

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

КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

СУЧАСНІ РЕСТОРАННІ ТРЕНДИ

(назва навчальної дисципліни)

РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни

підготовки _____ **магістр** _____

(рівень вищої освіти)

галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

(шифр і назва напрямку)

спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

(шифр і назва спеціальності)

Львів-2022

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

Розробник: к.т.н., доц., Петришин Н.З.,
професор Паска М.З., викладач, стейкхолдер кафедри ГРБ Лукович Л.І.

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Протокол від “06” вересня 2022 року № 2

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

(підпис)

(Паска М.З.)
(прізвище та ініціали)

©Паска М.З., 2022

© ЛДУФК ім. І. Боберського, 2022 рік

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

| Найменування показників | Галузь знань, спеціальність, рівень вищої освіти | Характеристика навчальної дисципліни | |
|--|--|--------------------------------------|-----------------------|
| | | денна форма навчання | заочна форма навчання |
| Кількість кредитів – 3,0 | 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 | 2-й |
| Загальна кількість годин – 90 | | Семестр | |
| | | 1-й | 1-й |
| Тижневих годин для денної форми навчання: - аудиторних – 4 - самостійної роботи студента – 4 | Рівень вищої освіти: магістр | Лекції | |
| | | 20 год. | 4 год. |
| | | Семінарські | |
| | | 20 год. | 4 год. |
| | | Практичні | |
| | | - | - |
| | | Лабораторні | |
| | | - | - |
| | | Самостійна робота | |
| 50 год. | 82 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 ресторанні 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. Уміння 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.

Інноваційні технології ресторанної продукції: фірмових та банкетних страв, авторських страв ф'южн-кухні з використанням різноманітних еногастрономічних способів, креативних тенденцій, екструзійних і молекулярних технологій.

Тема 2. Сучасний розвиток форматів закладів ресторанного господарства

Формати закладів ресторанного господарства: «Street Food», «Fast Food», «Fast Casual», «Quick'n'Casual», «Casual Dining», «Fine Dining», «клубний», «експо-кухня», «родинний». Особливості формату та групування закладів ресторанного господарства за їх видами. Особливості стандартів сервісу, що пропонують заклади ресторанного господарства цих форматів.

Сучасні напрями використання просторових ресурсів виробничих приміщень та торговельних приміщень. Заклади формату «Free Flow» та їх адаптація на вітчизняному ринку ресторанної продукції.

Креативні особливості створення меню ресторанних закладів. Особливості створення меню для закладів РГ сучасних форматів.

Тема 3. Інноваційні форми обслуговування в ресторанному господарстві.

Характеристика заходів формату конференції, семінари і досвід їх впровадження у світовій і вітчизняній практиці ресторанного господарства. Особливості структури учасників подій формату «гала-івент». Визначення потреб у видах, обсягах і асортименті продукції ресторанного господарства.

Особливості надання послуг із кейтерингу під час фестивалів, виставок, ярмарок, масових гулянь, спортивних змагань.

Розроблення проекту розрахунку потреб у видах і обсягах харчування споживачів у фан-зонах; створення багатоваріантного меню. Складання плану підготовчої роботи, 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-и-строк». Складання сіткових графіків виконання всього комплексу робіт із обслуговування споживачів у фан-зонах.

Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві (організація виїзних послуг барменів, спосіб приготування фондю). Наукове обґрунтування засад роботи сомельє, його обов'язки, правила, основні методи і форми роботи. Історичні передумови виникнення професії вітальє. Основні вимоги і професійні обов'язки. Відомі сигарні дома Європи і України. Школи вітальє.

Тема 4. 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 5. Основні теорії і концепції харчування.

Концепція функціонального харчування. Характеристика харчових продуктів функціонального призначення. Технологія харчових продуктів, що сприяють підвищенню захисних функцій організму.

Харчові продукти з радіозахисними властивостями. Харчові продукти з підвищеним вмістом мікронутрієнтів. Харчові продукти з використанням сучасних структуроутворюючих речовин. Харчові продукти і антиоксидантними властивостями. Харчові продукти з підсолоджувачами. Характеристика харчових продуктів репродуктивного і геронтологічного призначення.

