ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ЗАКЛАДУ ВИЩОЇ ОСВІТИ «УНІВЕРСИТЕТ КОРОЛЯ ДАНИЛА»

Циклова комісія з готельно-ресторанної справи та туризму

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ СПРАВІ»

Галузь знань **24 Сфера обслуговування.**
Спеціальність **241 Готельно- ресторанна справа.**
Освітньо-професійна програма **«Готельно-ресторанна справа».**

Освітньо-професійний ступінь – *фаховий молодший бакалавр.*
Статус дисципліни – *обов'язкова.*
Мова викладання, навчання та оцінювання – *українська.*

Розробник:
ШЕНІШЕВСЬКА Іванна Михайлівна – викладач циклової комісії з готельно-ресторанної справи та туризму.

Затверджено Педагогічною радою
Фахового коледжу
ЗВО «Університет Короля Данила»
Протокол № 1 від «29» серпня 2022 р.
Голова Педагогічної ради **Інна ВАРВАРУК**

Схвалено на засіданні циклової комісії
з готельно-ресторанної справи та туризму
Протокол №1 від «25» серпня 2022 р.
Голова циклової комісії **Оксана МАЛЬОВАНА**

ІВАНО-ФРАНКІВСЬК
2022/2023

ЛИСТ ОНОВЛЕННЯ ТА ПЕРЕЗАТВЕРДЖЕННЯ
робочої програми навчальної дисципліни

Навчальний рік	Дата засідання циклової комісії	Номер протоколу	Голова циклової комісії	
			Прізвище	Підпис

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Курс	**3**	
Семестр	**6**	
Кількість кредитів ECTS	**2**	
Аудиторні навчальні заняття	лекції	**16 (у годинах)**
	семінарські	**14 (у годинах)**
Самостійна робота		**30 (у годинах)**
Форма підсумкового контролю	**залік**	

Мета дисципліни: формування системи знань, умінь і навичок застосування інноваційних технологій у готельно-ресторанній сфері.

Завдання дисципліни: вивчення основних принципів створення інноваційної політики та стратегії підприємств готельно-ресторанної сфери; ознайомлення із застосуванням інноваційних технологій в готельно-ресторанній сфері та їхнім інформаційним забезпеченням.

Предметом навчальної дисципліни є зміст і особливості застосування інноваційних технологій у готельно-ресторанній сфері.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен **знати:**

- суть інновацій на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу;
- роль новаторської політики у готельній справі;

уміти:

- знаходити найефективніші напрямки удосконалення техніко-технологічної бази готельного підприємства та його послуг;
- здійснювати розробку та впроваджувати інноваційні технології на підприємствах готельно-ресторанної сфери;

Вивчення дисципліни «Інноваційні технології у готельно-ресторанній справі» дає можливість виявляти потребу у впровадженні інноваційних технологій, працювати над удосконаленням підприємств готельної та ресторанної справи.

СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ:

Попередні дисципліни	Наступні дисципліни
Інформаційно-комунікаційні технології	Організація готельного господарства

ПРОФЕСІЙНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ
стандарту фахової передвищої освіти за спеціальністю
241 Готельно-ресторанна справа
(затвердженого наказом МОН України №803 від 13.07.2021 року),
набуття яких забезпечується вивченням навчальної дисципліни
«Інноваційні технології в готельно-ресторанній справі»

Код компетентності	Назва компетентності	Результати навчання
СК 10	Здатність застосовувати інноваційні технології виробництва та обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності та роботи інших	РН 9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного госплдарствах з використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій. РН 5. Застосовувати принципи соціальної відповідальності і громадської свідомості під час виконання професійних обов'язків РН 7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань
ЗК 8	Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології	

ПОЛІТИКА КУРСУ

ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Відвідування занять є важливою складовою навчання. Усі пропущені заняття мають бути відпрацьовані. Дозволяється вільне відвідування лекцій студентам за індивідуальним графіком навчання. Якщо студент відсутній з поважної причини, він/вона презентує виконані завдання під час самостійної підготовки та консультації викладача. Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Під час виконання письмових тестових завдань недопустимо порушення академічної доброчесності. Презентації та виступи мають бути авторськими (оригінальними).

