

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра технології харчування

«Затверджую»

Завідувач кафедри
технології харчування

«25» червня 2020 р.
(Ф. В. Перцевой)

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ІННОВАЦІЇ В ГАЛУЗІ

Галузь знань 18 «Виробництво та технології»

Спеціальність 181 «Харчові технології»

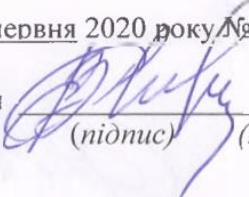
2020 – 2021 рік

Робоча програма з *Інновації в галузі* для підготовки докторів філософії зі спеціальності 181 «Харчові технології»

Розробники: Мельник О. Ю., к. т. н. доцент кафедри технології харчування, Перцевой Ф. В., д.т.н., професор кафедри технології харчування.

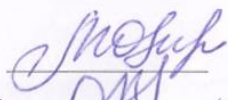

Робочу програму схвалено на засіданні кафедри технології харчування.

Протокол від "25" червня 2020 року № 16

Завідувач кафедри  (Перцевой Ф.В.)
(підпис) (прізвище та ініціали)

Погоджено:

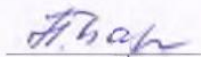
Гарант освітньої програми

 (Мельник О.Ю.)
 (О.В. Радчук)

Декан факультету харчових технологій

Методист відділу якості освіти,

ліцензування та акредитації

 (Н.М. Баранік)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 28.08. 2020 р.

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	
Кількість кредитів – 3	Галузь знань: <i>18 «Виробництво та технології»</i>	<i>Спеціальної (професійної підготовки)</i>	
Модулів – 2	Спеціальність: <i>181 «Харчові технології»</i>	Рік підготовки:	
Змістових модулів: 4		2020-2021-й	
Індивідуальне науково-дослідне завдання: не має		Курс	
		2	
Загальна кількість годин - 208		Семестр	
		3-й	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – самостійної роботи здобувача –	Лекції		
	44 год		
	Практичні, семінарські		
	44 год		
	Самостійна робота		
	32 год		
	Індивідуальні завдання:		
	-		
	Вид контролю:		
	- <i>диференційований залік</i>		

Примітка.

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної роботи становить (%): 73,3 / 26,7

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета: розширення і поглиблення у здобувачів знань сучасного стану і перспектив розвитку харчової промисловості, наукового обґрунтування

використання інноваційних методів оброблення сировини, опанування теоретичних, практичних навичок та реалізації їх під час конструювання новітніх харчових продуктів функціонального призначення; вміння діагностувати технології кулінарної продукції як цілісні технологічні системи спрямовані на вдосконалення існуючих та розроблення більш ефективних інноваційних технологій.

Завдання: підготовка фахівців, здатних розв'язувати комплексні проблеми в галузі професійної або дослідницько-інноваційної діяльності у сфері харчових технологій, що передбачає глибоке переосмислення наявних та створення нових цілісних знань, здатних до абстрактного мислення та до розробки проектів та управління ними, що ознайомлені з важливими проблемами та питаннями технологій харчування, основними напрямками і методичними підходами до конструювання інноваційних харчових продуктів, удосконалення та розроблення інноваційних технологій харчових продуктів на основі останніх досягнень науки і техніки.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен:

знати сучасний стан і перспективи розвитку нутриціології; інноваційні методи оброблення сировини; новітні харчові продукти функціонального призначення; альтернативні види харчування; характеристику сучасних дієтичних добавок та новітні технології виробництва дієтичних добавок; технології використання дієтичних добавок у виробництві кулінарних виробів і напоїв функціонального призначення; методика визначення раціональних технологічних режимів виробництва ресторанної продукції харчування; класифікацію і характеристику харчових продуктів функціонального призначення; характеристику харчових продуктів, що сприяють підвищенню захисних функцій організму; інноваційні технології ресторанної продукції; умови реалізації готової продукції; вимоги до якості готової продукції.

вміти виявляти, ставити та вирішувати проблеми, організовувати, планувати, реалізовувати наукове дослідження, аналізувати, оцінювати та порівнювати різноманітні теорії, концепції та підходи з предметної сфери наукового дослідження, робити відповідні висновки, надавати пропозиції та рекомендації; аналізувати науково-технічний рівень і тенденції розвитку світової та вітчизняної харчової науки, генерувати нові ідеї для розв'язання існуючих комплексних проблем у галузі харчових технологій; застосовувати знання сучасних теорій нутриціології, харчової комбінаторики для створення харчових продуктів з новими властивостями; презентувати та обговорювати результати наукових досліджень; розробляти нормативну, технічну та патентну документацію на результати науково-практичних розробок за обраним напрямом.

