

Міністерство освіти і науки України
Київський національний торговельно-економічний університет
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

Факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Кафедра інноваційних харчових і ресторанних технологій

ЗМІНИ ДО РОБОЧОЇ ПРОГРАМИ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Ресторанний креатив

повна назва навчальної дисципліни

для підготовки
студентів ступеня
вищої освіти

бакалавр

молодший бакалавр,
бакалавр чи магістр

року набору 2019

галузі знань

18 Виробництво та технології

шифр і назва галузі знань

освітня програма /
спеціалізація

Ресторанні технології

назва освітньої програми / спеціалізації

статус дисципліни

обов'язкова

Харків, 2020 рік

Розробник:

Жулінська Оксана Володимирівна,
доцент кафедри інноваційних харчових і
ресторанних технологій,
кандидат технічних наук

прізвище, ім'я, по батькові повністю, посада повністю,
науковий ступінь, вчене звання повністю

02.09.2020 р.

Керівник (гарант)
освітньої програми

Свідло Карина Володимирівна, завідувач
кафедри інноваційних харчових і
ресторанних технологій, доктор технічних
наук

прізвище, ім'я, по батькові повністю, посада повністю,
науковий ступінь, вчене звання повністю

02.09.2020 р.

Програму обговорено та схвалено на засіданні кафедри інноваційних харчових і ресторанних технологій протокол від 10.09.2020 р. № 01.

Програму розглянуто та затверджено на засіданні методичної комісії інституту, протокол від 11.09.2020 р. № 01.

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Робоча програма навчальної дисципліни «Ресторанний креатив» розроблена відповідно до освітньої програми підготовки бакалаврів спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології».

Метою викладання навчальної дисципліни є здобуття майбутніми бакалаврами глибоких знань особливостей і динаміки трансформації форматів закладів ресторанного господарства у відповідності до змін ресторанного бізнесу, розвитку інноваційних форм сервісу різноформатних закладів ресторанного господарства, розширення і поглиблення знань щодо надання креативних послуг в ресторанному бізнесі.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є новітні стандарти сервісу та форми надання професійних послуг, сучасні види і способи обробки харчових продуктів, креативні послуги в ресторанному бізнесі; нова філософія підходу до створення і пропозиції меню; інноваційні форми обслуговування в закладах ресторанного господарства; сучасні креативні тенденції впровадження і розвиток номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії.

Міждисциплінарні зв'язки вивчення навчальної дисципліни ґрунтується на знаннях навчальних дисциплін: «Технологія продукції ресторанного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Методи контролю якості продукції харчових виробництв» та є основою для подальшого засвоєння професійних навчальних дисциплін циклу підготовки бакалаврів галузі знань 18 Виробництво та технології, спеціалізації Ресторанні технології.

Мова викладання – українська.

2. ЗАПЛАНОВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Навчальна дисципліна забезпечує набуття студентами:

загальних компетентностей:

ЗК 11. Здатність формувати нові ідеї (креативність).

фахових компетентностей:

ФК 4. Здатність визначати концепцію закладу ресторанного господарства.

ФК 7. Уміння визначати раціональні технологічні режими виробництва продукції ресторанного господарства.

ФК 8. Уміння застосовувати методологічні основи комплексної оцінки ефективності використання інноваційних ресторанних технологій.

ФК 11. Знання інноваційних форм обслуговування та надання додаткових послуг у закладах ресторанного господарства.

програмних результатів навчання:

ПРН 3. Здатність застосовувати методологічні основи комплексної оцінки ефективності інновацій; знання основних напрямів і методичних підходів до розроблення інноваційних ресторанних технологій; уміння удосконалювати існуючі та розробляти інноваційні ресторанні технології; знання основних напрямів і методичних підходів до конструювання спеціальних харчових продуктів; знання наукових засад щодо створення інноваційних форм та методів виробничо-сервісної діяльності у закладах ресторанного господарства.

