

Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Факультет харчових технологій
Кафедра технології харчування

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

**ОК 9 Інноваційні технології в підприємствах галузі
(з курсовим проектом)**

Обов'язковий

(назва та статус (обов'язковий / вибірковий))

Реалізується в межах освітньої програми
«Харчові технології»
за спеціальністю **181 «Харчові технології»**

на другому (магістерському) рівні вищої освіти

Суми – 2021

Розробник


(підпис)

Мельник О.Ю., к.т.н., доцент

(прізвище, ініціали) (вчений ступінь та звання, посада)

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри Технології харчування (назва кафедри)	протокол від _____ № _____
	Завідувач кафедри  (підпис) Перцевой Ф.В. (прізвище, ініціали)

Погоджено:

Гарант освітньої програми  Перцевой Ф.В.
(підпис) (ПІБ)

Декан факультету, де реалізується освітня програма  Мельник О.Ю.
(підпис) (ПІБ)

Рецензія на робочу програму (додається) надана: Степанова Т.М.
(ПІБ)


Сабадаш С.М.
(ПІБ)

Методист відділу якості освіти,

ліцензування та акредитації  (Баранник Н.М. _____)
(підпис) (ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 11.08. 2021 р.

☐ СНАУ, 2021_рік

1.3 АГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ОК	ОК 9 Інноваційні технології в підприємствах галузі (з курсовим проектом)							
2.	Факультет/кафедра	Харчових технологій/ кафедра технології харчування							
3.	Статус ОК	Обов'язковий							
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для (заповнюється для обов'язкових ОК)	Освітня програма: Харчові технології/ спеціальність:181 «Харчові технології»							
5.	ОК може бути запропонований для (заповнюється для вибіркових ОК)	-							
6.	Рівень НРК	7 рівень							
7.	Семестр та тривалість Вивчення	Семестр перший Тривалість вивчення – 1 семестр							
8.	Кількість кредитів ЄКТС	8 кредитів							
9.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота(заняття)						Самостійна робота	
		Лекційні		Практичні /семінарські		Лабораторні			
		Денна	Заоч.	Денна	Заоч.	Денна	Заоч.	Денна	Заоч.
		10	2	-	-	80		150	120
10.	Мова навчання	Українська, англійська							
11.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Мельник Оксана Юріївна							
11.1	Контактна інформація	Аудиторія кафедри 220м, корпус №4. Тел.096-432-80-72, E-mail:oxana7@i.ua час консультацій: середа з 12 до 13 години							
12.	Загальний опис освітнього компонента	Підготовка майбутніх фахівців, що ознайомлені з такими важливими проблемами та питаннями харчових технологій: інноваційними технологіями та їх використанням в харчових підприємствах та закладах ресторанного господарства; основними напрямками і методичними підходами до конструювання інноваційних харчових продуктів і раціонів; удосконалення та розроблення інноваційних технологій харчових продуктів на основі останніх досягнень науки і техніки; дослідження закономірностей формування асортименту харчової та кулінарної продукції, визначення перспектив розвитку; опанування знань щодо наукових принципів складання харчових раціонів з урахуванням впровадження інноваційних технологій харчової продукції.							
13.	Мета освітнього компонента	Розширення і поглиблення у студентів знань сучасного стану і перспектив розвитку нутриціології, наукового обґрунтування використання інноваційних методів оброблення сировини, опанування студентами теоретичних, практичних навичок та реалізації їх під час конструювання новітньої харчової та кулінарної продукції функціонального призначення; вміння діагностувати технології харчових продуктів як цілісні технологічні системи спрямовані на вдосконалення існуючих та розроблення більш ефективних інноваційних технологій; вміння визначати особливості і динаміку трансформації інноваційних харчових підприємств та закладів ресторанного господарства відповідно до вимог сьогодення.							