ПОВЕДІНКА В АУДИТОРІЇ

Усі учасники освітнього процесу повинні дотримуватися норм і правил внурішнього розпорядку відповідно до Статуту Університету, Положення про Фаховий коледж та Положення про систему внутрішнього розпорядку. Кожен студент має виявляти наполегливість, старанність, зацікавлення, дискувати, ставити запитання викладачеві і під час лекцій, і під час семінарських занять. Усі учасники освітнього процесу повинні дотримуватися навчальної етики, поважно ставитися одне до одного, бути зваженими, уважними та дотримуватися дисципліни й часових (строкових) параметрів навчального процесу.

АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ

На початку вивчення курсу викладач знайомить студентів з основними пунктами Положення про академічну доброчесність, відповідно до якого і здійснюється начальний процес.

Під час виконання письмових тестових завдань недопустимо порушення академічної доброчесності. Презентації та виступи мають бути авторськими (оригінальними).
ОСКАРЖЕННЯ ПРОЦЕДУРИ ПРОВЕДЕННЯ ТА РЕЗУЛЬТАТІВ КОНТРОЛЬНИХ ЗАХОДІВ
Оскарження процедури проведення та результатів контрольних заходів відповідно до «Положення про систему поточного та підсумкового контролю оцінювання знань та визначення рейтингу студентів» розглядає та вирішує перший проректор або проректор з навчальної роботи на підставі заяви студента або подання директора коледжу.
МЕТОДИ НАВЧАННЯ
- за організацією пізнавальної діяльності: словесні (лекції); - за видами занять: лекції ; семінарські (індивідуальні та групові вправи); - за формою стимулювання пошукової та дослідницької діяльності: завдання щодо використання різного програмного забезпечення, моделі різних форматів професійних ситуацій; - за видами контролю: усні перевірки самостійної роботи студентів, практичні завдання, використання комп'ютерних засобів тестування.

ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Система оцінювання результатів навчання студентів ІІІ курсу за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» здійснюється відповідно до Положення про систему контролю та оцінювання знань здобувачів освіти Фахового коледжу ЗВО «Університет Короля Данила». Кожен вид контролю передбачений з урахуванням результатів навчання.

Під час вивчення дисциплін освітньо-професійної програми фахової передвищої освіти результати навчання оцінюються за національною чотирибальною шкалою – "2"; "3"; "4"; "5".

При цьому, оцінки повинні відповідати таким критеріям:

❖ ***«відмінно»*** – здобувач освіти міцно засвоїв теоретичний матеріал, глибоко й всебічно знає зміст навчальної дисципліни, основні положення наукових першоджерел та рекомендованої літератури, логічно мислить і будує відповідь, вільно використовує набуті теоретичні знання під час аналізу практичного матеріалу, висловлює своє ставлення до тих чи інших проблем, демонструє високий рівень засвоєння практичних навичок;

❖ ***«добре»*** – здобувач освіти добре засвоїв теоретичний матеріал, володіє основними аспектами з першоджерел та рекомендованої літератури, аргументовано викладає його; має практичні навички, висловлює свої міркування з приводу тих чи інших проблем, але припускається певних неточностей і похибок у логіці викладу теоретичного змісту або при аналізі практичного матеріалу;

❖ ***«задовільно»*** – здобувач освіти в основному опанував теоретичні знання навчальної дисципліни, орієнтується в першоджерелах та рекомендованій літературі, але непереконливо відповідає, плутає поняття, додаткові питання викликають невпевненість або відсутність стабільних знань; відповідаючи на запитання практичного характеру, виявляє неточності у знаннях, не вміє оцінювати факти та явища, пов'язувати їх із майбутньою діяльністю;

❖ ***«незадовільно»*** – здобувач освіти не опанував навчальний матеріал дисципліни,

не знає наукових фактів, визначень, майже не орієнтується в першоджерелах та рекомендованій літературі, відсутнє наукове мислення, практичні навички не сформовані.