ПРН 4. Здатність до розроблення та впровадження ексклюзивних технологій ресторанної продукції, сервісних технологій у закладах ресторанного господарства відповідно до прийнятої концепції, що сприяють розширенню формату діяльності закладів та розвитку їх базової концепції в умовах ринкової невизначеності; знання сучасних підходів конструювання елементів атмосфери для стимулювання чуттєвого сприйняття концепції закладу ресторанного господарства, розвитку номенклатури додаткових послуг, послуг дозвілля і розваг, професійних вимог та техніки роботи обслуговуючого персоналу в концептуальних закладах ресторанного господарства.

3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Сучасний стан та перспективні напрямки розвитку креативних технологій продукції ресторанного господарства

Сучасні види та способи обробки харчових продуктів. Сучасні види обладнання закладів ресторанного господарства, Інноваційні види холодильного обладнання для закладів ресторанного господарства. Інноваційні види технологічного обладнання для закладів ресторанного господарства. Креативні тенденції та підходи щодо оформлення, подавання і зберігання готової продукції. Презентація страв в креативній кухні.

Тема 2. Нові формати сучасних закладів ресторанного господарства і їх розвиток на вітчизняному ринку

Формати закладів ресторанного господарства: «Street Food», «Fast Food», «Fast Casual», «Quick" Casual», «Casual Dining», «Fine Dining», «клубний», «експо-кухня», «родинний». Особливості форматів та групування закладів ресторанного господарства за їх видами. Особливості стандартів сервісу, що пропонують заклади ресторанного господарства даних форматів. Сучасні напрями використання просторових ресурсів

виробничих та торговельних приміщень. Заклади формату «Free Flow» і їх адаптація на вітчизняному ринку ресторанної продукції. Створення і розвиток закладів сучасного формату при підготовці та обслуговуванні різних заходів. Наймінг і його вплив на імідж закладу ресторанного господарства. Інновації, що використовуються під час обслуговування споживачів в ресторанному господарстві. Інноваційні акції та рекламні прийоми сучасних закладів ресторанного господарства.

Тема 3. Інноваційні технології в організації виробничої діяльності закладів ресторанного господарства

Особливості організації закладів ресторанного господарства відкритої форми виробництва «Front cooking». Організація відкритої кухні в формі тепан-шоу та шоу-кукінг. Новітні та інноваційні технології виготовлення продукції ресторанного господарства. Система технологій приготування і подавання «Cook & Serve». Технологія приготування і зберігання страв «Cook & Hold». Система технологій приготування і охолодження страв та напівфабрикатів «Cook & Chill». Система технологій приготування і зберігання страв у вакуумі «Sous Vide». Технологія заморожування готових страв «Cook & Freeze». Технологія масового виготовлення кулінарної продукції «CapKold». Система технологій збереження свіжості продукції на більш за тривалі терміни «Long Life Fresh Food» (LLFF) та «Extended Shelf Life» (ESL).

Тема 4. Інноваційні технології виробництва напівфабрикатів, кулінарних виробів і готових страв із картоплі, овочів, грибів

Удосконалення параметрів теплової обробки страв з овочів. Застосування екзотичної рослинної сировини в технологіях кулінарної продукції закладів ресторанного господарства. Шляхи розширення асортименту і покращення харчової цінності страв з овочів. Креативні методи приготування страв із овочів.

Тема 5. Інноваційні технології виробництва напівфабрикатів, кулінарних виробів, готових страв із риби і морепродуктів

Напрями розвитку та шляхи удосконалення технологічного процесу виробництва рибних страв. Нетрадиційні методи приготування страв з риби. Застосування кисло-солодких соусів та екзотичних фруктів в технологіях рибної продукції закладів ресторанного господарства. Шляхи розширення асортименту та покращення харчової цінності страв з риби і морепродуктів.

Тема 6. Інноваційні технології виробництва напівфабрикатів, кулінарних виробів, готових страв із птиці та дичини

Напрями розвитку та шляхи удосконалення технологічного процесу виробництва напівфабрикатів, кулінарних виробів, готових страв з птиці та дичини. Молекулярні технології приготування птиці.