14.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	Освітній компонент має зв'язок з іншими освітніми компонентами «Науково-дослідна робота», «Управління якістю харчових виробництв», «Інноваційний інжиніринг»
15.	Політика академічної доброчесності	При виявленні факту списування під час іспиту – робота студента анулюється і іспит складається повторно.
16.	Посилання на курс у системі Moodle	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=2338

2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЇХ ЗВ'ЯЗОК З ПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ

Результати навчання з дисципліни ¹	Програмні результати навчання ²								Як оцінюється РНД ⁴
	ПРН 3	ПРН8	ПРН 9	ПРН11	ПРН13	ПРН16	ПРН17	ПРН18	
<u>ДРН 1.</u> знання сучасного стан і перспективи розвитку нутриціології; інноваційних методів оброблення сировини; новітніх харчових продуктів функціонального призначення.		X		X	X				Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять Екзамен Комп'ютерне тестування (атестація)
<u>ДРН 2.</u> знання для застосування основних принципів отримання інноваційної харчової продукції з різних видів сировини з врахуванням соціальної та економічної ефективності наукової розробки.		X			X				
<u>ДРН 3.</u> знання методик визначення раціональних технологічних режимів виробництва харчової та ресторанної продукції.				X	X				
<u>ДРН 4.</u> знання безвідходних технологій та нових способів консервування та зберігання харчових продуктів.					X			X	
<u>ДРН 5.</u> вміння демонструвати ініціативу та винахідливість під час	X		X						

¹ Той, перелік, який наводиться у робочій програмі у «знати, уміти».

При визначенні ДРН у робочій програмі можна не виділяти «знати, уміти», а давати загальним списком.

² зазначити номери ПРН так, як вони наведені в ОП.

ОБОВ'ЯЗКОВО! ПРН, що наведені у додатку повинні співпадати із тими «+», що наведені у матриці відповідності ПРН і ОК освітньої програми.

розробки та реалізації інновацій технічного і технологічного спрямування, вміння самостійно приймати нестандартні рішення творчого характеру.									
ДРН 6. вміння планувати та управляти інноваційними науковими проектами фундаментального та прикладного спрямування з врахуванням сучасного стану науки і техніки у харчових технологіях, проводити дослідження, аналізувати отримані результати та робити висновки.	X		X	X					Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять Екзамен Комп'ютерне тестування (атестація)
ДРН 7. вміння діагностувати технології харчової та кулінарної продукції як цілісні технологічні системи, спрямовані на вдосконалення існуючих та розроблення більш ефективних інноваційних технологій, обирати найбільш перспективні та раціональні напрямки науково-технічної діяльності.			X	X	X				
ДРН 8. вміння проектувати склад харчових продуктів, розробляти та впроваджувати інноваційні технологічні рішення, технології виробництва, зберігання та консервування напівфабрикатів та					X		X	X	

готової продукції.									
<u>ДРН 9.</u> вміння логічно формулювати думки, презентувати результати наукової та практичної діяльності, аналізувати та оформлювати результати наукових та виробничих випробувань у вигляді наукових звітів, статей, тез наукових конференцій.						X			

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література ⁵
	Аудиторна робота	Самостійна робота		
	Лк	Лаб		
Осінній семестр				
Тема 1. Сучасні аспекти нутриціології та науково-практичні і методологічні підходи до конструювання харчових продуктів функціонального призначення. 1. Зовнішнє середовище, якість харчування і здоров'я населення. 2. Науково-практичні і методологічні підходи до конструювання харчових продуктів функціонального призначення.	1	6	25	[18,19]
Тема 2. Концепція функціонального харчування. 1. Класифікація і характеристика харчових продуктів функціонального призначення. 2. Концепція функціонального харчування. Характеристика харчових продуктів функціонального призначення.	1	6	25	[18,19,4]
Тема 3. Інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення (1). 1. Інноваційні технології ресторанної продукції. 2. Технологія холодних закусок, страв та кулінарних виробів із використанням дієтичних добавок, креативних тенденцій і молекулярних технологій. 3. Технологія соусів та супів (зокрема айнтопфів) із використанням дієтичних добавок, креативних тенденцій і молекулярних технологій.	2	24	25	[20,21]
Колоквіум		4		
Тема 4. Інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення (2). 1. Технологія страв із м'яса, м'ясопродуктів та сільськогосподарської птиці з використанням інноваційних технологій. 2. Технологія страв із молока та молочних продуктів з використанням інноваційних інгредієнтів, технологій преробки та зберігання молочної продукції. 3. Обґрунтування умов та реалізації готової продукції; вимоги до якості готової продукції.	2	12	25	[20,21]
Тема 5. Інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення (3).	2	12	25	[20,21]

