

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО**

КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

СУЧАСНІ РЕСТОРАННІ ТРЕНДИ

РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни

підготовки _____ магістр _____

галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Львів-2020

Робоча програма з дисципліни «Сучасні ресторанны тренди» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (денна і заочна форма навчання)

Розробник: професор Паска М.З.

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Протокол від “31” серпня 2020 року № 1

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

(підпис)

(Голод А.П.)

(прізвище та ініціали)

©Паска М.З., 2020

© ЛДУФК ім. І. Боберського, 2020 рік

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, рівень вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 4,0	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»	Обов'язкова	
Електронний каталог ЛДУФК імені Івана Боберського http://3w.ldufk.edu.ua Електронний репозитарій ЛДУФК імені Івана Боберського http://repository.ldufk.edu.ua/	Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»	Рік підготовки:	
		2-й	1-й
Загальна кількість годин – 120		Семестр	
		1-й	1-й
Тижневих годин для денної форми навчання: - аудиторних – 4 - самостійної роботи студента – 4	Рівень вищої освіти: магістр	Лекції	
		20 год.	6 год.
		Семінарські	
		20 год.	6 год.
		Практичні	
		-	-
		Лабораторні	
		-	-
		Самостійна робота	
80 год.	108 год.		
Вид контролю: ІСПИТ			

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Кулінарне мистецтво і сучасний ресторанний бізнес мають свої тенденції, що постійно змінюються в залежності від уподобань споживачів. Відстеження інтересів та смаку клієнтів має велике значення для шеф-кухарів, власників ресторанів та усіх працівників індустрії громадського харчування. Завдяки швидкому розвитку технологій, за останні роки відбулися суттєві зміни у кулінарному світі. Плануючи розпочати або активно розвивати власний ресторанний бізнес, варто ознайомитися з його основними тенденціями.

Метою викладання навчальної дисципліни «Сучасні ресторанны тренди» є розширення і поглиблення у студентів знань сучасного стану і перспектив розвитку сучасного ресторанного бізнесу, наукового обґрунтування використання інноваційних методів оброблення сировини, опанування студентами теоретичних, практичних навичок та реалізації їх при конструюванні новітніх харчових продуктів функціонального призначення;

вміння діагностувати технології кулінарної продукції як цілісні технологічні системи, спрямовані на вдосконалення існуючих та розроблення більш ефективних інноваційних технологій; вміння визначити особливості і динаміку трансформації форматів закладів ресторанного господарства відповідно до змін ресторанного бізнесу; створення і напрями розвитку інноваційних форм сервісу різноформатних закладів ресторанного господарства та розширення і поглиблення у студентів знань щодо інноваційних форм надання професійних послуг.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен знати: інноваційні технології харчових продуктів функціонального призначення, а саме використання криогенних, екструзійних, молекулярних, креативних і ф'южн-технологій з використанням різноманітних еногастрономічних сполучень; інноваційні технології створення стандартів сервісу та інноваційні форми надання професійних послуг у закладах ресторанного господарства сучасних форматів, новітні концепції харчування, нутрієнтний склад і поживна цінність основних харчових продуктів, сучасні рекомендації щодо харчування населення та споживання нутрієнтів, харчові продукти функціонального призначення, дієтичні добавки, наукові принципи складання і характеристика харчових раціонів лікувально-профілактичного; новітні стандарти сервісу та форми надання професійних послуг, нова філософія підходу до створення і пропозиції меню, сучасні напрями і наукові концепції використання просторових, продовольчих та трудових ресурсів.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти мають досягти таких результатів навчання:

1) загальні компетентності:

ЗК1.Здатність до критичного налізу та оцінки сучасних наукових досягнень, генерування нових ідей та виконання наукових досліджень, що приводять до отримання нових результатів та розуміння сутності готельно-ресторанної справи.

ЗК5.Здатність до аналізу, оцінки та синтезу нових ідей та пошуку альтернативних рішень у науково-дослідницькій та професійній діяльності.

2) фахові компетентності:

ФК7. Використовувати сучасні досягнення науки і передових технологій у готельно-ресторанній справі.