Тема 6. Основні принципи організації дієтичного харчування в закладах ресторанного господарства при готельних комплексах. Методологія розроблення харчових раціонів спеціального призначення

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.

Основні принципи організації дієтичного харчування у санаторно-курортних закладах та готельно-ресторанних комплексах. Розроблення та обґрунтування збалансованих раціонів харчування.

Основні принципи побудови харчових раціонів спеціального призначення.

Тема 7. Основні принципи організації раціонального харчування дітей, технологія продуктів для харчування дітей

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. Основні принципи складання меню для харчування дітей раннього, дошкільного, шкільного 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. | 16 | 4 | 4 | | | 8 | 16 | 1 | 1 | | - | 14 |
| Тема 2. Сучасний розвиток форматів закладів ресторанного господарства | 16 | 4 | 4 | | | 8 | 16 | 1 | 1 | | | 14 |
| Тема 3. Інноваційні форми обслуговування в ресторанному господарстві . | 16 | 4 | 4 | | | 8 | 16 | 1 | 1 | | | 14 |
| Тема 4. Інноваційні підходи до впровадження та розвитку номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії . | 12 | 2 | 2 | | | 8 | 12 | 1 | 1 | - | - | 14 |
| Тема 5. Основні теорії і концепції харчування. | 10 | 2 | 2 | | | 6 | 10 | | | - | - | 10 |
| Тема 6. Основні принципи організації дієтичного харчування в ЗРГ при готельних комплексах. Методологія розроблення харчових раціонів спеціального призначення | 10 | 2 | 2 | | | 6 | 10 | 1 | 1 | | | 8 |
| Тема 7. Основні принципи організації раціонального харчування дітей, технологія продуктів для харчування дітей | 10 | 2 | 2 | | | 6 | 10 | | - | | | 10 |
| Усього годин | 90 | 20 | 20 | | | 50 | 90 | 4 | 4 | | | 82 |

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. | 4 | 1 |
| 2 | Тема 2. Сучасний розвиток форматів закладів ресторанного господарства | 4 | 1 |
| 3 | Тема 3. Інноваційні форми обслуговування в ресторанному господарстві . | 4 | 1 |
| 4 | Тема 4. Інноваційні підходи до впровадження та розвитку номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії . | 2 | - |
| 5 | Тема 5. Концепція функціонального харчування. Характеристика харчових продуктів функціонального призначення. | 2 | - |
| 6 | Тема 6. Основні принципи організації дієтичного харчування в закладах ресторанного господарства при готельних комплексах. Основні принципи побудови дієт і харчових раціонів спеціального призначення. | 2 | 1 |
| 7 | Тема 7. Основні принципи складання меню для харчування дітей раннього, дошкільного, шкільного віку. | 2 | - |
| Всього: | | 20 | 4 |

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 | 14 |
| 2 | Тема 2. Сучасний розвиток форматів закладів ресторанного господарства | 8 | 14 |
| 3 | Тема 3. Інноваційні форми обслуговування в ресторанному господарстві . | 8 | 12 |

| | | | |
|----------------|--|-----------|-----------|
| 4 | Тема 4. Інноваційні підходи до впровадження та розвитку номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії | 8 | 12 |
| 5 | Тема 5.. Основні теорії і концепції харчування. | 6 | 10 |
| | Тема 6. Основні принципи організації дієтичного харчування в ЗРГ при готельних комплексах. Методологія розроблення харчових раціонів спеціального призначення | 6 | 8 |
| | Тема 7. Основні принципи організації раціонального харчування дітей, технологія продуктів для харчування дітей | 6 | 10 |
| Всього: | | 50 | 82 |

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.