Тема 7. Нова філософія підходу до оформлення меню

Нові види меню, їх стиль та оформлення як елемент дизайну закладу ресторанного господарства. Класичні і інноваційні види меню: тематичне, дитяче. Спеціальні меню: сезонне, вранішнє, сніданки-комбо, компліментне, меню-бінго. Інноваційні підходи до створення меню і розташуванню страв в ньому при використанні двохпанельного та трьох панельного меню. Мода в назвах страв. Опис страв як засіб їх просування. Представлення страв і концепція закладу, вітчизняний та закордонний досвід. Дизайн меню і стилі меню. Логотип як атрибут меню. Шрифт, фотографія страв, малюнки, магніти, обкладинки, елементи декору тощо. Особливості створення меню для закладів ресторанного господарства сучасних форматів.

Тема 8. Інноваційні форми обслуговування в закладах ресторанного господарства

Характеристика заходів формату «гала-івент» і досвід їх впровадження в світовій і вітчизняній практиці ресторанного господарства. Особливості структури учасників подій формату «галаівент». Визначення потреб у видах, обсягах і асортименті продукції ресторанного господарства. Особливості здійснення послуг з кейтерингу під час фестивалів, виставок, ярмарок, спортивних змагань. Розробка проекту розрахунку потреб у видах і обсягах харчування споживачів у фан-зонах; створення багатоваріантного меню. Складання плану дії з підготовчої роботи, процесів обслуговування споживачів у фан-зонах на території стадіону та поза його межами. Складання сіткових графіків постачання готової до споживання продукції до фан-зон. Визначення необхідної її кількості з дотриманням правила «точно-в-строк». Розрахунок систем обслуговування: види роздач, вимоги уніфікації і спеціалізації; підбір кількості працівників і їх спеціалізації. Оптимізація вибору торгово-технологічного та роздаткового устаткування, засобів матеріально-технічного призначення для дотримання стандартів сервісу у фан-зонах: одноразовий посуд, набори, паперові вироби, утилізація сміття, тощо. Розподіл обсягів робіт та синхронізація дій обслуговуючого персоналу (стюардів). Особливості стандартів сервісу для VIP-персон у зоні стадіону та поза його межами. Правила обслуговування підлітків, пенсіонерів, сімей з дітьми у фан-зонах. Превентивні заходи попередження виникнення конфліктних ситуацій. Правила вирішення конфліктних ситуацій. Система оповіщення робочих груп і передачі інформації.

Розробка портфелю безплатних послуг. Безплатні послуги як багатоваріантний спосіб підвищення іміджу закладу ресторанного господарства та можливості створити коло лояльних гостей.

Тема 9. Сучасні тенденції впровадження і розвиток номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії

Основні умови для впровадження нової послуги в закладі ресторанного господарства. Програма здійснення послуг як таких, що перевершують очікування гостей. Класифікація додаткових послуг (платних та безплатних) в закладах ресторанного господарства згідно з різними ознаками. Особливості надання широкої номенклатури послуг для певних контингентів закладів ресторанного господарства: дітей, підлітків, сімей з дітьми, інвалідів, літніх людей тощо. Особливості надання послуг, що задовольняють потреби споживачів і викликають відчуття комфорту від реалізації власних потреб в закладі ресторанного господарства. Нетрадиційні та оригінальні послуги і сценарії їх пропонування споживачам. Вітчизняний та закордонний досвід. Наявність компенсаторного механізму в закладі ресторанного господарства при неналежному виконанні персоналом послуг та ефективність його функціонування. Правила здійснення компенсацій згаяного часу, зайвого очікування, неякісного замовлення та його невиконання; вирішення персоналом неочікуваних проблем, що виникли у споживачів в закладах ресторанного господарства. Споживчі ризики на ринку послуг: виконавчий, фізичний, фінансовий, психологічний, соціальний, ризик втрати часу. Методи зменшення споживчих ризиків у закладах ресторанного господарства.

