

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПЕРВОМАЙСЬКИЙ ІНДУСТРІАЛЬНО-ПЕДАГОГІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
(ППФК)
Циклова комісія професійної освіти

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ в. о. директора ППФКу
30.08.2024 № 87

УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Програма навчальної дисципліни

підготовки	<i>фахових молодших бакалаврів</i>
галузі знань	<i>01 Освіта/Педагогіка</i>
спеціальності	<i>015 Професійна освіта (за спеціалізаціями)</i>
спеціалізації	<i>015.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології</i>
освітньо-професійної програми	<i>Професійна освіта (Харчові технології)</i>

Програма навчальної дисципліни «*Устаткування закладів ресторанного господарства*» освітньо-професійної програми *Професійна освіта (Харчові технології)* для спеціальності 015 *Професійна освіта (за спеціалізаціями)* спеціалізації 015.37 *Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології* для здобувачів освіти I курсу денної форми навчання.

Розробник: *Меркулова Людмила Федорівна*, викладач спецдисциплін вищої категорії, викладач-методист.

Програма розглянута і затверджена на засіданні циклової професійної освіти 28.08.2024, протокол № 1, та схвалена на засіданні методичної ради 28.08.2024, протокол № 1.

1. Опис навчальної дисципліни (освітнього компоненту)

Найменування показників	Характеристика навчальної дисципліни
Форма навчання	денна
Рік підготовки	I (перший)
Семестр	2-й
Мова навчання	українська
Статус дисципліни	обов'язкова
Інформаційний обсяг навчальної дисципліни	
кількість кредитів ECTS	3
загальна кількість годин, в т.ч.:	90
– аудиторних	57
– самостійної роботи здобувачів освіти	33
Модулів	1
Змістових модулів	4
Лекції	33 год.
Семінарські	–
Практичні	24 год.
Лабораторні	–
Самостійна робота	33 год.
Індивідуальні завдання	–
Вид контролю	залік

2. Предмет, мета та завдання навчальної дисципліни

Предметом вивчення навчальної дисципліни «Устаткування закладів ресторанного господарства» є сукупність знань про механічне, теплове, холодильне обладнання, функціональне призначення та особливості конструкцій різних машин і апаратів, що використовуються у закладах ресторанного господарства (далі — ЗРГ), правила експлуатації та техніки безпеки при роботі з ними.

Метою викладання навчальної дисципліни «Устаткування закладів ресторанного господарства» є надання здобувачам освіти необхідних знань та навичок, пов'язаних із вибором, розміщенням, експлуатацією та технічним обслуговуванням механічного, теплового, холодильного і торговельно-технологічного обладнання для ЗРГ.

Основними завданнями навчальної дисципліни «Устаткування закладів ресторанного господарства» є:

- ознайомлення здобувачів освіти з усіма видами механічного, теплового, холодильного обладнання, його функціональним призначенням, правилами експлуатації та техніки безпеки;
- ознайомлення здобувачів освіти з новітніми видами обладнання;
- надання студентам навичок використання здобутих знань під час проходження навчальної практики;
- обґрунтування підбору устаткування для закладів ресторанного господарства при виконанні курсової роботи з дисципліни «Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства».

Передумови вивчення навчальної дисципліни. Для вивчення дисципліни «Устаткування закладів ресторанного господарства» необхідними є отримані здобувачами освіти знання та вміння з дисциплін: “Технологія виробництва кулінарної продукції”, “Організація виробництва підприємств ресторанного господарства”, “Безпека життєдіяльності, охорона праці та цивільний захист”.

3. Компетентності та заплановані результати навчання

Компетентності	Їх зміст
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК8 Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК5 Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.
Спеціальні компетентності (СК)	СК8 Здатність експлуатувати виробниче устаткування та здійснювати технологічний процес у галузі харчових технологій.
Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання (РН)	
РН12 Знати основи і розуміти принципи функціонування виробничого устаткування галузі харчових технологій та ресторанного господарства.	
РН13 Обирати і застосовувати методи для вирішення типових спеціалізованих завдань у галузі харчових технологій, а також необхідне устаткування та інструменти.	
РН15 Використовувати технічну термінологію галузі харчових технологій.	