3. Програма навчальної дисципліни

(Затверджено ВР СНАУ 28.04.2014 року, протокол № 9)

Тема 1: Вступна лекція. Інновації у харчовій промисловості. Оздоровчі харчові продукти, як один із об'єктів інновацій

Інновації у харчових виробництвах. Інтегральний підхід до створення інноваційної харчової продукції. Основні визначення та терміни. Інноваційні розробки і тенденції на сучасному ринку ресторанного господарства. Ознайомлення з нормативно-правовим забезпеченням інноваційної діяльності при виробництві і реалізації харчової продукції. Оздоровчі харчові продукти, як один із об'єктів інновацій. Роль науки у розвитку інноваційних технологій. Мета і принципи державної інноваційної політики України. Об'єкти і суб'єкти інноваційної діяльності в Україні.

Тема 2: Основи проектування нової харчової продукції на основі раціонального використання функціональних інгредієнтів та нової сировини

Наукове обґрунтування використання харчових інгредієнтів та нової сировини для харчової та ресторанної продукції. Вимоги до створення нової ресторанної продукції на основі раціонального використання харчових інгредієнтів та нової сировини. Етапи розробки та виробництва збагачених мікронутрієнтами продуктів харчування. Основні принципи конструювання сучасної харчової та ресторанної харчової продукції. Розробка новітніх технологій харчової ресторанної продукції на основі раціонального використання харчових інгредієнтів та нової сировини.

Тема 3: Характеристика й технології використання продуктів і речовин підвищеної біологічної активності для збагачення харчової продукції

Характеристика й технологія використання харчових речовин із водоростей і продуктів їх переробки на підприємствах ресторанного господарства. Характеристика й технологія використання харчових речовин із фітопродуктів. Характеристика й технологія використання харчових речовин із використанням продуктів багатих на харчові волокна, вітаміни та інші БАР. Кріогенні технології переробки рослинної сировини. Сучасні види сировини для виробництва харчової продукції (екзотичні овочі, фрукти та ягоди; нові види риби та нерибних продуктів моря; екзотичні види зернових та бобових, зокрема: кіноа, кус-кус, різновиди рису, люцерна, насіння чіа, полба, проростки бобових, нут, маш, сочевиця, тощо). Екзотичні види м'яса, що використовуються в закладах ресторанного господарства. Види харчової солі та її використання у харчових технологіях.

Тема 4: Сучасні напрямки приготування та оформлення харчової продукції із використанням нових видів та способів оброблення

Нові тенденції та підходи щодо використання прийомів та способів технологічного оброблення продукції ресторанного господарства. Принципи, на яких ґрунтуються способи теплового кулінарного оброблення. Приготувати альденте. Соте. Деглясування. Грилювання. Папільот. Фламбування. Ератинірування. Ерилювання. Колірування. Інтенсивне охолодження й шокове

замороження. Сучасні види та способи обробки харчових продуктів та ресторанної продукції. Підпікання. Приготування на сковороді ВОК. Нові тенденції та підходи щодо оформлення, подавання та зберігання готової продукції. Арт-візаж. Карвінг.

Тема 5: Використання інноваційного обладнання у технологіях харчової продукції

Прикладні інноваційні технології в індустрії харчування. Вакуумування. Приготування у вакуумі. Cookvac - інновації приготування у вакуумі та маринування продуктів. Застосування технології Sous - vide. Технологія термоміксінг. Технологія пакоджетінг. Сублімаційне сушіння. Сучасні види обладнання закладів ресторанного господарства. Автоматизований кулінарний центр VarioCooking. Стефан гриль. Смаження на грилі. Приготування в мікрохвильовій печі. Обробка в полум'ї газового пальника. Шляхи вдосконалення технологічного процесу виробництва супів із використанням сучасного обладнання (хербофільтр, термоміксер, автоклав). Дипфризінг. Заморожування. Шокове охолодження.

Тема 6: Використання нових спецій та прянощів у інноваційних технологіях харчової продукції

Історія появи, оздоровчі властивості прянощів та спецій. Значення прянощів у харчуванні людини. Класифікація прянощів. Особливості використання прянощів та спецій в інноваційних технологіях харчової продукції. Використання лікарської сировини у якості спецій. Прикладні аспекти використання прянощів при виробництві харчової продукції та кулінарних страв.