Тема 10. Організація виїзних послуг барменів (кейтеринг-бар)

Суть кейтеринг-барів, організація кейтерингового бару перед початком заходів (аперитивні коктейлі) та наприкінці (диджестивні коктейлі). Підбір персоналу, створення базової пропозиції по кейтерингбару для конкретного заходу (приватна, тематична, корпоративна вечірка, фестиваль, TV-шоу, fashion-покази, прем'єри, церемонії нагородження, VIP-заходи). Складання коктейльної карти за попереднім узгодженням. Послуги міксолога – розробка авторських рецептур і назв напоїв для замовленої вечірки. Інтерактивні ігри. Методи приготування коктейлів під час шоу-програм: приготування у стилі флейринг, сюжетне приготування, приготування піраміди з келихів («каскад») - класичний, рожевий, коктейльний. Способи створення каскадів: заздалегідь, під час заходу, інтерактивні (самі гості). Підбір і розрахунок посуду. Схема роботи з клієнтами: обговорення умов заходу, побажань замовника, пропозицій і технічних деталей. Необхідне устаткування (у тому числі розбірна барна стійка), інвентар, посуд. Перелік консалтингових послуг кейтерингової компанії для закладів: розробка

коктейльних карт відповідно до концепції закладу; створення ексклюзивного коктейльного меню, тренінги і майстер-класи для персоналу, проектування та розроблення барних стійок й інтер'єрів, аналітика діяльності бару.

Тема 11. Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг в ресторанному господарстві

Наукове обґрунтування засад роботи сомельє, його обов'язки, правила, основні методи і форми роботи. Формування винної карти залежно від спеціалізації підприємства ресторанного господарства. Правила дегустації, споживання алкогольних напоїв, порядок, способи та техніка подавання. Система отримання спеціальної освіти сомельє у країнах Європи. Школи сомельє Франції, Австрії, Італії, Великобританії. Впровадження професії сомельє в закладах ресторанного господарства України. Історія виникнення, характеристика професії бариста. Основні вимоги і професійні обов'язки. Класифікація і характеристика сортів кави, вимоги до якості, країни-виробника. Рецепттури кавових сумішей. Способи приготування кавових напоїв, обладнання, інвентар, посуд для приготування і подавання. Класифікація і характеристика кавових напоїв, смакові властивості в залежності від складу кавових сумішей і способу приготування. Правила дегустації кавових напоїв. Кавова карта. Європейські школи бариста. Впровадження професії бариста в ресторанній галузі України. Шокологія, види і характеристика какао. Мистецтво створення шоколаду. Правила приготування і подавання гарячого шоколаду. Шоколадні фонтани, шоколадний кейтеринг. Впровадження послуг в ресторанному бізнесі України. Історичні передумови виникнення професії вітальє. Основні вимоги і професійні обов'язки. Відомі сигарні дома Європи і України. Школи вітальє. Класифікація і характеристика сигар, основні країни-виробники, правила зберігання та подавання. Особливості виробництва, основні складові і будова сигар. Правила споживання, сигарний етикет. Сигарний кейтеринг (виїзне обслуговування VIP-вечірок і презентацій), який включає дегустацію колекції продукції та демонстрацію сигарних аксесуарів. Шляхи впровадження професії вітальє і культури споживання сигар на ринку ресторанних послуг України.

3. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Теми дисципліни	Обсяг у годинах																							
	денна форма												заочна форма											
	повна						скорочена						повна						скорочена					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі				усього	у тому числі					усього
		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС	
Тема 1. Сучасний стан та перспективні напрямки розвитку креативних технологій продукції ресторанного господарства																		17					14	
Тема 2. Нові формати сучасних закладів ресторанного господарства і їх розвиток на вітчизняному ринку																		16	1				14	
Тема 3. Інноваційні технології в організації виробничої діяльності закладів ресторанного господарства																		17					14	
Тема 4. Інноваційні технології виробництва напівфабрикатів, кулінарних виробів та готових страв з картоплі, овочів, грибів																		16	1				16	
Тема 5. Інноваційні технології виробництва напівфабрикатів, кулінарних виробів, готових страв з риби та морепродуктів																		19	1				16	
Тема 6. Інноваційні технології виробництва напівфабрикатів, кулінарних виробів, готових страв з птиці та дичини																		21	1		2		16	