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Устаткування закладів ресторанного господарства» здобувач освіти повинен:

знати:

- види сучасного обладнання, яке використовується в ЗРГ;
- класифікацію, будову і принципи роботи механічного, теплового, холодильного устаткування ЗРГ;
- правила експлуатації устаткування і правила техніки безпеки при роботі з обладнанням;
- сучасні тенденції в оснащенні ЗРГ новими видами технологічного устаткування;

вміти:

- раціонально обирати устаткування для закладів ресторанного господарства;
- готувати обладнання до роботи;
- оволодіти навичками роботи з різними видами устаткування, яке використовується в ЗРГ.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем програми	Кількість годин			
	Усього	у тому числі		
		лекцій	прак- тичних	само- стійної роботи
Змістовий модуль 1. Механічне устаткування				
Тема 1. Вступ. Предмет і завдання дисципліни. Класифікація устаткування ЗРГ	2	2	—	—
Тема 2. Універсальні кухонні машини та сортувально-калібрувальне устаткування	8	2	4	2
Тема 3. Мийне та очищувальне устаткування	8	2	4	2
Тема 4. Подрібнювальне та різальне устаткування	8	2	4	2
Тема 5. Устаткування для перемішування, замішування	4	4	—	—
Тема 6. Дозувально-формувальне устаткування	6	—	4	2
Разом за змістовим модулем 1	36	12	16	8
Тематичне оцінювання				
Змістовий модуль 2. Теплове устаткування				
Тема 7. Загальні відомості про теплове устаткування. Варильне устаткування	8	2	4	2
Тема 8. Жарильно-пекарське устаткування	6	4	—	2
Тема 9. Пароконвектомати	4	2	—	2
Тема 10. Малогабаритне спеціалізоване та комбіноване теплове устаткування	4	2	—	2
Тема 11. Сучасні види обладнання закладів ресторанного господарства	6	2	—	4
Тематичне оцінювання				
Разом за змістовим модулем 2	28	12	4	12
Змістовий модуль 3.Холодильне обладнання. Підйомно-транспортне устаткування				
Тема 12. Сучасне холодильне устаткування	10	2	4	4
Тема 13. Спеціалізоване холодильне устаткування	4	2	—	2
Тема 14. Підйомно-транспортне устаткування	2	2	—	—
Тематичне оцінювання				
Разом за змістовим модулем 3	16	6	4	6
Змістовий модуль 4. Допоміжне устаткування				
Тема 15. Допоміжне устаткування.	4	—	—	4
Тема 16. Устаткування для шведського столу та кейтерингу	6	3	—	3
Тематичне оцінювання				
Разом за змістовим модулем 4	10	3		7
Разом	90	33	24	33

5. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Механічне устаткування

Тема 1. Вступ. Предмет і завдання дисципліни. Класифікація устаткування ЗРГ

Мета, предмет, завдання, структура та зміст дисципліни «Устаткування закладів ресторанного господарства». Зв'язок її з іншими дисциплінами: «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства», «Безпека життєдіяльності охорона праці та цивільний захист».

Поняття та призначення устаткування ЗРГ. Вимоги, які висуваються до устаткування ЗРГ.

Класифікація та основні технічні характеристики устаткування ЗРГ.

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

Класифікація універсальних кухонних машин, особливості їх комплектації, технологічні можливості та технічні характеристики універсальних кухонних машин загального призначення. Правила експлуатації та правила безпеки під час роботи на УКМ.

Особливості універсальних кухонних машин закордонного виробництва.

Сутність процесів сортування, просіювання. Види просіювачів, їхнє призначення, основні елементи, правила експлуатації, продуктивність просіювачів. Фактори, які впливають на якість просіювання.

Тема 3. Мийне та очищувальне устаткування

Сутність процесу миття овочів. Конструктивні особливості овочемийних машин, загальні правила експлуатації.

Машини періодичної дії для чищення картоплі.

Сутність процесу миття посуду. Особливості будови та роботи посудомийних машин періодичної та безперервної дії, правила їхньої експлуатації.