Видами діагностики та контролю знань студентів з навчальної дисципліни є:

1. Підсумковий (семестровий) контроль

Підсумковий (семестровий) контроль проводиться для встановлення рівня досягнення здобувачами програмних результатів навчання з навчальної дисципліни після завершення вивчення дисципліни. Підсумковий контроль знань проводиться у формі екзамену або диференційованого заліку у вигляді комп'ютерного тестування, а у визначених цикловою комісією випадках – письмово і/або усно для студентів, які за результатами поточного контролю отримали 35 балів і більше. Якщо підсумковий контроль навчальної дисципліни передбачає недиференційований залік, то при наявності в студента за поточний контроль 35 балів і більше, йому виставляється «зараховано».

Підсумкове тестування відбувається в комп'ютерних лабораторіях закладу освіти (або в особливих випадках – дистанційно) з використанням програми Moodle і передбачає проходження тесту з 30 питань різного рівня складності.

За результатами підсумкового контролю (екзамен/диференційований залік) студент може отримати 40 балів. Студенти, які під час підсумкового контролю отримали 24 бали і менше, вважаються такими, що не склали екзамен/диференційований залік і повинні йти на перездачу.

Загальна семестрова оцінка з дисципліни, яка виставляється в екзаменаційних відомостях, оцінюється в балах (національної шкали, 100-бальної шкали й шкали ЄКТС) і є сумою балів, отриманих під час поточного та підсумкового контролю.

Студенти можуть підвищувати свій рейтинг під час екзаменаційної сесії через одноразову повторну перездачу, попередньо подавши заяву адміністрації коледжу не пізніше одного робочого дня після сесії.

Отриманий під час підвищення рейтингу результат буде остаточним при виставленні підсумкового контролю.

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

2. Поточний контроль

Фіксація поточного контролю здійснюється в «Електронному журналі обліку успішності академічної групи» (далі – Журнал) на підставі чотирибальної шкали – "2"; "3"; "4"; "5". У разі відсутності студента на занятті виставляється «н». За результатами поточного контролю у Журналі автоматично визначається підсумкова оцінка, здійснюється підрахунок пропущених занять. На результати поточного контролю й оцінювання впливають:

- рівень знань, продемонстрований студентом у відповідях, виступах, дискусії;
- практичні навички з теми;
- активність під час обговорення питань;
- результати виконання й захисту проєктів;
- самостійність опрацювання теми;
- проведення розрахунків та контрольних робіт тощо.

Якщо здобувачі освіти користуються повною довірою викладача внаслідок свідомого ставлення до знань, то в процесі аудиторного навчання можна застосувати й *самоконтроль* – довірити їм виставляти оцінку самим собі. Усі

пропущені заняття, а також отримані негативні оцінки студенти зобов'язані відпрацювати впродовж трьох наступних тижнів. У випадку недотримання цієї норми, замість «н» в журналі буде виставлено «0» (нуль балів) без права перездачі.

Студенти повинні мати оцінки з не менше 50% аудиторних занять. За результатами поточного оцінювання студенти можуть отримати максимум 60 балів. Підсумкова оцінка в Журналі генерується автоматично. До підсумкового контролю допускаються студенти, які за результатами поточного контролю отримали **35 і більше балів. Усі студенти, що отримали 34 бали і менше, не допускаються до складання підсумкового контролю** і на підставі укладання додаткового договору здійснюють повторне вивчення дисципліни упродовж наступного навчального семестру.

3.Самостійна робота

Оцінювання самостійної роботи проводиться як під час поточного, так і під час підсумкового контролю знань. Поточний контроль самостійної роботи передбачає усну відповідь, написання доповіді та виступ, есе, вирішення тестових завдань, ситуаційних задач, виконання індивідуальних завдань, відпрацювання практичних навичок тощо.