ФК12. Здатність застосовувати сучасні досягнення в області харчування, управляти технологічними процесами, з урахуванням сучасних вимог ресторанного господарства

Програмні результати навчання:

РН3. Здатність використовувати інноваційні методи і технології в сфері готельно-ресторанного бізнесу.

РН 13. Володіння навичками удосконалення існуючих і розроблення інноваційних технологій харчових продуктів на основі останніх досягнень науки і техніки.

РН22. Презентувати власні інноваційні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

РН 25. Аргументувати управлінські рішення для вирішення проблем, які виникають в роботі суб'єктів фізичної культури і спорту; мати навички лідерства, застосовуючи спеціальні форми обслуговування.

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення.

Інновації у харчовій промисловості. Оздоровчі харчові продукти як основний об'єкт інновацій. Поняття ф'южн-кухні та молекулярної кухні.

Тема 2. Сучасний розвиток форматів закладів ресторанного господарства

Сучасні формати «Fast casual», «Fine dining», «Quick'n'casual», «Free flow» у ресторанному бізнесі

Тема 3. Особливості створення меню для закладів ресторанного господарства сучасних форматів.

Креативні особливості створення меню для ресторанних закладів . Особливості дизайну меню . Особливості створення меню для закладів ресторанного господарства сучасних форматів

Тема 4. Інноваційні форми обслуговування в ресторанному господарстві.

Обслуговування заходів типу «гала-івент». Обслуговування за місцем проведення ділових , культурних, громадських заходів. Організація харчування на виставках, ярмарках, форумах

Тема 5. Інноваційні підходи до впровадження та розвитку номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії.

Основні умови для впровадження нової послуги в закладах ресторанного господарства. Програма надання послуг як таких, що перевершують очікування гостей. Класифікація додаткових послуг (платних та безплатних) у закладах ресторанного господарства згідно з різними ознаками

Тема 6. Основні принципи організації дієтичного харчування в закладах ресторанного господарства при готельних комплексах.

Загальні відомості про дієтичне харчування та його організацію. Характеристика основних харчових продуктів, які використовуються у

дієтичному харчуванні. Характеристика основних речовин, необхідних для організму. Лікувальні особливості окремих харчових продуктів. Характеристика основних лікувальних дієт.

Тема 7. Технологія харчових продуктів дієтичного призначення і для харчування дітей.

Розроблення та обґрунтування збалансованих раціонів харчування. Сучасні вимоги до раціонального харчування дітей. Характеристика і особливості дитячого харчування залежно від віку. Організація раціонального харчування для дітей раннього віку (до 1 року), дошкільного (1-6 років), шкільного (6-17 років) віку.

Структура навчальної дисципліни

Назва теми	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	с	інд	с.р.		л	п	с	інд	с.р.
Тема 1. Інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення.	12	2	2			8	12	1	-		-	11
Тема 2. Сучасний розвиток форматів закладів ресторанного господарства	22	4	4			14	22	1	1		-	20
Тема 3. Особливості створення меню для закладів ресторанного господарства сучасних форматів.	20	4	4			12	20	1	1		-	18
Тема 4. Інноваційні форми обслуговування в ресторанному господарстві .	20	4	4			12	20	1	1		-	18
Тема 5. Інноваційні підходи до впровадження та розвитку номенклатури додаткових послуг у	16	2	2			12	16	2	1		-	13

сфері ресторанної індустрії .												
Тема 6. Основні принципи організації дієтичного харчування в закладах ресторанного господарства при готельних комплексах.	14	2	2			10	14	-	1			13
Тема 7. Технологія харчових продуктів дієтичного призначення і для харчування дітей.	16	2	2			12	16		1			15
Усього годин	120	20	20		-	80	120	6	6		-	108

Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	2	3	4
1	Тема 1. Інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення.	2	-
2	Тема 2. Сучасний розвиток форматів закладів ресторанного господарства	4	1
3	Тема 3. Особливості створення меню для закладів ресторанного господарства сучасних форматів.	4	1
4	Тема 4. Інноваційні форми обслуговування в ресторанному господарстві .	4	1
5	Тема 5. Інноваційні підходи до впровадження та розвитку номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії .	2	1
	Тема 6. Основні принципи організації дієтичного харчування в закладах ресторанного господарства при готельних комплексах.	2	1
	Тема 7. Технологія харчових продуктів дієтичного призначення і для харчування дітей.	2	1
Всього:		20	6

Теми семінарських занять

Не передбачено навчальним планом.

Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	2	3	4
1	Тема 1. Інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення.	8	11
2	Тема 2. Сучасний розвиток форматів закладів ресторанного господарства	14	20
3	Тема 3. Особливості створення меню для закладів ресторанного господарства сучасних форматів.	12	18
4	Тема 4. Інноваційні форми обслуговування в ресторанному господарстві .	12	18
5	Тема 5. Інноваційні підходи до впровадження та розвитку номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії .	12	13
	Тема 6. Основні принципи організації дієтичного харчування в закладах ресторанного господарства при готельних комплексах.	10	13
	Тема 7. Технологія харчових продуктів дієтичного призначення і для харчування дітей.	12	15
Всього:		80	108

Індивідуальні завдання

(для студентів, які навчаються за графіком сприяння)

- Матеріали самопідготовки;

Методи навчання

Передбачає дотримання принципів доброчесності та студентоцентрованого підходу.

Замість виконання завдань (вивчення тем) можуть також додатково враховуватись такі види активностей здобувача:

- проходження майстер–класів, тренінг-курсів чи дистанційних курсів з використання сучасних освітніх технологій на *он-лайн* платформах тощо (за наявності відповідного документу про їх закінчення, надання копії викладачу);

- участь в майстер-класах, форумах, конференціях, семінарах, зустрічах з проблем використання сучасних освітніх технологій (з підготовкою есе, прес-релізу, інформаційного повідомлення тощо, що підтверджено навчальною програмою заходу чи відповідним сертифікатом)

Методи контролю

Оцінювання якості знань студентів, в умовах організації навчального процесу за кредитно-модульною системою здійснюється шляхом поточного,

модульного і підсумкового (семестрового) контролю за 100-бальною шкалою оцінювання, за шкалою ECTS та національною шкалою оцінювання.

Поточний контроль і оцінювання результатів навчання передбачає виставлення оцінок за всіма формами проведення занять:

- контроль та оцінювання активності роботи студента під час лекційних та практичних занять (групова дискусія);

- контроль та оцінювання якості підготовки та розробки проектних завдань в ході самостійної роботи студентів;

- контроль засвоєння теоретичного та практичного матеріалу (у вигляді тестування);

- контроль та оцінювання вмінь вирішувати розрахункові, ситуаційні та інші задачі;

- контроль та оцінювання вмінь проводити дослідження та презентувати із застосуванням сучасних інформаційних та хмарних технологій;

- контроль та оцінювання вмінь та навичок вирішувати кейсові проблемні завдання із розподілом ролей в командах. Студенти, які брали участь у науковій діяльності, отримують додаткові бали. Підсумковий контроль проводиться у формі семестрового заліку (відповіді на питання (письмові, тестові)).

Питання іспиту «Сучасні ресторанны тренди»

1. Оздоровчі харчові продукти як основний об'єкт інновацій.
2. Особливості ф'южн-кухні та молекулярної кухні.
3. Сучасні ресторанны формати «Fast casual», «Fine dining», «Quick'n'casual», «Free flow» у ресторанному бізнесі.
4. Креативні особливості створення меню для ресторанных закладів.
5. Особливості дизайну меню для закладів ресторанного господарства сучасних форматів.
6. Обслуговування заходів типу «гала-івент».
7. Обслуговування за місцем проведення ділових, культурних, громадських заходів.
8. Організація обслуговування на виставках, ярмарках, форумах.
9. Інноваційні підходи до впровадження та розвитку номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії.
10. Характеристика основних харчових продуктів, які використовуються у дієтичному харчуванні.