Характеристика, принцип роботи та правила експлуатації рибочисток.

Тема 4. Подрібнювальне та різальне устаткування

Технологічні вимоги для подрібнених продуктів, класифікація машин і механізмів для подрібнення, правила експлуатації та техніки безпеки.

Класифікація різального устаткування. Технологічні вимоги до нарізних продуктів. Конструктивні особливості та правила експлуатації овочерізальних машин різних видів.

Класифікація машин для подрібнення м'ясних і рибних продуктів. Технічні характеристики м'ясорубок різних видів, конструктивні особливості, правила експлуатації та техніки безпеки. Слайсери.

Конструктивні особливості хліборізальних машин різних видів, їх робота, правила експлуатації та технічні характеристики.

Тема 5. Устаткування для перемішування, та замішування

Галузь використання та класифікація машин для перемішування.

Конструктивні особливості фаршмішалок з різними робочими органами, їх переваги та недоліки. Правила експлуатації, конструктивні особливості тістомісильних машин різних видів, правила їх експлуатації та техніки безпеки.

Класифікація збивальних машин. Особливості конструкцій збивальних машин різних типів, робота, правила експлуатації. Перегляд конструкцій збивальних машин закордонного виробництва, їх особливості та технологічне призначення.

Тема 6. Дозувально-формувальне устаткування

Сутність процесів дозування та формування. Класифікація за функціональним призначенням дозувально-формувального устаткування.

Призначення котлетоформувальної машини, будова, правила експлуатації та техніки безпеки.

Призначення, номенклатура, особливості конструкцій тісто-розкочувальних машин, правила експлуатації, перегляд сучасних конструкцій.

Змістовий модуль 2. Теплове устаткування

Тема 7. Варильне устаткування

Варіння як спосіб теплової обробки харчової продукції.

Класифікація харчоварильних котлів. Технічні характеристики харчоварильних котлів різних видів, конструктивні особливості, правила їх експлуатації та техніки безпеки.

Технічні характеристики автоклав та пароварильних шаф, конструктивні їх особливості, правила експлуатації та техніки безпеки.

Характеристика водонагрівального устаткування. Кавоварки.

Тема 8. Жарильно-пекарське устаткування

Характеристика смаження як основного процесу теплової обробки.

Класифікація плит, сковородів, фритюрниць. Технічні характеристики, конструктивні особливості, правила експлуатації та техніки безпеки.

Призначення, конструктивні особливості жарильно-пекарських шаф. Основні правила експлуатації апаратів.

Спосіб теплової кулінарної обробки з використанням інфрачервоного випромінювання (безконтактне нагрівання). Контактне нагрівання.

Режими та особливості теплової обробки харчових продуктів у НВЧ-полі. Призначення, правила експлуатації.

Тема 9. Пароконвектомати

Призначення, конструктивні особливості пароконвектоматів. Основні правила експлуатації.

Тема 10. Малогабаритне спеціалізоване та комбіноване теплове устаткування

Сучасні види малогабаритного устаткування для вузькоспеціалізованих підприємств. Можливі проблеми під час роботи, їх причини й вирішення.

Машини та механізми для помелу кави та приготування коктейлів. Правила експлуатації з дотриманням правил техніки безпеки, можливі проблеми під час роботи машин.

Тема 11. Сучасні види обладнання закладів ресторанного господарства

Вступ. Роль сучасного устаткування для роботи ЗРГ.

Призначення, будова і принцип дії маринаторів, машин для формування піци, приготування пасты, отримання соків. Сучасні теплові апарати для обробки продуктів інфрачервоними променями та хвилями надвисокої частоти: комбіновані НВЧ-шафи, грилі.

Змістовий модуль 3. Холодильне обладнання. Підйомно-транспортне устаткування

Тема 12. Сучасне холодильне устаткування.

Класифікація холодильного устаткування. Холодильні камери, характерні особливості їх будови. Холодильні шафи. Холодильні прилавки і вітрини. Загальні правила експлуатації, технічних вимог безпеки праці при роботі з холодильним устаткуванням.

