

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА**

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Проректор _____
“ ____ ” _____ 2021 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Креатив у ресторанних технологіях»

Освітньо-професійна програма «Курортна справа»
Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»
інститут, факультет : Факультет туризму

Івано-Франківськ – 2021 рік

Робоча програма навчальної дисципліни «Креатив у ресторанних технологіях» для студентів за Освітньо-професійною програмою «Курортна справа», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа». 2021. 14 с.

Розробник: **Лояк Л. М. к.е.н., доц.** кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Протокол від “ ____ ” _____ 2021 р. №

Завідувач кафедри

Клапчук В.М.

“ ____ ” _____ 2021 р.

Схвалено методичною комісією факультету, інституту.

Протокол від “ ____ ” _____ 2021 р. №

“ ____ ” _____ 2021 р.

Голова

Чорна Л.В.

Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3	Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»	Нормативна	
Модулів –	Спеціальність: 241 <u>«Готельно-ресторанна справа»</u> (Освітньо-професійна програма «Курортна справа»)	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 2		1 -й	
Індивідуальне науково-дослідне завдання Впровадження інноваційних послуг в ресторанній індустрії		Семестр	
Загальна кількість годин – 90		1	1
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 52 самостійної роботи студента – 38	Рівень вищої освіти: <u>магістр</u>	Лекції	
		20 год.	00 год.
		Практичні, семінарські	
		Лабораторні	
		32 год.	0 год
		Самостійна робота	
		38 год.	
		Індивідуальні завдання: 00 год.	
Вид контролю: екзамен			

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 1/2

для заочної форми навчання – 1/8

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета дисципліни – ознайомлення майбутніх фахівців з вітчизняним і зарубіжним досвідом розвитку ресторанних технологій з виробництва ексклюзивної кулінарної продукції, використання нетрадиційних інгредієнтів та стилів декорування страв, сучасними підходами до комбінаторики смаку і аромату, релігійними кулінарними традиціями, створенням високої кухні, сучасними концепціями та інноваційними технологіями сервісу.

Відповідно до визначеної мети для досягнення практичної підготовки та формування відповідних компетенцій завданнями дисципліни є :

- надання теоретичних та практичних знань із дисципліни;
- ознайомлення з основними напрямками і методичними підходами до конструювання інноваційних харчових продуктів;
- удосконалення існуючих та розроблення інноваційних технологій харчових продуктів на основі останніх досягнень науки і техніки;
- дослідження закономірностей формування асортименту кулінарної продукції і напоїв спеціального призначення, дитячого харчування, у готельно-ресторанних комплексах, визначення перспектив його розвитку для різних контингентів споживачів;
- опанування знань щодо наукових принципів складання харчових раціонів функціонального призначення;
- ознайомлення з новою філософією підходу до створення і пропозиції меню в закладах ресторанного господарства різного формату;
- дослідження розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства та їх трансформації на сучасному вітчизняному ринку;
- ознайомлення з інноваційними формами обслуговування та формами надання професійних послуг у закладах ресторанного господарства.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати:

- концепції закладів ресторанного господарства: класифікацію, характеристику, формати, складові елементи, сучасні тренди;- гастрономічні бренди закладів ресторанного господарства;
- логістику вибору локальної сировини і продуктів, особливості складання концептуального меню;
- особливості приготування страв авторської кухні, виробів із шоколаду, національних страв, виробів та напоїв із застосуванням сучасних технологій;
- особливості кулінарного дизайну, подавання страв, враховуючи національні традиції;
- закономірності виробництва креативних технологій харчової продукції та формування її асортименту.

вміти:

- розробляти концептуальні вимоги створення нового закладу та визначати можливі напрями розвитку базової концепції діючого ресторанного господарства;

- вірно обирати напрями формування атмосфери для стимулювання спрямованого чуттєвого сприйняття концепції закладу;
- планувати та моделювати технологічний процес виробництва харчової продукції у ресторанному господарстві;
- впроваджувати сучасний досвід (розробляти) інноваційні технології сервісу, ексклюзивних послуг у концептуальних закладах ресторанного господарства;
- створювати страви авторської кухні;
- консультувати працівників закладів ресторанного господарства з питань оптимізації процесу виробництва і поліпшення якості продукції, технологічної документації НАССР.