11. Крафтові технології м'ясних продуктів в умовах закладів ресторанного господарства.
12. Крафтові технології виробництва хлібобулочних, кондитерських та кулінарних виробів.
13. Особливості розробки функціональних харчових продуктів з нової сировини для підприємств ресторанного господарства.
14. Розроблення та обґрунтування збалансованих раціонів харчування.
15. Сучасні вимоги до раціонального харчування дітей. Характеристика і особливості дитячого харчування залежно від віку.
16. Охарактеризуйте основні теорії і концепції харчування.
17. Визначте особливості альтернативних видів харчування (вегетаріанського, редукованого, роздільного, макробіотичного, харчування за групами крові та ін.). \
18. Охарактеризуйте організацію раціонального харчування для дітей раннього віку, дошкільного, шкільного віку.
19. Наведіть основні принципи складання меню для харчування дітей різного віку.
20. Визначте класифікаційні ознаки сучасних форматів закладів ресторанного господарства.
21. Охарактеризуйте нову філософію меню закладів ресторанного господарства сучасних форматів.
22. Наведіть приклади представлення страв і концепції закладу, ґрунтуючись на вивченні закордонному досвіді організації ресторанного господарства.
23. Що являє собою ресторанне підприємство формату «Free Flow»?
24. Охарактеризуйте особливості структури учасників подій формату «галаївент».
25. Яким чином розподіляється обсяг робіт та виконується синхронізація дій обслуговуючого персоналу (стюардів)?

26. Дайте визначення поняття «кейтеринг-бар» і охарактеризуйте його сутність.
27. Яким чином відбувається підбір персоналу, створення базової пропозиції кейтеринг-бару для конкретного заходу?
28. Наведіть послідовність і особливості складання карти коктейлів.
29. Визначте перелік консалтингових послуг кейтерингової компанії для ресторанних закладів.
30. Охарактеризуйте нетрадиційні та оригінальні послуги і сценарії їх пропонування споживачам з позицій вітчизняного та закордонного досвіду.
31. Які правила здійснення компенсацій згаяного часу, зайвого очікування, неякісного замовлення та його невиконання в закладах ресторанного господарства Ви знаєте?
32. Наведіть наукове обґрунтування засад роботи сомельє.
33. Які правила дегустації, споживання алкогольних напоїв, порядок, способи та техніку подавання Ви знаєте?
34. Охарактеризуйте рецептури кавових сумішей.
35. Наведіть правила приготування і подавання гарячого шоколаду. 32. Визначте історичні передумови виникнення професії вітальє, а також основні вимоги і професійні обов'язки.

РОЗПОДІЛ БАЛІВ, ЯКІ ОТРИМУЮТЬ СТУДЕНТИ

На практичному занятті студент може отримати від 1 до 10 балів. максимально студент може отримати 70 балів.

Поточний контроль, самостійна робота, індивідуальні завдання							Разом	ІСПИТ	Сума
T1.	T2.	T3.	T4.	T5	T6	T7			
5	5	10	10	10	10	10	60	40	100

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		
68-74	D	задовільно	
61-67	E		
35-60	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Рекомендована література

Основна:

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. К. : Центр учбової літератури, 2015. 280 с.
2. Байлік С. І. Писаревський І. М. Організація готельного господарства: підруч. Харків. нац. ун-т міськ. госпва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с.
3. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. Тернопіль : ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с
4. Инновационное развитие: экономика, интеллектуальные ресурсы, управление знаниями / под ред. Б.З. Мильнера. - М. : ИНФРА-М, 2016. - 675
5. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: моногр. К. : КНТЕУ, 2015. 465 с. .
6. «Заклади ресторанного господарства Класифікація» : ДСТУ 4281 : 2004. – К: Держспоживстандарт України, 2004. – 17 с.

7. «Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва : ДБН А.2.2-3-2004. – К: Держбуд України, 2004. – 35 с.