Тема 13. Спеціалізоване холодильне устаткування

Льодогенератори, апарати шокового заморожування фрізер: призначення, будова, принцип роботи. Призначення, будова принцип роботи гранітору.

Тема 14. Підйомно-транспортне устаткування

Призначення підйомно-транспортного устаткування та його класифікація. Основні елементи машин та механізмів, характеристики та правила експлуатації.

Змістовий модуль 4. Допоміжне устаткування

Тема 15. Допоміжне устаткування

Призначення, правила експлуатації допоміжного устаткування. Марміти. Теплові вітрини. Лампи для підігріву. Підігрівач для посуду. Термоконтейнери та термобокси, Пересувні візки. Диспенсери.

Тема 16. Устаткування для шведського столу та кейтерингу

Характеристика устаткування для шведського столу та ліній роздач.

Призначення допоміжного устаткування для шведського столу та ліній роздач, його класифікація та технологічні вимоги.

Характеристика обладнання для кейтерингу. Класифікація. Призначення.

Основні поняття дисципліни. Кухонна машина. Просіювач. Посудомийна машина. Слайсер. Овочерізальна машина. Збивальна машина. Дозувально-формувальне устаткування. Харчоварильний котел. Жарильно-пекарська шафа. Пароконвектомат. Холодильна шафа. Малогабаритне устаткування. Допоміжне устаткування. Кейтерінг.

6. Теми лекцій

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Вступ. Класифікація устаткування закладів ресторанного господарства	2
2.	Універсальні кухонні машини та сортувально-калібрувальне устаткування	2
3.	Мийне та очищувальне устаткування	2
4.	Подрібнювальне та різальне устаткування	2
5.	Устаткування для перемішування, замішування	4
6.	Устаткування для перемішування, замішування	2
7.	Жарильно-пекарське устаткування	4
8.	Пароконвектомати	2
9.	Малогабаритне спеціалізоване устаткування	2
10.	Сучасні види обладнання закладів ресторанного господарства	2
11.	Сучасне холодильне устаткування	2

12.	Спеціалізоване холодильне устаткування	2
13.	Підйомно-транспортне устаткування	2
14.	Устаткування для шведського столу та кейтерингу	3
	Усього годин	33

7. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	<i>Тема 2. Універсальні кухонні машини та сортувально-каліброване устаткування. Вивчення будови, підготовки до роботи, відпрацювання навичок раціональної та ефективної експлуатації</i>	4
2.	<i>Тема 3. Мийне та очищувальне устаткування Вивчення будови, підготовки до роботи, відпрацювання навичок раціональної та ефективної експлуатації</i>	4
3.	<i>Тема 4. Подрібнювальне та різальне устаткування. Вивчення будови, підготовки до роботи, відпрацювання навичок раціональної та ефективної експлуатації</i>	4
4.	<i>Тема 6. Дозувально- формувальне устаткування. Вивчення будови, підготовки до роботи, відпрацювання навичок раціональної та ефективної експлуатації</i>	4
5.	<i>Тема 7. Стравоварильне устаткування Вивчення будови, підготовки до роботи, відпрацювання навичок раціональної та ефективної експлуатації</i>	4
6.	<i>Тема 12. Сучасне холодильне устаткування. Шафа середньотемпературна ШХ-0,71М. Вивчення будови, підготовки до роботи, відпрацювання навичок раціональної та ефективної експлуатації</i>	4
	Усього годин	24

8. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	<i>Тема 2. Універсальні кухонні машини та сортувально-калібрувальне устаткування</i>	4
2.	<i>Тема 3. Мийне та очищувальне устаткування</i>	2
3.	<i>Тема 4. Подрібнювальне та різальне устаткування</i>	2
4.	<i>Тема 6 Дозувально-формувальне устаткування</i>	2
5.	<i>Тема 7. Варильне устаткування</i>	2
6.	<i>Тема 8. Жарильно-пекарське устаткування</i>	2
7.	<i>Тема 9. Пароконвектомати</i>	2
8.	<i>Тема 10. Малогабаритне спеціалізоване</i>	2
9.	<i>Тема 11. Сучасні види обладнання закладів ресторанного господарства</i>	4
10.	<i>Тема 12. Сучасне холодильне устаткування</i>	4
11.	<i>Тема 13. Спеціалізоване холодильне устаткування</i>	2
12.	<i>Тема 15. Допоміжне устаткування</i>	4
13.	<i>Тема 16. Устаткування для шведського столу та кейтерингу</i>	3
	Усього годин	33

9. Засоби оцінювання навчальної діяльності

Оцінювання навчальної діяльності здобувачів освіти здійснюється шляхом поточного контролю, тематичної та семестрової атестацій.

