



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЦЕНТРАЛЬНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ
ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ (ЦНТУ)

Кафедра економіки, підприємництва
та готельно-ресторанної справи



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назва курсу	ІННОВАЦІЙНІ РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ
Викладач 	Нісфоян Сергій Сергійович , кандидат економічних наук, доцент кафедри економіки, підприємництва та готельної справи
Контактний телефон викладача	+380509411567
Е-mail:	nisfoyanss@gmail.com
Обсяг та ознаки дисципліни	Вибіркова дисципліна професійної підготовки Форма контролю: залік Загальна кількість кредитів – 4, годин – 120, Формат: очний (offline / face to face) / дистанційний (online). Мова викладання: українська
Консультації	Консультації проводяться відповідно до графіку, розміщеному в інформаційному ресурсі moodle.kntu.kr.ua; у режимі відео конференцій Zoom, через електронну пошту, Viber, Telegram за домовленістю. Віртуальна аудиторія : https://meet.google.com/hua-zjtf-svr
Пререквізити	Особливі вимоги відсутні, але ефективність засвоєння змісту дисципліни значно підвищиться, якщо здобувач володіє знаннями з дисциплін: «Технологія ресторанної справи», «Організація послуг харчування», «Організація ресторанного господарства».

1. Мета і завдання дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни «Інноваційні ресторанні технології».

Метою вивчення дисципліни є ознайомлення здобувача із науковими підходами до сучасних інноваційних технологій продукції ресторанного господарства на підставі вивчення сучасних світових тенденцій та інноваційних технологій, які використовуються в сучасній індустрії ресторанного господарства.

Основні завдання вивчення дисципліни «Інноваційні ресторанні технології» включають ознайомлення з теоретичними основами інноваційного менеджменту, розробку та запровадження інноваційних ресторанных продуктів і сервісів, використання новітніх технологій (включно з автоматизацією) для оптимізації процесів, вивчення нових ринків та можливостей у ресторанному господарстві, а також формування навичок створення конкурентних переваг для підприємства шляхом інноваційної діяльності.

Предмет навчальної дисципліни «Інноваційні ресторанні технології». Предметом навчальної дисципліни «Інноваційні ресторанні технології» є теоретичні основи та практичні навички запровадження інновацій у ресторанному бізнесі, включно з розробленням, впровадженням та управлінням сучасними технологіями, спрямованими на створення інноваційних продуктів та сервісів, покращення процесів та задоволення потреб споживачів.

Передумови для вивчення дисципліни (структурно-логічна схема підготовки фахівця): засвоєння знань за програмою вступного фахового випробування по спеціальності.

Наука спрямована на формування у здобувачів професійних компетенцій стосовно:

1. знання – сутності та класифікації інноваційних технологій у ресторанному бізнесі; сучасних тенденцій розвитку кулінарних технологій та сервісу (молекулярна кухня, функціональне харчування, безвідходні технології, smart-обладнання, digital-рішення); принципів упровадження автоматизованих систем управління виробничими процесами та обслуговуванням клієнтів; міжнародного досвіду застосування інноваційних технологій у ресторанній сфері; закономірностей та економічних передумов інноваційного розвитку ресторанного бізнесу;

2. уміння аналізувати і прогнозувати – інноваційні процеси у ресторанному господарстві та їх вплив на конкурентоспроможність закладів; ефективність використання новітніх кулінарних та сервісних технологій; доцільність інвестування в інноваційні рішення; напрями розвитку ресторанної індустрії під впливом глобальних технологічних трендів; можливості адаптації міжнародних практик до вітчизняних умов;

3. навичок – розробки та впровадження інноваційних технологічних карт і кулінарних рішень; використання сучасного обладнання та програмних

систем у виробничих і сервісних процесах; організації інноваційної діяльності ресторанного персоналу; здійснення моніторингу якості продукції та послуг із використанням сучасних стандартів; командної взаємодії та професійної комунікації в процесі впровадження інновацій; презентації інноваційних рішень для інвесторів та клієнтів;

4. застосування – практичного інструментарію впровадження інновацій у виробничо-технологічні процеси ресторанних підприємств; методів управління якістю та безпекою харчових продуктів із використанням інноваційних підходів; сучасних технік управління ресторанним бізнесом у цифровому середовищі; інноваційних моделей організації ресторанних процесів із метою підвищення ефективності та конкурентоспроможності; інструментів сталого розвитку ресторанних закладів на основі інноваційності.