Тема 7: Інноваційні молекулярні технології харчової продукції в закладах ресторанного господарства

Піонери молекулярної гастрономії. Представники вітчизняних та закордонних наукових шкіл та прикладних досліджень. Прийоми в молекулярній кухні. Желефікація і сферифікація в молекулярній кухні. Еспуми і емульсифікація в молекулярній кухні. Карбонізація. Сухий лід та рідкий азот в молекулярній кухні. Використання ароматистиляції в молекулярній гастрономії. Система Foodpairing в молекулярній кухні (нестандартні смакові поєднання). Перспективи розвитку асортименту продукції ресторанного господарства з використанням молекулярної технології. Кухня ф'южн - творчий напрямок в сучасній кулінарії. Архітектурногеометричні десерти в кулінарії (світовий досвід).

4. Структура навчальної дисципліни

Назва теми	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	Усьо- го	у тому числі					Усьо- го	у тому числі				
л		п	лаб	інд	с.р.	л		п	лаб	інд	с.р.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
1. Вступна лекція. Інновації у харчовій промисловості. Оздоровчі харчові продукти, як один із об'єктів інновацій.	16	6	6			4						
2. Основи проектування нової харчової продукції на основі раціонального використання функціональних інгредієнтів та нової сировини.	18	6	7			5						
3. Характеристика й технології використання продуктів і речовин підвищеної біологічної активності для збагачення харчової продукції.	18	6	7			5						
4. Сучасні напрямки приготування та оформлення харчової продукції із використанням нових видів та способів оброблення.	17	6	6			5						
5. Використання інноваційного обладнання у технологіях харчової продукції.	17	6	6			5						

6. Використання нових спецій та прянощів у інноваційних технологіях харчової продукції.	16	6	6			4						
7. Інноваційні молекулярні технології харчової продукції в закладах ресторанного господарства.	18	8	6			4						
Разом	120	44	44			32						

5. Теми та план лекційних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Вступна лекція. Інновації у харчовій промисловості. Оздоровчі харчові продукти, як один із об'єктів інновацій	6
2	Основи проектування нової харчової продукції на основі раціонального використання функціональних інгредієнтів та нової сировини	6
3	Характеристика й технології використання продуктів і речовин підвищеної біологічної активності для збагачення харчової продукції	6
4	Сучасні напрямки приготування та оформлення харчової продукції із використанням нових видів та способів обробляння	6
5	Використання інноваційного обладнання у технологіях харчової продукції	6
6	Використання нових спецій та прянощів у інноваційних технологіях харчової продукції	6
7	Інноваційні молекулярні технології харчової продукції в закладах ресторанного господарства	8
Всього		44

6. Теми семінарських робіт

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Інновації у харчових виробництвах. Роль науки у розвитку інноваційних технологій	6
2	Розробка новітніх технологій ресторанної продукції на основі раціонального використання харчових інгредієнтів та нової сировини	7
3	Інноваційні технології харчової продукції у закладах ресторанного господарства	7
4	Основні принципи конструювання ресторанної продукції на основі раціонального використання харчових інгредієнтів та нової сировини	6
5	Сучасні види та способи оброблення харчових продуктів у ресторанній практиці	6
6	Інноваційні молекулярні технології харчової продукції в закладах ресторанного господарства	6
Всього		44

7. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Мета і принципи державної інноваційної політики України. Об'єкти і суб'єкти інноваційної діяльності в Україні.	4
2	Наукові принципи фортифікації харчових продуктів та страв оздоровчого призначення для оптимізації харчування туристів.	5
3	Екзотичні види м'яса, що використовуються в закладах ресторанного господарства. Види харчової солі та її використання у харчових технологіях.	5
4	Нові тенденції та підходи щодо оформлення, подавання та зберігання готової продукції. Арт-візаж. Карвінг	5
5	Сучасні види обладнання закладів ресторанного господарства. Автоматизований кулінарний центр VarioCooking.	5

6	Прикладні аспекти використання прянощів при виробництві харчової продукції ресторанного господарства.	4
7	Кухня ф'южн – творчий напрямок в сучасній кулінарії. Архітектурно-геометричні десерти в кулінарії (світовий досвід)	4
Всього		32

8. Методи навчання

1. Методи індивідуально-диференційованого навчання:

1.1. персоналізоване навчання (Personalized Learning) - індивідуально спрямований процес з відображенням досягнення аспіранта в онлайн режимі, який забезпечує гнучке середовище навчання, впровадження більшої кількості ресурсів,

1.2. диференційоване інструктування (Differentiated Instruction) – шляхом проведення консультацій із здобувачами згідно графіку,

1.3. навчання через запит (Inquiry-based Learning) – здобуття знань шляхом формулювання власних запитань та пошуку відповідей на них.

2. Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності здобувачів.

2.1. Проблемний (проблемно-інформаційний)

2.2. Активні методи навчання – використання технічних засобів навчання, використання проблемних ситуацій, використання навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій.

2.3. Інтерактивні технології навчання – використання мультимедійних технологій, інтерактивної дошки та електронних таблиць.

9. Методи контролю

1. Рейтинговий контроль за 100-бальною шкалою оцінювання ЄКТС

2. Проведення проміжного контролю протягом семестру

3. Полікритеріальна оцінка роботи здобувачів:

- рівень знань, продемонстрований на лабораторних заняттях;
- активність під час обговорення питань, що винесені на заняття;
- результати виконання та захисту лабораторних робіт;
- самостійне опрацювання теми в цілому чи окремих питань;
- результати тестування;
- письмові завдання при проведенні контрольних робіт.

4. Проведення оцінювання здобувача за результатами індивідуальної роботи за отриманою темою під час презентації та захисту оформленого завдання перед комісією.

10. Розподіл балів, які отримують студенти

на заліку

Поточне тестування та самостійна робота					Разом за модулі та СРС	Атестація	Сума
Змістовий модуль 1 – 35 балів		Змістовий модуль 2 – 35 балів					
T1	T2	T3	T4	T4(2-4)	85 (70+15)	15	100
15	20	15	10	10			

на заліку

Поточне тестування та самостійна робота					Разом за модулі та СРС	Атестація	Сума
Змістовий модуль 3 – 35 балів		Змістовий модуль 4 – 35 балів					
T5	T5(2)	T6	T6(2-5)		85 (70+15)	15	100
15	20	15	20				

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
75-81	C		
69-74	D	задовільно	
60-68	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

11. Індивідуальні завдання

1. Наукові принципи фортифікації харчових продуктів та страв оздоровчого призначення для оптимізації харчування туристів.
2. Нові тенденції та підходи щодо оформлення, подавання та зберігання готової продукції.

3. Сучасні види сировини для виробництва харчової продукції
4. Нові тенденції та підходи щодо оформлення, подавання та зберігання готової продукції. Карвінг.
5. Десять гастрономічних атрибутів актуального ресторану.
6. Сучасні технології корисних десертів.
7. Сучасні ресторанны технології. Історія та популярність бельгійських вафель.
8. Кухня ф'южн – творчий напрямок в сучасній кулінарії.
9. Система Foodpairing в молекулярній кухні (нестандартні смакові поєднання).
10. Перспективи розвитку асортименту продукції ресторанного господарства з використанням молекулярної технології.
11. Продукти переробки сої та їхнє використання у оздоровчому харчуванні туристів.
12. Харчові продукти з використанням кріопорошків для оптимізації харчування туристів.
13. Обґрунтуйте на науковій основі доцільність використання морських водоростей та продуктів їх переробки у технологіях виробництва страв оздоровчого та лікувально-профілактичного призначення.
14. Органічна їжа. Перспективи використання у закладах ресторанного господарства.
15. Прикладні аспекти використання прянощів при виробництві харчової продукції ресторанного господарства.
16. Сучасні види та способи обробки харчових продуктів у ресторанній практиці. Приготувати аль-денте. Соте. Приклади використання у ресторанній практиці.
17. Сучасні види та способи обробки харчових продуктів у ресторанній практиці. Деглясирування. Грилювання. Приклади використання у ресторанній практиці.
18. Сучасні види та способи обробки харчових продуктів у ресторанній практиці. Папільот. Приклади використання у ресторанній практиці.
19. Сучасні види та способи обробки харчових продуктів у ресторанній практиці. Фламбування. Приклади використання у ресторанній практиці.
20. Сучасні види та способи обробки харчових продуктів у ресторанній практиці. Грилювання. Колірування. Гратинірування. Приклади використання у ресторанній практиці.
21. Сучасні види та способи обробки харчових продуктів у ресторанній практиці. Підпікання. Приклади використання у ресторанній практиці.
22. Інновації в кухонних технологіях. Ніж-півмісяць – меццалуна.
23. Інновації в кухонних технологіях. Марокканський національний посуд таджин.
24. Прикладні інноваційні технології в індустрії харчування. Вакуумування. Приготування у вакуумі.
25. Прикладні інноваційні технології в індустрії харчування. Cookvac - інновації приготування у вакуумі та маринування продуктів.