Оцінювання самостійної роботи, яка передбачена в тематичному плані дисципліни разом з аудиторною роботою, здійснюється під час проведення семінарських, практичних занять, навчальної практики. Поточний контроль передбачає усну відповідь, написання доповіді та виступ, есе, вирішення тестових завдань, ситуаційних задач, виконання індивідуальних завдань, відпрацювання практичних навичок тощо.

Виставлення балів за самостійну роботу під час поточного контролю обов’язково супроводжується оцінювальними судженнями. Бали додаються до балів, які отримав студент під час поточного контролю, але не більше, ніж кількість балів з оцінювання окремої теми заняття.

Оцінювання тем, які виносяться лише на самостійну роботу і не входять до тем аудиторних занять, контролюється під час підсумкового контролю.

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ СПРАВІ»

1. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Сутність та функції інноваційної діяльності

1. Поняття інноваційної діяльності та передумови її виникнення на готельних підприємствах.
2. Види та класифікація інновацій.
3. Етапи розробки концепції інноваційного продукту у сфері послуг.

Тема 2. Формування інноваційної стратегії підприємств готельно-ресторанної сфери

1. Суть та взаємозв’язок інноваційної стратегії із загальною стратегією розвитку підприємств.
2. Послідовність розробки інноваційної стратегії та оцінка ефективних можливостей галузі.
3. Інноваційний потенціал як основа та результат інноваційної політики і стратегії підприємств готельно-ресторанної сфери.

Тема 3. Організаційні інновації в готельно-ресторанних комплексах

1. Характеристика нетрадиційних методів роботи з персоналом.

2. Соціальні інновації в готельно-ресторанному бізнесі.

Тема 4. Інноваційні процеси в готельному бізнесі

1. Інновації в туристичній індустрії світу.
2. Розробка інноваційних заходів та впровадження інноваційних технологій на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.

Тема 5. Інноваційні енергозберігальні технології в готельно-ресторанній справі

1. Енергозбереження в рамках ресторану.
2. Заходи спрямовані на оптимізацію енергоспоживання в готелі.
3. Роль екологічних концепцій в рамках розвитку готельно-ресторанних комплексів.

Тема 6. Інновації в сервісології готелів та ресторанів

1. Нові технології та тренди в управлінні ресторанами.
2. Характеристика інноваційних форматів закладів ресторанного господарства.
3. Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві.
4. Технологічні інновації у готельному обслуговуванні.

Тема 7 Інновації в технологіях приготування страв

1. Різноманітність технологій готування, подавання та зберігання страв.
2. Особливості організації закладів ресторанного господарства відкритої форми виробництва.

Тема 8. Інформаційне забезпечення інновацій на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу

1. Особливості інформаційного забезпечення підприємств готельно-ресторанної сфери.
2. Розвиток інформаційних технологій в готельно-ресторанній справі.

2. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН

№ п/п	Назва тем	Кількість годин				
		всього	аудиторних	лекцій	семінари	самостійна робота
1	Сутність та функції інноваційної діяльності	4	2	2		2
2	Формування інноваційної стратегії підприємств готельно-ресторанної сфери	8	4	2	2	4
3	Організаційні інновації в готельно-ресторанних комплексах	8	4	2	2	4
4	Інноваційні процеси в готельному бізнесі	8	4	2	2	4
5	Інноваційні енергозберігальні технології в готельно-ресторанній справі	8	4	2	2	4
6	Інновації в сервісології готелів та ресторанів	8	4	2	2	4
7	Інновації в технологіях приготування страв	10	6	2	2	4
8	Інформаційне забезпечення інновацій на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу	6	2	2	2	4
	Загальна кількість годин на вивчення дисципліни	60	30	16	14	30