1.Технологія десертів та напоїв із використанням дієтичних добавок, нетрадиційної сировини, креативних тенденцій і молекулярних технологій. 2.Обґрунтування умов та реалізації готової продукції; вимоги до якості готової продукції.				
Тема 6. Інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення (4). 1.Технологія борошняних та борошняних кондитерських виробів із використанням дієтичних добавок, екструзійних та низькотемпературних технологій. 2.Обґрунтування умов та реалізації готової продукції; вимоги до якості готової продукції.	2	12	25	[20,21]
Колоквіум		6		
Всього	10	80	150	

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем під час аудиторних занять, консультацій)	Кіль- сть годин	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати студент самостійно)	Кіль- сть годин
ДРН 1. знання сучасного стан і перспективи розвитку нутриціології; інноваційних методів оброблення сировини; новітніх харчових продуктів функціонального призначення.	Лекційне заняття(викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу)	10	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій. Презентація прийнятих рішень та підготовка рефератів, звітів з візуальним супроводженням	20
ДРН 2. знання для застосування основних принципів отримання інноваційної харчової продукції з різних видів сировини з врахуванням соціальної та економічної ефективності наукової розробки.	Лекційне заняття(викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу)	10	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій. Презентація прийнятих рішень та підготовка рефератів, звітів з візуальним супроводженням	20
ДРН 3. знання методик визначення раціональних технологічних режимів виробництва харчової та ресторанної продукції.	Лабораторне заняття (розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем виробництва)	10	Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів	20
ДРН 4. знання безвідходних технологій та нових способів консервування та зберігання харчових продуктів.	Лекційне заняття(викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу)	10	Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів	15
ДРН 5. вміння демонструвати ініціативу	Лекційне заняття(викладання	10	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення	15

та винахідливість під час розробки та реалізації інновацій технічного і технологічного спрямування, вміння самостійно приймати нестандартні рішення творчого характеру.	лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу)		опорного конспекту лекцій. Презентація прийнятих рішень та підготовка рефератів, звітів з візуальним супроводженням	
ДРН 6. вміння планувати та управляти інноваційними науковими проектами фундаментального та прикладного спрямування з врахуванням сучасного стану науки і техніки у харчових технологіях, проводити дослідження, аналізувати отримані результати та робити висновки.	Лабораторне заняття (розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем виробництва)	10	Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів	15
ДРН 7. вміння діагностувати технології харчової та кулінарної продукції як цілісні технологічні системи, спрямовані на вдосконалення існуючих та розроблення більш ефективних інноваційних технологій, обирати найбільш перспективні та раціональні напрямки науково-технічної діяльності.	Лабораторне заняття (розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем виробництва)	10	Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів	15
ДРН 8. вміння проектувати склад харчових продуктів, розробляти та впроваджувати інноваційні технологічні рішення, технології виробництва, зберігання та консервування напівфабрикатів та готової продукції.	Лабораторне заняття (розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем виробництва)	10	Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів	15
ДРН 9. вміння логічно формулювати думки, презентувати результати наукової та практичної діяльності, аналізувати та оформлювати результати наукових та виробничих випробувань у вигляді наукових звітів, статей, тез наукових конференцій.	Лекційне заняття(викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу) Лабораторне заняття (розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем	10	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій. Презентація прийнятих рішень та підготовка рефератів, звітів з візуальним супроводженням Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів	15