26. Прикладні інноваційні технології в індустрії харчування. Технологія Sous –vide у ресторанній практиці.
27. Прикладні інноваційні технології в індустрії харчування. Технологія термоміксінг.
28. Прикладні інноваційні технології в індустрії харчування. Технологія пакоджетінг.
29. Прикладні інноваційні технології в індустрії харчування. Сублімаційне сушіння.
30. Сучасні види обладнання закладів ресторанного господарства. Автоматизований кулінарний центр VarioCooking.
31. Сучасні види обладнання закладів ресторанного господарства. Стефан гриль.
32. Сучасні види обладнання закладів ресторанного господарства. Смаження на грилі.
33. Сучасні види обладнання закладів ресторанного господарства. Приготування в мікрохвильовій печі.
34. Сучасні види обладнання закладів ресторанного господарства. Обробка в полум'ї газового пальника.
35. Шляхи вдосконалення технологічного процесу виробництва супів із використанням сучасного обладнання (хербофільтр, термоміксер, автоклав).
36. Інновації в кухонних технологіях. Пательня ВОК та її переваги.
37. Прикладні інноваційні технології в індустрії харчування. Технологія КЕЧ
38. Прикладні інноваційні технології в індустрії харчування. Дипфрізинг. Інтенсивне охолодження й шокове замороження.
39. Використання аромадистиляції в молекулярній гастрономії.
40. Нові тенденції та підходи щодо використання прийомів та способів технологічного обробляння продукції ресторанного господарства.

12. Рекомендована література

Законодавчі та нормативні акти

1. Про захист прав споживачів: Закон України від 15.12.1993 р. № 3682-ССІШ.
2. Про внесення змін і доповнень до статті 23 Закон України «Про захист прав споживачів»: Закон України від 20.06.1995 р.
3. Про інноваційну діяльність: Закон України від 04.07.2002 р. № 40-IV.
4. Про внесення доповнень до Переліку продукції, що підлягає обов'язковій сертифікації в Україні, до Термінів введення обов'язкової сертифікації окремих видів продукції в Україні та затвердження правил обов'язкової сертифікації готельних послуг та послуг харчування: Наказ Державного комітету України по стандартизації, метрології та сертифікації від 27.01.1999 р., № 3 7.
5. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення: Закон України від 24.02.1994 р. № 4004-ССІШ.
6. Про затвердження Інструкції про порядок розгляду питань щодо продовження строку перебування в Україні іноземців та осіб без громадянства

(Наказ № 887 від 19.11.99 р. М-ва внутрішніх справ України)
<http://rada.gov.ua./pravo>.

7. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування: Наказ міністра економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.2003 р. № 2.

8. Про основні напрями розвитку туризму в Україні до 2010 року: Указ Президента України № 973/99 від 10 серпня 1999 р.

9. Про рекламу № 270/96-вр від 03.07.96 р. <http://rada.gov.ua./pravo>.

10. Про туризм № 324/95-вр від 15.09.95 р. та Про внесення змін і доповнень до Закону України «Про туризм» від 18.11.03 р.
<http://rada.gov.ua./pravo>.

11. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини: Закон України від 23.12.1997 р. № 771/97-ВР,

12. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К.: Держспоживстандарт України, 2004.

13. ДСТУ 4268:2003 Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги.

14. ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів.

15. ДСТУ 4527:2006 Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення.

16. ДСТУ 3279- 95 Стандартизація послуг. Основні положення.

17. Конституція України. – К.: Інформ. Вид-во Агентство «ІВА», 1996.

18. Міждержавний стандарт ГОСТ 30335-95 Услуги населению. Термины и определения.

19. Міждержавний стандарт ГОСТ 30390-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.

20. Міждержавний стандарт ГОСТ 30523-97 Услуги общественного питания. Общие требования.

21. Міждержавний стандарт ГОСТ 30524-97 Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу.

22. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

23. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое.

24. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства: Наказ міністра економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002, № 219.

25. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг (Наказ Державної туристичної адміністрації України 16.03.04, № 19) <http://rada.gov.ua./pravo>.

26. Програма розвитку туризму в Україні на 2002-2010 роки <http://rada.gov.ua./pravo>.

