов Г.М., Дмитревський Д.В., Червоний В.М. Устаткування підприємств харчування. Практикум.Ч.2. Теплове устаткування: навч. посіб. Київ: Видавництво «ІНКОС», 2016, 384 с.

12. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу: уклад. Малюк Л.П., Черевко О.І., Дейниченко Г.В. Харків: ХДУХТ, 2003, 488 с.
13. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності: уклад. Шалимінов О.В., Дятченко Т.П., Кравченко Л.О. та ін. Київ: А.С.К. Арій, 2000, 848 с.
14. ДСТУ 4527:2006. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення. [Чинний від 2006-02-28]. Київ, 2006. 24 с. (Національний стандарт України).
15. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. [Чинний від 2003-12-23]. Київ, 2003. 13 с. (Національний стандарт України).
16. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги. [Чинний від 2003-12-23]. Київ, 2004. 10 с. (Національний стандарт України).
17. ДСТУ 3862:99. Ресторанне господарство. Терміни і визначення. [Чинний від 2003-12-01]. Київ, 2003. № 185. (Національний стандарт України).
18. Сучасне устаткування та ефективний менеджмент – запорука якісної роботи закладів готельного та ресторанного господарства. Інституційний репозитарій eNTUKhPIIR: веб-сайт. URL: <http://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/39608> (дата звернення: 05.09.2022).
19. Історія виникнення клінінгу як послуги. tochka.net: веб-сайт. URL: <https://lady.tochka.net/ua/87116-klining/> (дата звернення: 05.09.2022).
20. Електронне меню в ресторані. Сервісний центр «Вертекс»: веб-сайт. URL: <https://vertex.co.ua/articles/6-elektronne-menju-v-restorani> (дата звернення: 06.09.2022).
21. Оснащення кімнат для перемовин та залів для нарад. РКІ-Консалтинг: веб-сайт. URL: <https://rci-c.com/technology/osnashchennia-kimnat-dlia-peremovyn-ta-zaliv-dlia-narad/#1568796251749-e188d894-299d> (дата звернення: 08.09.2022).