	виробництва)			
--	--------------	--	--	--

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1. Сумативне оцінювання

5.1.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага загальної оцінки	Дата складання
1.	Письмова контрольна робота по теоретичному матеріалу	20 балів / 20%	До кінця 15 тижня
2.	Виконання і захист лабораторних робіт	20 балів / 20%	До кінця 15 тижня
3.	Виконання самостійної роботи. Публічний виступ з візуальним супроводженням теми доповіді (реферат)	15 балів / 15%	До кінця 14 тижня
4.	Підсумкова атестація – тест множинного вибору	15 балів / 15%	До кінця 8 тижня
5.	Екзамен – письмова відповідь на білет	30 балів / 30%	До кінця 15 тижня

5.1.2. Критерії оцінювання

Компонент ⁸	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно ⁹
1. Письмова контрольна робота по теоретичному матеріалу	<12 балів Вимоги щодо завдання не виконано	12-15 Відповіді на всі питання наведено, але окремі складові відповідей відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	15-18 балів Відповіді на всі питання наведено	20 балів Відповіді на всі питання наведено, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Виконання і захист лабораторних робіт	<12 балів Вимоги щодо завдання не виконано	12-15 Відповіді на всі питання наведено, але окремі складові відповідей відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	15-18 балів Відповіді на всі питання наведено	20 балів Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Виконання самостійної роботи	<8 балів Вимоги щодо завдання не виконано	8-11 Відповіді на всі питання наведено, але окремі складові відповідей відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	11-14 балів Відповіді на всі питання наведено	15 балів Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Підсумкова атестація – тест множинного	<8 балів Вимоги щодо завдання не	8-11 Відповіді на всі питання наведено,	11-14 балів Відповіді на всі питання	15 балів Виконано усі вимоги завдання,

вибору	виконано	але окремі складові відповідей відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	наведено	продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Екзамен – паисьмова відповідь на білет	<12 балів	12-24	25-29 балів	30 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Відповіді на всі питання наведено, але окремі складові відповідей відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Відповіді на всі питання наведено	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми

5.2. Формативне оцінювання:

Для оцінювання поточного прогресу у навчанні та розуміння напрямів подальшого удосконалення передбачено

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
Осінній семестр		
1.	Письмовий контроль знань після вивчення тем 1-4	7 тиждень
2.	Письмовий контроль знань після вивчення тем 5-8	14 тиждень
3.	Усне опитування під час виконання кожного лабораторного заняття	Протягом 1-14 тижнів
4.	Зворотний зв'язок від викладача під час підготовки до атестації	8 тиждень
5.	Зворотний зв'язок від викладача під час роботи над рефератом	14 тиждень
Весняний семестр		
1.	Письмовий контроль знань після вивчення тем 9-10	7 тиждень
2.	Письмовий контроль знань після вивчення тем 11-12	14 тиждень
3.	Усне опитування під час виконання кожного лабораторного заняття	Протягом 1-14 тижнів
4.	Зворотний зв'язок від викладача під час підготовки до атестації	8 тиждень
5.	Зворотний зв'язок від викладача під час роботи над рефератом	14 тиждень

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

6.1. Основна

1. 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.
2. Ван Моурик С. В. Мировой рынок пищевых добавок – состояние и перспективы / С. В. Ван Моурик // Продукты&ингредиенты, 2004. – № 2. – С. 6-8.
3. Волков Ю. Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов: учеб. Пособие / Ю. Ф. Волков. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2003. – 351 с.
4. 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.
5. Долгополова С. В. Новые кулинарные технологии / С. В. Долгополова. – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. – 275 с.
6. Економіка й організація інноваційної діяльності: підручник / За чен. О. І. Волкова, М. П. Денисенка. – К.: Професіонал, 2004. – 960 с.
7. Ефимова Ю. А. Эффективное меню: концепция и дизайн. – М.: ЗАО «Издательский дом» «Ресторанные ведомости», 2006. – 176 с.
8. Инновационное развитие: экономика, интеллектуальные ресурсы, управление знаниями / Под ред. Б. З. Мильнера. – М.: Инфра-М, 2010. – 675 с.
9. Конран Т. Первокласный ресторан: идея, создание, развитие / Теренс Конран. – М.: Альпина Бизнес Букс, 2008. – 210с.
10. Кухня. Менеджмент и организация / Под ред. З. Митше, Й. Райзингер, Д. Кранцль, П. Фишер, М. Бухингер. – М.: Издательство «Центрполиграф», 2010. – 252 с.
11. 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.
12. Developing Technologies in Food Science: Status, Applications, and Challenges / Murlidhar Meghwal, Megh R. Goyal // Waretown. Apple Academic Press Inc. 2017. P. 421.
13. Engineering Properties of Foods / M. A. Rao, Syed S. H. Rizvi, Ashim K. Datta, Jasim Ahmed // New York. CRC Press. 2014. P. 769.
14. Food Quality Assurance. Principles and Practices / Inteaz Alli // New York. CRC Press. 2004. P. 154.