Поточне оцінювання проводиться у формі фронтального та індивідуального опитування, тестування, перевірки конспектів, виконання самостійних робіт.

Оцінювання самостійної роботи здійснюється у формі усного та письмового опитування, підготовки повідомлень, комп'ютерних презентацій.

Передбачено 4 тематичні атестації відповідно до змістових модулів програми.

Підсумковий контроль — *залік* (семестрова атестація), оцінка за який визначається як середня зважена за результатами тематичних атестацій, отриманих здобувачем освіти під час вивчення дисципліни.

10. Критерії оцінювання результатів навчання

Оцінювання результатів навчальної діяльності здобувачів освіти здійснюється за національною 4-бальною шкалою за наведеними нижче критеріями.

Оцінка «5» (відмінно). Здобувач освіти засвоїв програмний навчальний матеріал у повному обсязі. Відповідь правильна, логічна і містить аналіз, систематизацію, узагальнення навчального матеріалу. Вільно володіє понятійним апаратом дисципліни. Знає будову і принципи роботи механічного, теплового, холодильного устаткування. Вміє реалізувати теоретичні положення дисципліни при виконанні практичних завдань. Може аналізувати та співставляти дані об'єктів діяльності на основі набутих з цієї та суміжних дисциплін знань та умінь. Володіє знаннями та навичками щодо особливостей підготовки, правил експлуатації і техніки безпеки при роботі з обладнанням, яке використовується в ЗРГ. Правильно й усвідомлено застосовує всі види довідкової інформації, технічної технологічної документації в межах навчальної програми. Вміє самостійно знаходити і користуватися джерелами інформації.

Вміє застосовувати теоретичні знання при вирішенні професійних питань у практичній діяльності. Практичні завдання виконує правильно, у повному обсязі, з поясненням та обґрунтуванням.

Виконав 100% обсягу самостійної роботи.

За підсумками тестування правильно відповідає на 90-100% питань.

Оцінка «4» (добре). Здобувач освіти з розумінням відтворює суть основних положень матеріалу та застосовує його при виконанні практичних завдань. Знає призначення, будову, принцип роботи, правила експлуатації та класифікацію устаткування; дає визначення основних понять дисципліни. Відповідь в цілому правильна, але містить неточності, може бути недостатньо обґрунтована. Користується довідковою інформацією, технічною і технологічною документацією.

Виконує практичні завдання з повним поясненням та обґрунтуванням. Вміє самостійно виправляти помилки, кількість яких є незначною.

Виконав не менше 90 % обсягу самостійної роботи.

За підсумками тестування правильно відповідає на 70-89% питань.

Оцінка «3» (задовільно). Здобувач освіти відтворює навчальний матеріал на репродуктивному рівні, порушує логіку відповіді. Може назвати види устаткування, призначення устаткування. Неусвідомлено користується технічною та технологічною документацією. З помилками дає визначення основних понять дисципліни. Відповідь неповна, допускаються суттєві помилки в та поясненні питань дисципліни; викладач постійно корегує відповідь здобувача освіти.

При виконанні практичних завдань допускає помилки, яке може виправити лише за допомогою викладача.

Виконав не менше 70 % обсягу самостійної роботи.

За підсумками тестування правильно відповідає на 50-69% питань.

Оцінка «2» (незадовільно). Здобувач освіти ознайомлений з базовими поняттями дисципліни. Відтворює навчальний матеріал на рівні розпізнавання окремих фактів та фрагментів матеріалу дисципліни. Не вміє користуватися технічною та технологічною документацією.