8. Системи управління якістю. Основні положення та словник: ДСТУ ISO 9000-2001 – на заміну ДСТУ 3230-95; чинний від 2001-10-01. – Київ: Держстандарт України, 2001. – 33 с. 7. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) : ДБН В.2.2-25:2009. – Вводяться вперше; чинні від 2010-09- 01. – Київ : Мінрегіонбуд України, 2010. – 83 с.

9. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. / За ред. А.А. Мазаракі. – Київ: ЦУЛ, –2018. –307 с.

10. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. Київ : Видавництво Ліра-К, 2016. 280 с.

11. Інноваційний інжиніринг м'ясопереробних підприємств : програма нормативної навчальної дисципліни підготовки здобувачів вищої освіти "магістр", спеціальності 181 "Харчові технології" в аграрних ВНЗ / розроб. О. В. Радчук, М. З. Паска, І. О. Мартинюк. - Київ, 2016. - 10 с.

12. Паска М. Особливості підготовки фахівців для сфери обслуговування зі спеціальності "Готельно-ресторанна справа" / М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: Міжнар. наук.-практ. конф. - Львів: ЛДУФК, 2020. - С. 391-393.

13. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туркомплексах : підруч- 52 ник / Т.Г. Сокол - К. : Альтерпрес, 2015. - 447 с.

14. Технологія продуктів харчування функціонального призначення: монографія / М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко та ін. ; за ред. М.І. Пересічного - К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. - 718 с.

15. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів (технологічних карт) з використанням біологічно активних добавок / Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Корзун В.Н. та ін. ; під кер. М.І. Пересічного. - К. : Книга, 2015. - 428 с.

16. Ресторанний сервіс. Основи міжнародної практики обслуговування для професіоналів и починаючих / С. и Л. Зигель, Х. И Р. Ленгер, Г. Штиклер, В. Гутмайер. -М.: Центрополиграф, 2016. - 287 с.

Допоміжна:

1. Про затвердження рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування : Наказ №-2 від 03.01.2003 р. – вихідні дані.

2. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування : Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 3 січня 2003 р. № 2. – вихідні дані.

3. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу / уклад: О. І. Черевко, Л. П. Малюк, Г. В. Дейниченко. – Харків .: ФаворЛТД, 2003. – 440 с.

4. Ястина Г. М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD : учебник / Г. М. Ястина, С. В. Несмелова – СПб .: Троицкий мост, 2012. – 288 с. 5. Новицкий Н. И. Организация и планирование

- производства: Практикум / Н. И. Новицкий. – Мн. : Новое знание, 2004. – 256 с.
5. Paska M. Comparative quality assessment of nor, pse and dfd beef / M. Paska // Eastern-European Journal of Enterprise technologies volume. – 2015. – Vol. 3, is. 10. – P. 59–63. 2.
 6. Paska M. Using innovative equipment frymakoruma maxxd in the production of mayonnaiseeasterneuropean / M. Paska, O. Zhuk // Journal of Enterprise Technologies Eastern-European Journal of Enterprise technologies volume. – 2015. – Vol. 2, is. 10. – P. 58–64
 7. Методологія харчової науки : програма навчальної дисципліни підготовки здобувачів ступеня вищої освіти «магістр» спеціальності 181 «Харчові технології» в аграрних ВНЗ / розроб. М. З. Паска, О. Р. Михайлицька. – Київ, 2016. – 10 с.
 8. Паска М. З. Технологія тваринних жирів : навч.-метод. посіб. / Паска М. З. - Львів : ЛКТ ЛНУВМ та БТ ім. С. З. Гжицького, 2010. - 135 с.
 9. Паска М. З. Технологія маргаринів та промислових жирів / М. З. Паска, І. М. Демидов, О. І. Жук. – Львів: СПОЛОМ, 2013. – 187 с.
 10. Standardization, Metrology, Certification and Quality Management, Manual. Komprint / Bal'-Prylypko L.V., Slobodianiuk N. M., Polishchuk G. Ye., Paska M. Z., Burak V. Ye. – Kyiv : Komprint, 2017. – 558 p.
 11. Паска М. Формування професійних компетентностей магістрів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / М. Паска // Маркетинг ХХІ століття: виклики змін : матеріали міжнар. наук.-практ. конф., присвяч. 25-річчю заснування кафедри маркетингу і комерційної діяльності ХДУТ / ред. : О. Черевко. – Харків, 2020. – С. 263–265.
 12. Паска М. Особливості підготовки фахівців для сфери обслуговування зі спеціальності "Готельно-ресторанна справа" / М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: Міжнар. наук.-практ. конф. - Львів: ЛДУФК, 2020. - С. 391-393.
 13. Паска М. З. Інноваційні аспекти розробки нових видів делікатесних продуктів спеціального призначення / М. З. Паска, О. В. Радзімовська, М. Бурак // Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції : тези ІХ Міжнар. наук.-техн. конф. – Київ : НУХТ, 2020. – С. 119–221.
 14. Паска М. З. Інновації екоупаковки для закладів ресторанного господарства / Паска М. З., Маслійчук О. Б. // Ресурсо- та енергоощадні технології виробництва і пакування харчової продукції – основні засади її конкурентоздатності : матеріали ІХ Міжнар. спеціалізованої наук.- практич. конф.(10 грудня 2020 р. м. Київ). – Київ, 2020. – С. 94–95.
 15. Паска М. З. Сучасні аспекти формування крафтових продуктів у ресторанній справі / Паска М. З., Графська О. І., Кулик О. М. // International scientific and practical conference. – Prague, 2020. – P. 76–80.
 16. Паска М. Теоретичні аспекти розвитку барної справи / Марія Паска, Катерина Потопа // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб.