3. ТЕМИ ЛЕКЦІЙНИХ ЗАНЯТЬ

№ п/п	№ заняття	Теми лекцій	Кількість годин
1	Лекція 1	Сутність та функції інноваційної діяльності	2
2	Лекція 2	Формування інноваційної стратегії підприємств готельно-ресторанної сфери	2
3	Лекція 3	Організаційні інновації в готельно-ресторанних комплексах	2
4	Лекція 4	Інноваційні процеси в готельному бізнесі	2
5	Лекції 5	Інноваційні енергозберігальні технології в готельно-ресторанній справі	2
6	Лекція 6	Інновації в сервісології готелів та ресторанів	2
7	Лекція 7	Інновації в технологіях приготування страв	2
8	Лекція 8	Інформаційне забезпечення інновацій на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу	2
Всього лекційних занять			**16**

4. ТЕМИ СЕМІНАРСЬКИХ ЗАНЯТЬ

№ з/п	№ заняття	Назва теми	Кількість годин
1	9	Формування інноваційної стратегії підприємств готельно-ресторанної сфери	2
2	10	Організаційні інновації в готельно-ресторанних комплексах	2
3	11	Інноваційні процеси в готельному бізнесі	2
4	12	Інноваційні енергозберігальні технології в готельно-ресторанній справі	2
5	13	Інновації в сервісології готелів та ресторанів	2
6	14	Інновації в технологіях приготування страв	2
7	15	Інформаційне забезпечення інновацій на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу	2
Всього практичних занять			**14**

5. САМОСТІЙНА РОБОТА

Назва теми	Зміст завдання для самостійної роботи	Кількість годин	Рекомендовані джерела інформації
Тема 1. Сутність та функції інноваційної діяльності	Опрацювати такі питання: 1. Ознайомитися з переліком найбільш високотехнологічних прогресів сьогодення. 2. Проаналізувати процес державного регулювання інноваційної діяльності.	2	**1, 2, 5**
Тема 2. Формування інноваційної стратегії підприємств готельно-ресторанної сфери	1. Охарактеризувати тенденції інноваційного розвитку підприємств готельно-ресторанної справи в Україні. 2. Розробити інноваційну стратегію розвитку власного підприємства готельного бізнесу. 3. Обрати кілька програм і проєктів інноваційних стратегій та ознайомитися з їхньою програмою.	4	**3, 6, 9**
Тема 3. Організаційні інновації в готельно-ресторанних комплексах	1. Новітні методики навчання персоналу. 2. Відомі готельні франшизи в Україні та світі.	4	**6, 9, 11**
Тема 4. Інноваційні процеси в готельному бізнесі	1. Технологічні, соціальні та інфраструктурні інновації в готельній справі. 2. Методи залучення інвестицій у сферу готельного господарства.	4	**9, 11, 12**
Тема 5. Інноваційні енергозберігальні технології в готельно-ресторанній справі	1. Найпопулярніші у використанні системи енергозбереження. 2. Види кондиціонування. 3. Сучасні системи водопостачання. 4. Системи дистанційного керування та спостереження за станом об’єктів.	4	**2, 9, 11**
Тема 6. Інновації в сервісології готелів та ресторанів	1. Обслуговування за місцем проведення заходів. 2. Охарактеризувати гала-івенти. 3. Характеристика професії міксолога.	4	**9, 10**
Тема 7.	1. Описати технологію масового	4	**8, 9, 10**

Інновації в технологіях приготування страв	виготовлення кулінарної продукції «CapKold». 2. Система збереження свіжості продукції. 3. Тепан-шоу та шоу-кукінг.		
Тема 8. Інформаційне забезпечення інновацій на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу	1. Використання інформаційних ресурсів у готельній справі. 2. Характеристика джерел інформації та особливостей їхнього використання за допомогою автоматизованої обробки даних. 3. Питання, що виникають під час організації процесів на готельних та ресторанних підприємствах.	4	**1, 5, 7**
Разом самостійної роботи студентів		**30**	