Теми дисципліни	Обсяг у годинах																							
	денна форма												заочна форма											
	повна						скорочена						повна						скорочена					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС
Тема 7. Нова філософія підходу до оформлення меню																			17	1				18
Тема 8. Інноваційні форми обслуговування в закладах ресторанного господарства																			22			4		18
Тема 9. Сучасні тенденції впровадження і розвиток номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії																			16					18
Тема 10. Організація виїзних послуг барменів (кейтерингбар)																			17					18
Тема 11. Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг в ресторанному господарстві																			16					18
Усього годин / кредитів ECTS																			180/6	6		6		168

4.2. Обсяги та структура навчальної дисципліни за навчальними роками

ФОРМА НАВЧАННЯ	ВИД НАВЧАЛЬНИХ ЗАНЯТЬ	НАВЧАЛЬНІ РОКИ							
		2019/2020		2020/2021		2021/2022		2022/2023	
		ОСІНЬ	ВЕСНА	ОСІНЬ	ВЕСНА	ОСІНЬ	ВЕСНА	ОСІНЬ	ВЕСНА
Денна повна	Лекційні заняття								
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів								
	Усього годин								
Денна скорочена	Лекційні заняття								
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів								
	Усього годин								
Заочна повна	Лекційні заняття								
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів								
	Усього годин								
Заочна скорочена	Лекційні заняття			4	2				
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття			2	4				
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів								
	Усього годин			90	90				

4. ТЕМИ ЛЕКЦІЙНИХ І ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

4.1. Теми лекційних занять

Тема дисципліни	Тема лекції	Обсяг у годинах			
		денна форма		заочна форма	
		повна	скорочена	повна	скорочена
Тема 1. Сучасний стан та перспективні напрямки розвитку креативних технологій продукції ресторанного господарства	Сучасний стан та перспективні напрямки розвитку креативних технологій продукції ресторанного господарства				1
Тема 2. Нові формати сучасних закладів ресторанного господарства і їх розвиток на вітчизняному ринку	Нові формати сучасних закладів ресторанного господарства і їх розвиток на вітчизняному ринку				
Тема 3. Інноваційні технології в організації виробничої діяльності закладів ресторанного господарства	Інноваційні технології в організації виробничої діяльності закладів ресторанного господарства				1
Тема 4. Інноваційні технології виробництва напівфабрикатів, кулінарних виробів та готових страв з картоплі, овочів, грибів	Інноваційні технології виробництва напівфабрикатів, кулінарних виробів та готових страв з картоплі, овочів, грибів				
Тема 5. Інноваційні технології виробництва напівфабрикатів, кулінарних виробів, готових страв з риби та морепродуктів	Інноваційні технології виробництва напівфабрикатів, кулінарних виробів, готових страв з риби та морепродуктів				1
Тема 6. Інноваційні технології виробництва напівфабрикатів, кулінарних виробів, готових страв з птиці та дичини	Інноваційні технології виробництва напівфабрикатів, кулінарних виробів, готових страв з птиці та дичини				1

Тема дисципліни	Тема лекції	Обсяг у годинах			
		денна форма		заочна форма	
		повна	скорочена	повна	скорочена
Тема 7. Нова філософія підходу до оформлення меню	Нова філософія підходу до оформлення меню				1
Тема 8. Інноваційні форми обслуговування в закладах ресторанного господарства					
Тема 9. Сучасні тенденції впровадження і розвиток номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії					
Тема 10. Організація виїзних послуг барменів (кейтерингбар)					1
Тема 11. Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг в ресторанному господарстві					
Усього					6

Лекційний матеріал наведено у [1-2].

5.2. Теми семінарських занять

Семінарські заняття не передбачено.

5.3. Теми практичних занять

Тема дисципліни	Тема практичного заняття	Обсяг у годинах			
		денна форма		заочна форма	
		повна	скорочена	повна	скорочена
Тема 6. Інноваційні технології виробництва напівфабрикатів, кулінарних виробів, готових страв з птиці та дичини	Інноваційні технології приготування страв з птиці та дичини				2
Тема 8. Інноваційні форми обслуговування в закладах ресторанного господарства	Інноваційні форми обслуговування в закладах ресторанного господарства				4
Усього					6

Завдання до практичних занять наведено у [3].