3. Програма навчальної дисципліни

Змістовний модуль 1. Креативні технології надання послуг у ресторанному господарстві

Тема 1. Концепції закладів ресторанного господарства: класифікація і характеристика

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.

Розвиток системи НАССР закладів сучасного формату при підготовці і обслуговуванні різних заходів, основні елементи: критичні точки та інструкції. 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 2. Ексклюзивні технології сервісу у концептуальних закладах 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 3. Професійна майстерність персоналу у концептуальних закладах ресторанного господарства

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. Рецептури 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.

Змістовний модуль 2. Креатив у технологіях продукції ресторанного господарства

Тема 4. Кулінарна смакова комбінаторика, тезаурус смаків

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. Принципова блок-схема овочевої продукції із визначенням критичних точок контролю і технологічна документація НАССР. 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. Принципова блок-схема продукції із гідробіонтів із визначенням критичних точок контролю і технологічна документація НАССР.

Напрями розвитку та шляхи удосконалення технологічного процесу виробництва напівфабрикатів, кулінарних виробів, готових страв із м'яса крупної рогатої худоби, птиці та дичини. Молекулярні технології приготування птиці. Принципова блок-схема страв із м'яса крупної рогатої худоби, птиці та дичини, визначення критичних точок контролю і технологічна документація НАССР.

Тема 5. Квіткова гастрономія і мікрозелень

Креативні методи приготування квітково-фруктових композицій, гастрономічних, солодких та дитячих букетів. Їстівні квіти – модний тренд у сучасних технологіях закладів ресторанного господарства. Використання понад 45 видів квітів в розширенні асортименту і покращенні харчової цінності страв авторської кухні. Асортимент десертів, других гарячих страв із їстівними квітами. Принципова блок-схема страв із їстівними квітами, визначення критичних точок контролю і технологічна документація НАССР. Напрями розвитку та шляхи удосконалення технологічного процесу виробництва готових страв з мікрозеленню (мікрогрінами).

Тема 6. Ф'южн – авторська кухня

Успіх ресторанів із ф'южн стравами. Фактори ф'южн: культурна розмаїття клієнтів, досвід і шаблони подорожування, кулінарна витонченість та відкритість до нових кулінарних вражень. Авторський мікс технологій різних кухонь світу. Поєднання інгредієнтів, спецій, приправ в ф'южн стравах Food design – креативний напрям у оформленні страв і напоїв.

Шоколадне мистецтво. Молекулярна гастрономія. Представники вітчизняних та закордонних наукових шкіл та прикладних досліджень. Прийоми в молекулярній кухні. Желефікація і сферифікація в молекулярній кухні. Еспуми і емульсифікація в молекулярній кухні. Карбонізація. Сухий лід та рідкий азот в молекулярній кухні. Використання аромадистиляції в молекулярній гастрономії. Система Foodpairing в молекулярній кухні (нестандартні смакові поєднання). Перспективи розвитку асортименту продукції ресторанного господарства з використанням молекулярної технології.

Тема 7. Інноваційне обладнання у технологіях харчової продукції

Прикладні інноваційні технології в індустрії харчування. Вакуумування. Приготування у вакуумі. Cookvac – інновації приготування у вакуумі та маринування продуктів. Застосування технології Sous – vide. Технологія термоміксінг. Технологія пакоджетінг. Сублімаційне сушіння. Сучасні види обладнання закладів ресторанного господарства. Автоматизований кулінарний центр VarioCooking. Стефан гриль. Смаження на грилі. Приготування в мікрохвильовій печі. Обробка в полум'ї газового пальника. Шляхи вдосконалення технологічного процесу виробництва супів із використанням сучасного обладнання (хербофільтр, термоміксер, автоклав). Дипфрізинг. Заморожування. Шокове охолодження.