27. ISO 14001:2004 Системи екологічного менеджменту.

Основна

28. Архипов В. В. Гостинично-ресторанный сервис: особенности культуры и традиций питания народов мира: курс лекций / В. В. Архипов, Е. И. Иванникова. – К.: Атика, 2005. – 215 с.
29. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство: учебник / С. И. Байлик; М-во образования и науки Украины. – 2-е изд. перераб. и доп. – К.: Дакор, 2009. – 367 с.
30. Батра Раджив. Рекламный менеджмент и Р. Батра, Д. Майерс, Д. Аакер.– М.; С.-Пб.; К.: Вильямс, 2000. – 780 с.: ил.
31. Бойко М. Г. Організація готельного господарства: підручник / М. Г. Бойко, Л. М. Гопкало. – К., 2010. – 447 с.
32. Ван Моурик С. В. Мировой рынок пищевых добавок – состояние и перспективы / С. В. Ван Моурик // Продукты&ингредиенты, 2004. – № 2. – С. 6-8.
33. Волков Ю. Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов: учеб. Пособие /Ю. Ф. Волков. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2003. – 351 с.
34. Голубева Л. В. Десертные продукты питания функционального назначения / Л. В. Голубева, Е. И. Мельникова, Е. Б. Терешкова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2006. – № 10. – С. 71-73.
35. Готельне господарство: основні показники, оцінка якості послуг: навч. Посібник / М-во освіти України; Київський ін-т туризму, економіки і права. – К., 1999. – 76 с.
36. Долгополова С. В. Новые кулинарные технологии/ С. В Долгополова. – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. – 275 с.
37. Економіка й організація інноваційної діяльності: підручник / За чен. О. І. Волкова, М. П. Денисенка. – К.: Професіонал, 2004. – 960 с.
38. Ефимова Ю. А. Эффективное меню: концепция и дизайн. – М.: ЗАО «Издательский дом» «Ресторанные ведомости», 2006. – 176 с.
39. Инновационное развитие: экономика, интеллектуальные ресурсы, управление знаниями / Под ред. Б. З. Мильнера. – М.: Инфра-М, 2010. – 675 с.
40. Карсекін В. І. Інвестиційна політика: проблеми теорії і практики готельного бізнесу: монографія / В. І. Карсекін, Л. А. Бовш. – Х.: ХДУХТ, 2010. – 518 с.
41. Кокурин Д. И. Инновационная деятельность: монография/ Д. И. Кокурин. – М.: Экзамен, 2001. – 576 с.
42. Конран Т. Первокласный ресторан: идея, создание, развитие / Теренс Конран. – М.: Альпина Бизнес Букс, 2008. – 210с.
43. Кухня. Менеджмент и организация / Под ред. З. Митше, Й. Райзингер, Д. Кранцль, П. Фишер, М. Бухингер. – М.: Издательство «Центрполиграф», 2010.– 252 с.
44. Лук'янець Т. І. Рекламний менеджмент: навч.-метод. посібник для самостійного вивчення дисципліни / Т. І. Лук'янець – К.: КНЕУ, 2002. – 200 с.
45. Ляпина И. Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания: учебник / И. Ю. Ляпина. – М.: Академия, 2002.
46. Мазаракі А. А. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підручник для вузів / А. А. Мазаракі, Н. П. Благополучна,

І. І. Гайовий, О. М. Григоренко, Т. Є. Литвиненко, Г. Т. П'ятницька, Н. О. П'ятницька, А. М. Расулова, М. Л. Світлична. – К.: КНТЕУ, 2005. – 632 с.

Додаткова

47. Гаєць В. М. Інноваційні перспективи України / В. М. Гаєць, В. П. Семіноженко. – Х.: Константа, 2006. – 272 с.

48. Лазерсон И. Как привлечь гостей в ресторан / Илья Лазерсон, Федор Сокирянский. – М.: Эксмо, 2011. – 288 с.

49. Лоусан Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление / Ф. Лоусан. – М.: Проспект, 2004. – 392 с.

50. Михно М. А. Роль инноваций в туризме: учебник / М. А. Михно. – М., 2004. – 210 с.

51. Морозов М. А. Информационные технологии в социально-культурном сервисе и туризме. Оргтехника: учебник / М. А. Морозов, Н. С. Морозова. – М.: Академия, 2002. – 240 с.

52. Халворсен Ф. Основы кейтеринга. Как организовать выездное обслуживание / Ф. Халворсен. – М.: Издат. дом «Ресторанные ведомости», 2005. – 303 с.

53. Эрдош Д. Кейтеринг. Как начать и успешно вести выездной ресторанный бизнес / Д. Эрдош. – М.: Альпина Бизнес Букс, 2005.