5.4. Теми лабораторних занять

Лабораторні заняття непередбачено.

6. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

Завдання до самостійної роботи наведено у [4].

Організація самостійної роботи студентів регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про самостійну роботу студентів Харківського торговельно-економічного-інституту КНТЕУ;
- Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

7. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ, ПЕРЕДБАЧЕНІ НАВЧАЛЬНИМ ПЛАНОМ

Навчальним планом не передбачено виконання індивідуальних завдань.

8. СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ

8.1. Схема нарахування балів для студентів заочної форми навчання

Навчальні роки	Поточний контроль (максимум 60 балів, мінімум 36)			Підсумковий контроль	Сума
	усього	у тому числі за видами активності			
		Виконання тестових завдань	Результати оформлення презентації майстер-класу (згідно індивідуального завдання)		
2019/2020	60	18	42	40	100

9. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Для визначення рівня засвоювання студентами навчального матеріалу використовуються такі форми та методи оцінювання:

Поточний контроль:

- для студентів денної форми навчання: оцінювання роботи на практичних заняттях, поточне тестування, оцінювання відвідування аудиторних занять;
- для студентів заочної форми навчання: оцінювання роботи на практичних заняттях, поточне тестування, оцінювання відвідування аудиторних занять.

Умовою допуску до підсумкового контролю є: наявність мінімальної кількості балів поточного контролю – 36.

Підсумковий контроль:

- для студентів денної форми навчання: письмовий екзамен;
 - для студентів заочної форми навчання: письмовий екзамен.
- Організація та проведення контрольних заходів регламентується наступними нормативними документами:
- Положенням про оцінювання результатів навчання студентів у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ;
 - Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

6. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

6.1. Основні джерела інформації

1. Івашків Л. Я. Інноваційні технології харчової продукції : навч. посіб. – практикум / Л. Я. Івашків, Н. Р.-Й. Джурик. – Львів: Ліга Прес, 2017. – 172 с.
2. Сусол Н. Я. Організація виробничої діяльності в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. : / Н. Я. Сусол. – Львів : Галицька видавнича спілка, 2015. – 316 с.
3. Жулінська О. В. Методичні вказівки до проведення лабораторних занять із дисципліни «Ресторанний креатив з елементами НАССР» : методичні вказівки / О. В. Жулінська, 2019. – Рукопис.
4. Жулінська О. В. Ресторанний креатив з елементами НАССР : завдання до самостійної роботи з дисципліни / О. В. Жулінська, 2019. – Рукопис.

6.2. Додаткові джерела інформації

5. Кравчук Н. М. Інноваційні ресторани технології [Електронний ресурс] : конспект лекцій для студ. спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» денної форми навчання / Н. М. Кравчук, І. Л. Корецька. – К.: НУХТ, 2014.–114 с. – Режим доступу : <http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/43.77.pdf>

6. Пересічний М. І. Технологія продуктів громадського харчування з використанням біологічно активних добавок : навч. посіб. / М. І. Пересічний, М. Ф. Кравченко, П. О. Карпенко. – Київ: КНТЕУ, 2003. – 196 с.

7. П'ятницька Г. Інноваційні ресторанні технології: основи теорії : навч. посіб. для вищ. навч. закл. / Г. П'ятницька, Н. П'ятницька. – К. : Кондор-Виробництво, 2013. – 250 с.

8. Сімахіна Г. О. Інноваційні технології та продукти. Оздоровче харчування : навч. посіб. / Г. О. Сімахіна, А. І. Українець. – К.: НУХТ, 2010. – 294 с.

9. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства : [книга] / О. В. Шалимінов – Київ : Арії, 2011. – 992 с.

10. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів [Електронний ресурс] : Закон України від 23.12.1997 № 771/97-ВР // Верховна Рада України : офіційний веб-портал. – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр>. – Станом на 01.09.2020. – Назва з екрану.