ПРОГРАМОВІ ВИМОГИ
для підготовки до підсумкового контролю

1. Поняття інноваційної діяльності та передумови її виникнення на готельних підприємствах.
2. Види та класифікація інновацій.
3. Етапи розробки концепції інноваційного продукту у сфері послуг.
4. Суть та взаємозв’язок інноваційної стратегії із загальною стратегією розвитку підприємств.
5. Послідовність розробки інноваційної стратегії та оцінка ефективних можливостей галузі.
6. Інноваційний потенціал як основа та результат інноваційної політики і стратегії підприємств готельно-ресторанної сфери.
7. Характеристика нетрадиційних методів роботи з персоналом.
8. Соціальні інновації в готельно-ресторанному бізнесі.
9. Інновації в туристичній індустрії світу.
10. Розробка інноваційних заходів та впровадження інноваційних технологій на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.
11. Особливості енергозбереження у ресторанах.
12. Заходи спрямовані на оптимізацію енергоспоживання в готелі.
13. Роль екологічних концепцій в рамках розвитку готельно-ресторанних комплексів.
14. Нові технології та тренди в управлінні ресторанами.
15. Характеристика інноваційних форматів закладів ресторанного господарства.
16. Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві.
17. Технологічні інновації у готельному обслуговуванні.
18. Особливості інформаційного забезпечення підприємств готельно-ресторанної справи.
19. Розвиток інформаційних технологій в готельно-ресторанній сфері.
20. Використання інформаційних ресурсів у готельній справі.

21. Характеристика джерел інформації та особливостей їхнього використання за допомогою автоматизованої обробки даних.
22. Питання, що виникають під час організації процесів на готельних та ресторанних підприємствах.
23. Новітні методики навчання персоналу.
24. Відомі готельні франшизи в Україні та світі.
25. Обслуговування за місцем проведення заходів.
26. Охарактеризувати гала-івенти.
27. Характеристика професій міксолога та баристи.
28. Види кондиціонування.
29. Сучасні системи водопостачання.
30. Системи дистанційного керування та спостереження за станом об'єктів.

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

1. Василенко В.О. Інноваційний менеджмент: Навчальний посібник. ЦУЛ; Фенікс, 2016. 440 с.
2. Волков О.І., Гречан А.П., Денисенко М.П. Економіка й організація інноваційної діяльності: підручник. Київ: Професіонал, 2014. 960 с.
3. Завідна Л. Д. Готельний бізнес: стратегії розвитку : монографія. Київ : Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2017. 600 с.
4. Захарченко В. І., Корсікова Н. М., Меркулов М. Н. Інноваційний менеджмент: теорія і практика в умовах трансформаційної економіки: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2012. 448 с.
5. Ілляшенко С. М. Інноваційний менеджмент: підруч. Суми : Університетська книга, 2010. 334 с.
6. Ілляшенко С.М. Управління інноваційним розвитком. Суми : Університ. кн., 2015. 278 с.
7. Левицька І. В., Корж Н.В., Онищук Н. В. Готельна справа: Навчальний посібник. Київ нац.торг.-екон.ун-т,. Вінниця, ПП «ТД«Едельвейс і К» 2015. 580 с.
8. Менеджмент ресторанного господарства: навчальний посібник/ за редакцією Г.Т. П'ятницької. Київ: КНТЕУ, 2015. 584 с.
9. Опорний конспект лекцій «Інноваційна діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу». Укладачі: Д. М. Одарченко, Р. С. Тихонченко, Є. Б. Соколова, А. Г. Абабова. Харків : ХДУХТ, 2018. URL: https://repo.btu.kharkov.ua/bitstream/123456789/8136/1/Oporn_konsp_lekc_Innovac_diyal_n_pidpr_got_restor_biznesu_2019.pdf (дата звернення 30.10.2022)
10. Островська Г.Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. Тернопіль: Підручники і посібники, 2018. 268 с.
11. Павлюченко О. С. Інноваційні технології в ресторанному господарстві. Київ. НУХТ, 2014. 93 с.
12. П'ятницька Г. Т., П'ятницька. Н.О. Інноваційні ресторанні технології: основи теорії: навч. посіб. Київ. Кондор-Видавництво, 2013. 250 с.