6.2. Додаткова

15. Гаєць В. М. Інноваційні перспективи України / В. М. Гаєць, В. П. Семіноженко. – Х.: Константа, 2006. – 272 с.
16. Лазерсон И. Как привлечь гостей в ресторан / Илья Лазерсон, Федор Сокирянский. – М.: Эксмо, 2011. – 288 с.
17. Халворсен Ф. Основы кейтеринга. Как организовать выездное обслуживание / Ф. Халворсен. – М.: Издат. дом «Ресторанные ведомости», 2005. – 303 с.
18. Гігієна харчування з основами нутриціології: у 2 книгах. — Книга 1: підручник (ВНЗ III—IV р. а.) / Т.І. Аністратенко, Т.М. Білко, О.В. Благодарова та ін.; за ред. В.І. Ципріяна. –К.: Всеукраинское специализированное издательство «Медицина», 2007, с. 528.
19. Нутриціологія : навчальний посібник для студ. вищ. навч. закладів / Н. В. Дуденко, Л. Ф. Павлоцька, Т. А. Лазарева [та ін.] ; МОНМСУ. – 2-ге вид., стереотип. – Харків : Світ Книг, 2016. – 560 с.
20. Технологія харчових продуктів функціонального призначення / Мостова Л.М. та інші. – Х.: Харків, 2013. – 450.
21. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення / Сирохман І.В., Завгородня В.М. Навч. пос. [для студ. вищ. навч. закл.] – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 544 с.

6.3. Законодавчі та нормативні акти

22. Про захист прав споживачів: Закон України від 15.12.1993 р. № 3682-ССПШ.
23. Про внесення змін і доповнень до статті 23 Закон України «Про захист прав споживачів»: Закон України від 20.06.1995 р.
24. Про інноваційну діяльність: Закон України від 04.07.2002 р. № 40-IV.
25. 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.
26. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення: Закон України від 24.02.1994 р. № 4004-ССПШ.
27. 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>.
28. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування: Наказ міністра економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.2003 р. № 2.
29. Про основні напрями розвитку туризму в Україні до 2010 року: Указ Президента України № 973/99 від 10 серпня 1999 р.
30. Про рекламу № 270/96-вр від 03.07.96 р. <http://rada.gov.ua/pravo>.
31. Про туризм № 324/95-вр від 15.09.95 р. та Про внесення змін і доповнень до Закону України «Про туризм» від 18.11.03р. <http://rada.gov.ua/pravo>.
32. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини: Закон України від 23.12.1997 р. № 771/97-ВР,
33. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. –К.: Держспоживстандарт України, 2004.
34. ДСТУ 4268:2003 Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги.
35. ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів.
36. ДСТУ 4527:2006 Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення.
37. ДСТУ 3279- 95 Стандартизація послуг. Основні положення.
38. Конституція України. – К.: Інформ. Вид-во Агентство «ІВА», 1996.
39. Міждержавний стандарт ГОСТ 30335-95 Услуги населению. Термины и определения.
40. Міждержавний стандарт ГОСТ 30390-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
41. Міждержавний стандарт ГОСТ 30523-97 Услуги общественного питания. Общие требования.
42. Міждержавний стандарт ГОСТ 30524-97 Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу.
43. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
44. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое.
45. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства: Наказ міністра економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002, № 219.
46. 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>.
47. Програма розвитку туризму в Україні на 2002-2010 роки <http://rada.gov.ua/pravo>.
48. ISO 140012004 Системи екологічного менеджменту.