Виконує зі значними труднощами окремі елементи практичних завдань, потребує постійної допомоги викладача.

Виконав менше 50 % обсягу самостійної роботи або зовсім її не виконав.

За підсумками тестування правильно відповідає на 0-49% питань.

Таблиця відповідності результатів контролю знань здобувачів освіти, рівень знань яких оцінюється за 4-бальною шкалою, у системі ЄКТС

За 4-бальною шкалою	Оцінка в ЄКТС	Критерії оцінювання
5 (відмінно)	A	Здобувач освіти виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно здобувати знання, без допомоги викладача знаходить та опрацьовує необхідну інформацію, вміє використовувати набуті знання і вміння для прийняття рішень у нестандартних ситуаціях, переконливо аргументує відповіді, самостійно розкриває власні обдарування і нахили
4 (добре)	B	Здобувач освіти вільно володіє вивченим обсягом матеріалу, застосовує його на практиці, вільно розв'язує справи і задачі у стандартних ситуаціях, самостійно виправляє допущені помилки, кількість яких незначна
	C	Здобувач освіти вміє зіставляти, узагальнювати, систематизувати інформацію під керівництвом викладача; в цілому самостійно застосовувати її на практиці; контролювати власну діяльність; виправляти помилки, серед яких є суттєві, добирати аргументи для підтвердження думок
3 (задовільно)	D	Здобувач освіти відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень; з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, виправляти помилки, серед яких є значна кількість суттєвих
	E	Здобувач освіти володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні
2 (незадовільно)	FX	Здобувач освіти володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу
	F	Здобувач освіти володіє матеріалом на рівні елементарного розпізнавання і відтворення окремих фактів, елементів, об'єктів

11. Методичне забезпечення

1. Програма навчальної дисципліни.
2. Силабус навчальної дисципліни.
3. Конспекти лекцій.
4. Тестові завдання до тем програми та підсумкового контролю.
5. Дидактичний матеріал.
6. Мультимедійні презентації з тем програми.
7. Методичні рекомендації до проведення практичних занять.
8. Методичні рекомендації до самостійного вивчення.
9. Відеоматеріали.

12. Рекомендована література

Основна

1. Бойко М.М. Експлуатація холодильного та торговельного обладнання. Харків : «Компанія СМІТ», 2001.
2. Дейнеченко В.О. Теплове обладнання підприємств харчування: підручник/ В.О. Дорохін, Н.Б. Герман. Полтава: РВВПУСКУ, 2004.
3. Доценко В.Ф., Губеня В.О. / Устаткування закладів ресторанного господарства: підручник. Київ : Кондор, 2016. 636 с.
4. Конвісер І.О., Бублик Г.А., Паригіна Т.Б., Григор'єв Ю.М. Устаткування закладів ресторанного господарства: Навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / За ред. І. О. Конвісера. Київ : КНТЕУ, 2005.
5. Саженко Н.П., Волошинов Т.Д., Устаткування підприємств громадського харчування Підручник для учнів проф.-тех. навч. закл. Київ : ТОВ ЛДЛ, 2005.

Допоміжна

1. Наказ Міністерства економіки з питань європейської інтеграції України № 2 від 03.01.2003 р. «Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів ресторанного господарства».
2. Пригіна Т.Б. Устаткування закладів ресторанного господарства Розділ «Теплове устаткування»: О.К.Л.- К.: КНТЕУ, 2013. 67 с.

13. Інформаційні ресурси

1. Сайт компанії «Сайленс». Обладнання для харчової промисловості.
URL : <https://www.silence.com.ua/>
2. Сайт компанії «Merx». Професійне та торгове обладнання.
URL : <https://www.merx.ua/>
3. Сайт компанії «НП (Новий проект)». Професійне кухонне обладнання.
URL : <https://np.com.ua/>
4. Сайт компанії «Ефес» Обладнання для сфери громадського харчування.
URL : <https://efes.com.ua/>
5. Сайт компанії «RATIONAL». Постачальник інноваційних рішень для кухонь.
URL : https://www.rational-online.com/uk_ua/home/