Сучасні види обладнання закладів ресторанного господарства. Автоматизований кулінарний центр VarioCooking.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Змістовний модуль 1. Креативні технології надання послуг у ресторанному господарстві												
Тема 1. Концепції закладів ресторанного господарства: класифікація і характеристика	20	6	0	6	0	8	0	0	0	0	0	0
Тема 2. Ексклюзивні технології сервісу у концептуальних закладах ресторанного господарства	14	4	0	4	0	6	0	0	0	0	0	0
Тема 3. Професійна майстерність персоналу у концептуальних закладах ресторанного господарства	8	2	0	2	0	4	0	0	0	0	0	0
Разом за змістовим модулем 1	42	12	0	12	0	18	0	0	0	0	0	0
Змістовний модуль 2. Креатив у технологіях продукції ресторанного господарства												
Тема 4. Кулінарна смакова і ароматична комбінаторика	10	2	0	4	0	4	0	0	0	0	0	0
Тема 5.	10	2	0	4	0	4	0	0	0	0	0	0

Квіткова гастрономія в кулінарному дизайні												
Тема 6. Ф'южн-кулінарія у гастрономічних концепціях ресторанів	10	2	0	4	0	4	0	0	0	0	0	0
Тема 7. Шоколадне мистецтво	8		0	4	0	4	0	0	0	0	0	0
Тема 8. Ексклюзивні десерти	10	2	0	4	0	4	0	0	0	0	0	0
Разом за змістовим модулем 2	48	8		20	0	20	0	0	0	0	0	0
ІНДЗ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Усього годин	90	20		32	0	38	0	0	0	0	0	0

5. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Тема 1. Концепції закладів ресторанного господарства: класифікація і характеристика	6
2.	Тема 2. Ексклюзивні технології сервісу у концептуальних закладах ресторанного господарства	4
3.	Тема 3. Професійна майстерність персоналу у концептуальних закладах ресторанного господарства	2
4.	Тема 4. Кулінарна смакова і ароматична комбінаторика	4
5.	Тема 5. Квіткова гастрономія в кулінарному дизайні	4
6.	Тема 6. Ф'южн-кулінарія у гастрономічних концепціях ресторанів	4
7.	Тема 7. Шоколадне мистецтво	4
8.	Тема 8. Ексклюзивні десерти	4

Разом	32
--------------	----

6. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Тема 1. Концепції закладів ресторанного господарства: класифікація і характеристика	8
2.	Тема 2. Ексклюзивні технології сервісу у концептуальних закладах ресторанного господарства	6
3.	Тема 3. Професійна майстерність персоналу у концептуальних закладах ресторанного господарства	4
4.	Тема 4. Кулінарна смакова і ароматична комбінаторика	4
5.	Тема 5. Квіткова гастрономія в кулінарному дизайні	4
6.	Тема 6. Ф'южн-кулінарія у гастрономічних концепціях ресторанів	4
7.	Тема 7. Шоколадне мистецтво	4
8.	Тема 8. Ексклюзивні десерти	4
	Разом	38

Завдання для індивідуальної роботи студентів

1. За матеріалами літературних джерел та електронних ресурсів підготувати перелік інноваційних форматів закладів ресторанного господарства в цілому та закладів при готельно-туристичних комплексах і інших місцях розміщення у форматі презентацій; визначити напрями розвитку інноваційних форматів сучасних закладів ресторанного господарства, використовуючи вітчизняний та закордонний досвід. Напрямки інноваційних форматів закладів ресторанного господарства погодити з викладачем.

2. За матеріалами літературних джерел, електронних ресурсів дослідити наявність кола адресних послуг у діючих закладах ресторанного господарства першого, вищого та класу люкс. Зробити систематизацію послуг.

Розробити сценарій надання нової послуги для певного контингенту споживачів у закладі ресторанного господарства певного концептуального спрямування.

3. За матеріалами літературних джерел та електронних ресурсів підготувати у форматі презентації дослідження про відповідність діючого закладу ресторанного господарства обраній концепції та стилю. Вибір діючого закладу ресторанного господарства погодити з викладачем.

4. За матеріалами літературних джерел та електронних ресурсів підготувати у форматі презентації дослідження про ф'южн-кулінарію у

гастрономічних концепціях ресторанів. Вибір діючого закладу ресторанного господарства погодити з викладачем.

5. За матеріалами літературних джерел та електронних ресурсів підготувати у форматі презентації дослідження про функціонування вітчизняних та закордонних закладів ресторанного господарства, в меню яких присутні страви, виготовлені за молекулярними технологіями.

6. За матеріалами літературних джерел та електронних ресурсів підготувати у форматі презентації дослідження про модні тренди у сучасних технологіях закладів ресторанного господарства.