36. 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 60 балів.

| Поточний контроль, самостійна робота, індивідуальні завдання | | | | | | | Разом | ІСПИТ | Сума |
|--|----|----|----|----|----|----|-------|-------|------|
| T1 | T2 | T3 | T4 | T5 | T6 | T7 | | | |
| 10 | 10 | 5 | 5 | 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 | Е | | |
| 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

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. – 675с.
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. Пересічний М. І. Технологія продукції громадського харчування з використанням біологічно активних добавок / М. І. Пересічний, М. Ф. Кравченко, І. О. Карпенко. – К. : КНТЕУ. 2003. – 321 с.
8. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів (технологічних карт) із використанням біологічноактивних добавок / [Пересічний М. І., Кравченко М. Ф., Корзун В. Н. та ін.] ; під кер. М. І. Пересічного. – К. : Книга, 2004. – 428 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 .: Трицкий мост, 2012. – 288 с. 5. Новицкий Н. И. Организация и планирование производства: Практикум / Н. И. Новицкий. – Мн .: Новое знание, 2004. – 256 с.

5. Паска М. З Порівняльна оцінка якості яловичини NOR, PSE та DFD / М. З. Паска // Восточно-Європейський журнал передових технологій.– 2015.– № 3(10).– С. 59–60.

6. Паска М.З. Використання інноваційного обладнання Fryma Korum MaxxD у виробництві майонезу / М.З. Паска, О.І. Жук // Восточно-европейский журнал передовых технологий. 2015. № 2(10). С. 58–64. Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vejpte_2015_2\(10\)_12](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vejpte_2015_2(10)_12).

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.- практ. 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–

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.

26. Паска М.З. Розробка рецептур та удосконалення технології функціональних м'ясних посічених напівфабрикатів і котлет з використанням білкового збагачувача / М.З. Паска, О.Б. Маслійчук // Продовольчі ресурси. 2018. № 11. С. 132–138. Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/pr_2018_11_17.

27. Петришин Н.З., Бліщ Р.О. Перспективні збагачувальні добавки із зародків пшениці для кондитерських виробів. Вісник Львівської комерційної академії. – Львів : Видавництво Львівської комерційної академії, 2015. – Вип. 16. – С.106 –109 (Технічні науки).

28. Петришин Н.З. Дослідження властивостей листового тіста з використанням дієтичних добавок із зародків пшениці. Вісник Львівської комерційної академії. – Львів : Видавництво Львівської комерційної академії, 2014. – Вип. 14. – С.149-151 – (Технічні науки).

29. Петришин Н.З. Сучасні напрямки розвитку технології харчових виробництв./ Р. О.Бліщ, Н.З. Петришин, І.М. Бабич. // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. – Львів: видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2021.–Вип. 25. – С.31-37.(Технічні науки).

30. Петришин Н.З., Назар М.І. Технологія безглютенових кулінарних страв і кулінарних виробів. Матерали Міжнародної науково-практичної конференції Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення (18-19 червня 2020 р.) Львів ЛТЕУ. С. 229-230

31. Петришин Н.З., Кіт Я. Інноваційні технології соусів підвищеної харчової цінності Матерали Міжнародної науково-практичної конференції Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення (18-19 червня 2020 р.) Львів ЛТЕУ. С. 230-231

32. Петришин Н.З., Ланиця І. Ф. Ферментація: оптимальний шлях розширення асортименту продукції функціонального призначення. Матерали Міжнародної науково-практичної конференції "Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення". (2-3 червня 2021 р.). Львів ЛТЕУ, 2021 С. 196.

33. Петришин Н.З., Удворгелі Л.І. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства. Матерали Міжнародної науково-практичної конференції «Сучасні напрями розвитку економіки, підприємства, технологій та їх правового забезпечення» (1-2 червня 2022 р.). Львів ЛТЕУ, 2022 С. 354.

34. Петришин Н. З. Науково-інноваційна інфраструктура регіону в контексті розвитку готельно-ресторанної індустрії / І. М. Ощипок, Н. З. Петришин, Р. О. Бліщ, М. П. Попович // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. – Львів: видавництво ЛТЕУ, 2018. – Вип. 56. – С. 25-33. – (Економічні науки). Фахове видання.

Електронні ресурси

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