матеріалів наук.-практ. семінару (3 жовтня 2019 р., с. Гута). – Львів, 2020. – С. 56–57.

17. Паска М. З. Техно-новини ресторанного бізнесу / Паска М. З., Куцмида А. Т. // Новації в технології та обладнанні готельноресторанних, харчових і переробних виробництв : матеріали міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. (24 листоп. 2020 р.). – Мелітополь, 2020. – С. 230–233.

18. Левчук А. Упровадження концепції здорового харчування для учасників спортивних змагань / А. Левчук, М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 76–79.

19.. Куцмида А. Основні чинники впливу приготування якісної здорової продукції у закладах ресторанного господарства / А. Куцмида, М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 72–75.

20. Радзімовська О. Аналіз діяльності мережі чеської пивоварні „Старгород” на ресторанному ринку Львова / О. Радзімовська, М. Паска, В. Холявка // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 106–109.

21. Баль-Прилипко Л. Вплив фітохімічних харчових речовин на ризик вірусних інфекцій, включаючи Covid-19 / Л. Баль-Прилипко, О. Швець, М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 16–18.

22. Баль-Прилипко Л. В. Удосконалення технології паштетних консервів із білоквмісними наповнювачами / Баль-Прилипко Л. В., Паска М. З., Рябовол М. В. // Продовольчі ресурси. – 2020. – Т. 8, № 15. – С. 6–14.

23. Жук О. Перспективні методи рафінації рослинних олій / О. Жук, М. Паска М. // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів: ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 148-150

24. Карпов А. Інноваційні способи приготування кавових напоїв / А. Карпов, М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 155–157.

25. Карпова М. Капінг як спосіб органолептичної оцінки обсмаженого кавового зерна / М. Карпова, М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 55–57.

Інформаційні ресурси інтернет:

1. http://irbis-nbuv.gov.ua/irbis_nbuv.htm
2. <http://www.liet.lviv.ua/redakce/index.php?slozka=715&xuser=&lanG=uk>
3. <http://www.liet.lviv.ua/redakce/index.php?slozka=541&xuser=&lanG=uk>
4. http://www.onaft.edu.ua/?view=arhiv_newspaper
5. http://www.nbuv.gov.ua/portal/Chem_Biol/Pkh/texts.html
6. <http://www.nbuv.gov.ua/portal/natural/khnit/index.html>

7. http://www.nbu.gov.ua/portal/soc_gum/ekhp/index.html
8. <http://library.kr.ua/orhus/harch.html>