7. Методи навчання

1. Група методів організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності:

1.1. Підгрупа за джерелом передачі навчальної інформації:

- словесні методи - розповідь-пояснення, бесіду, лекцію.
- наочні методи - ілюстрація, демонстрація
- практичні методи: досліди, вправи, навчальна праця. Лабораторні та практичні роботи, твори, реферати

1.2. Підгрупа за логікою передачі та сприймання навчальної інформації:

- Індуктивні методи. Втілюються за принципом: від часткового до загального, від конкретного до абстрактного.
- Дедуктивний метод активніше розвиває абстрактне мислення, сприяє засвоєнню навчального матеріалу на основі узагальнень.

1.3. Підгрупа за ступенем самостійного мислення студентів у процесі оволодіння знаннями, формуванням умінь і навичок:

- репродуктивні методи – відтворена репродукція як засіб повторення готових зразків або робота за готовими зразками;
- творчі, проблемно-пошукові методи визначають порівняно вищий щабель процесу навчання, особливо там, де він організований на вищому, ніж у масовій школі, рівні. Проблемно-пошукова методика, на відміну від репродуктивної, пояснювально-ілюстративної, має спиратися на самостійну, творчу пізнавальну діяльність студентів.

1.4. Підгрупа за ступенем керівництва навчальною роботою:

- навчальна робота під керівництвом викладача – самостійна робота в аудиторії;
- самостійна робота студентів поза контролем учителя – самостійна робота вдома.

2. Група методів стимулювання й мотивації навчально-пізнавальної діяльності:

2.1. Підгрупа методів стимулювання інтересу до навчання:

- створення ситуації інтересу при викладанні того чи іншого матеріалу (використання пізнавальних ігор, цікавих пригод, гумористичних уривків, перегляд навчальних телепередач, кінофільмів);
- пізнавальні ігри як метод для стимулювання та формування інтересу до знань (ігри-подорожі, вікторини тощо);
- навчальні дискусії як інтерес до предмету;

– аналіз життєвих ситуацій як метод застосування теоретичних знань на практиці.

2.2. Підгрупа методів стимулювання обов'язку й відповідальності:

– роз'яснення мети навчального предмета – метод стимулювання, основним правилом якого є: «Це згодиться в житті», «Без цього не можна бути освіченою та культурною людиною», «У майбутньому це стане тобі необхідним»;

– вимоги до вивчення предмета (орфографічні, дисциплінарні, організаційно-педагогічні). Їх виконання привчає учнів до дисциплінованості, що є головним у використанні цих методів, хоча даний аспект вивчено в дидактиці недостатньо;

– заохочення та покарання в навчанні: оцінка студента за успіхи, усне схвалення та осуд педагога. Внутрішній закон кожного педагога – не користуватись антипедагогічними прийомами: виведення з заняття, виставлення негативної оцінки за поведінку, фізичне покарання тощо.

3. Група методів контролю, самоконтролю, взаємоконтролю, корекції та взаємокорекції:

– соціальні, пов'язані з готовністю брати на себе відповідальність, бути активним у прийнятті рішень у суспільному житті, у врегулюванні конфліктів ненасильницьким шляхом, у функціонуванні й розвитку демократичних інститутів суспільства;

– полікультурні – стосуються розуміння несхожості людей, взаємоповаги до їхньої мови, релігії, культури тощо;

– комунікативні – передбачають опанування важливого в роботі та суспільному житті усного й писемного спілкування, оволодіння кількома мовами;

– інформаційні, зумовлені зростанням ролі інформації в сучасному суспільстві та передбачають оволодіння інформаційними технологіями, уміннями здобувати, критично осмислювати та використовувати різноманітну інформацію;

– саморозвитку та самоосвіти, пов'язані з потребою та готовністю постійно навчатися як у професійному відношенні, так і в особистому та суспільному житті;

– компетенції, що реалізуються у прагненні та здатності до раціональної продуктивної, творчої діяльності.

4. Група бінарних, інтегрованих (універсальних) методів навчання:

– бінарні – подвійні, коли метод і форма зливаються в єдине ціле або два методи поєднуються в один;

– інтегровані (універсальні) – це поєднання трьох-п'яти методів у єдине ціле під час організації навчання.

8. Методи контролю

- 1) усне опитування на семінарських заняттях;
- 2) письмові контрольні роботи;
- 3) індивідуальні завдання.

9. Розподіл балів, які отримують студенти

Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу																						
Види навчальної роботи																		Підсумковий тестовий контроль (екзамен)	Сума			
Поточний контроль										Практичні завдання						Тестовий контроль						
Лаб 1	Лаб 2	Лаб 3	Лаб 4	Лаб 5	Лаб 6	Лаб 7	Лаб 8	Лаб 9	Лаб 10	Лаб 11	Лаб 12	Лаб 13	Лаб 14	Лаб 15	ПР 1	ПР 2	ПР 3			ПР 4	ПР 5	ПР 6
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Max= 40										Max= 30						Max= 10		20	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
80 – 89	B	добре	
70 – 79	C		
60 – 69	D	задовільно	
50 – 59	E		
26 – 49	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-25	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

10. Методичне забезпечення

1. Лояк Л.М. Інноваційні ресторани технології: навч. – метод. видан. Івано-Франківськ. 2017. 178 с.

11. Рекомендована література Базова

1. Івашків Л. Я., Джурик Н.Р. Інноваційні технології харчової продукції : навч. посібник Львів. 2017. 172 с.
2. Кравчук Н. М., Корецька І.Л. Інноваційні ресторани технології [Електронний ресурс]: конспект лекцій для студентів спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» денної форми

навчання. Київ: НУХТ. 2014. 114 с. URL: <http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/43.77.pdf>

3. Пересічний М. І., Кравченко М.Ф., Карпенко П.О. Технологія продуктів громадського харчування з використанням біологічно активних добавок: навч. посібник. Київ : КНТЕУ. 2003. 196 с.
4. П'ятницька, Г. Т., П'ятницька, Н.О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії : навч. посібник. КИЇВ. 2013. 250 с.
5. Сусол Н. Я. Організація виробничої діяльності в закладах ресторанного господарства: навчальний посібник. Львів: Галицька видавнича спілка. 2015. 316 с.

Допоміжна

1. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч.посіб. Київ. Центр учбової літератури. 2009. 342 с.
2. П'ятницька Н. О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підруч. / за заг. ред. Н. О. П'ятницької. Київ. 2012. 557
3. Шивельбуш В. Смаки раю: Соціальна історія прянощів, збудників і дурманів. Київ: «Критика». 2012. 256 с.

12. Інформаційні ресурси

1. Worldwide Restaurant Directory/ DiningGuide. URL: <https://www.diningguide.com>
2. Michelin Guide - the official website. URL: <https://guide.michelin.com/en>.
3. The Diners Club World's 50 Best Restaurants Academy. URL: <http://www.theworlds50best.com/>
4. Їжа в стилі ф'южн URL: <https://magazine.tabris.ru/food/sinteziruj-eto/>
5. Спробувати все URL: кухні світу: fusion-ресторани Києва. [http://izum.ua/restoran/articles/poprobovat-vse-kukhni-mira-fusion-restorany-kiyeva_207768](http://izum.ua/restoran/articles/poprobuvat-vse-kukhni-mira-fusion-restorany-kiyeva_207768)
6. Fusion-кухня з ямайським акцентом – вже на порозі 2018. URL: <https://uk.restorator.ua/post/fusion-kuhnia-s-iamaiskim-akcentom-uzhe-na-poroge-2018>
7. Найкращі дубайські ресторани зі стравами в стилі ф'южн. URL: <https://www.visitdubai.com/uk/sc7/articles/dubai-fusion-dining>
8. Ресторани ф'южн Львова Lviv. URL: https://www.tripadvisor.ru/Restaurants-g295377-c17-Lviv_Lviv_Oblast.html

Примітки:

1. Робоча програма навчальної дисципліни є нормативним документом вищого навчального закладу і містить виклад конкретного змісту навчальної дисципліни, послідовність, організаційні форми її вивчення та їх обсяг, визначає форми та засоби поточного і підсумкового контролю.
2. Розробляється лектором. Робоча програма навчальної дисципліни розглядається на засіданні кафедри, у методичній комісії факультету, інституту, підписується завідувачем кафедри, головою методичної комісії і затверджується проректором з науково-педагогічної роботи.