2. Результати навчання

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Інноваційні ресторанны технології» здобувач вищої освіти повинен отримати:

1. Знання:

- сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства та інноваційні технології у сфері харчування;
- принципи впровадження інноваційних виробничо-технологічних, сервісних та інформаційних рішень у ресторанному бізнесі;
- особливості використання сучасного обладнання, автоматизованих систем управління та цифрових платформ у закладах ресторанного господарства;
- методи оцінки ефективності та ризиків упровадження інновацій у ресторанних закладах;
- міжнародний досвід упровадження інноваційних технологій у ресторанному бізнесі.

2. Уміння:

- аналізувати та обґрунтовувати доцільність впровадження інновацій у діяльність ресторанного закладу;
- застосовувати сучасні технології приготування та обслуговування для підвищення якості та конкурентоспроможності закладу;
- користуватися інноваційним обладнанням, цифровими сервісами та автоматизованими системами управління рестораном;
- розробляти та презентувати інноваційні проекти розвитку ресторанного бізнесу;
- організовувати виробничі процеси з урахуванням принципів інноваційності, економічної доцільності та сталого розвитку.

3. Політика курсу та академічна доброчесність

Очікується, що здобувачі вищої освіти будуть дотримуватися принципів академічної доброчесності, усвідомлювати наслідки її порушення. При організації освітнього процесу в Центральнотраїнському національному

технічному університеті здобувачі вищої освіти, викладачі та адміністрація діють відповідно до: Положення про організацію освітнього процесу (<https://kntu.kr.ua/file/content/424/polozhennia-pro-orhanizatsiyu-osvitnoho-protsesu-v-tsntu.pdf>); Положення про організацію вивчення вибіркокових навчальних дисциплін та формування індивідуального навчального плану ЗВО (<https://kntu.kr.ua/file/content/424/polozhennia-pro-orhanizatsiyu-osvitnoho-protsesu-v-tsntu.pdf>); Кодексу академічної доброчесності ЦНТУ (<https://kntu.kr.ua/file/content/1938/kodeks-akademichnoi-dobrochesnosti.pdf>).

4. Програма навчальної дисципліни

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	Завдання
1	Тема 1. Вступ. Предмет дисципліни «Інноваційні технології». Поняття інновацій та інноваційної діяльності Соціально-економічне значення інноваційних технологій. Понятійний апарат «інноваційної діяльності». Теоретичні та організаційні основи інноваційного розвитку підприємств. Особливості інноваційного процесу в управлінні ресторанним бізнесом. Харчування та інноваційні харчові технології. Роль інноваційних технологій в сучасному світі. Сфера діяльності для впровадження інновацій на підприємствах ресторанного господарства.	18	1. Питання до додаткової підготовки. 2. Завдання для індивідуальної роботи 3. Завдання для групової роботи 4. Підготовка реферату. 5. Практичні кейси
2	Тема 2. Технологічні принципи інноваційних технологій виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції Характеристика інноваційної виробничо-технологічної діяльності ЗРГ, її мета та задачі. Класифікація інноваційної кулінарної продукції за сукупними ознаками. Класифікація технологічних процесів за сукупними ознаками, основні етапи, операції, їх мета. Характеристика способів технологічного впливу на сировину і напівфабрикати на етапі механічної і теплової обробки. Основні поняття про якість кулінарної продукції. Чинники, які впливають на формування якості продукції харчування. Законодавча база регулювання якості кулінарної продукції. Характеристика технологічної документації.	18	1. Питання до додаткової підготовки. 2. Завдання для індивідуальної роботи 3. Завдання для групової роботи 4. Підготовка реферату. 5. Практичні кейси
3	Тема 3. Інноваційні технології виробництва напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів круп, бобових, борошна, молока, яєць та продуктів їх переробки	17	1. Питання до додаткової підготовки. 2. Завдання для індивідуальної роботи 3. Завдання для групової

	Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності інноваційної кулінарної продукції з овочів, плодів, грибів, круп, бобових, борошна, молока, яєць та продуктів їх переробки. Принципова схема технологічного процесу виробництва новітніх технологій напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів, круп, бобових, борошна, молока, яєць та продуктів їх переробки. Умови та терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості. Перспективи розвитку асортименту інноваційних технологій кулінарної продукції з овочів, плодів, грибів, круп, бобових, борошна, молока, яєць та продуктів їх переробки для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.		роботи 4. Підготовка реферату. 5. Практичні кейси
4	Тема 4. Інноваційні технології виробництва напівфабрикатів страв та кулінарних виробів з м'яса птиці, кролика, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин, з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів) Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності інноваційної кулінарної продукції з м'яса птиці, кролика, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин, з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів). Сучасні підходи щодо класифікації напівфабрикатів, страв та кулінарних з м'яса птиці, кролика, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин, з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів). Принципова схема технологічного процесу виробництва новітніх технологій напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса птиці, кролика, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин, з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів). Умови та терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості. Перспективи розвитку асортименту інноваційних технологій кулінарної продукції з м'яса птиці, кролика, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин, з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів).	17	1. Питання до додаткової підготовки. 2. Завдання для індивідуальної роботи 3. Завдання для групової роботи 4. Підготовка реферату. 5. Практичні кейси
5	Тема 5. Інноваційні технології виробництва охолоджених, швидкозаморожених та універсальних	17	1. Питання до додаткової підготовки. 2. Завдання для

	напівфабрикатів різного ступеню готовності Класифікація, асортимент, характеристика і призначення охолоджених швидкозаморожених і «універсальних напівфабрикатів». Теоретичні передумови інноваційних технологій виробництва охолоджених, заморожених та «універсальних напівфабрикатів»: обґрунтування параметрів процесу. Сучасні технології виробництва «універсальних напівфабрикатів». Сучасні методи впливу способів (вакуум-пакування, в середовищі інертних газів тощо) та виду таро-пакувальних матеріалів на якісні характеристики продукції. Умови та терміни зберігання і реалізації напівфабрикатів; вимоги до якості напівфабрикатів. Рекомендації щодо використання напівфабрикатів для приготування страв і кулінарних виробів.		індивідуальної роботи 3. Завдання для групової роботи 4. Підготовка реферату. 5. Практичні кейси
6	Тема 6. Інноваційні технології виробництва холодних страв та закусок, соусів і супів Роль інноваційних технологій у виробництві холодних страв та закусок, соусів і супів, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення. Рецептурний склад, загальні правила приготування та реалізації новітніх холодних страв та закусок, соусів і супів, за групами. Сучасні технології виробництва новітніх холодних страв та закусок, соусів і супів. Інноваційні підходи щодо класифікації холодних страв та закусок, соусів і супів. Умови та терміни зберігання і реалізації соусів; вимоги до якості соусів. Перспективи розвитку асортименту та технологій соусів для різних типів ЗРГ і різних контингентів споживачів.	16	1. Питання до додаткової підготовки. 2. Завдання для індивідуальної роботи 3. Завдання для групової роботи 4. Підготовка реферату. 5. Практичні кейси
7	Тема 7. Інноваційні технології виробництва десертів (солодких страв), напоїв, борошняних кондитерських та булочних виробів Роль новітніх десертів (солодких страв), напоїв, борошняних кондитерських та булочних виробів у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними	17	1. Питання до додаткової підготовки. 2. Завдання для індивідуальної роботи 3. Завдання для групової роботи 4. Підготовка реферату. 5. Практичні кейси

ознаками, закономірності формування асортименту, призначення. Класифікація десертів (солодких страв), напоїв, борошняних кондитерських та булочних виробів за сукупними ознаками, призначення, закономірності формування асортименту, їх роль у харчуванні. Основи інноваційних технологій виробництва десертів (солодких страв), напоїв, борошняних кондитерських та булочних виробів солодких страв та напоїв за групами. Рецептурний склад, загальні правила приготування та реалізації десертів (солодких страв), напоїв, борошняних кондитерських та булочних виробів за групами. Сучасні тенденції у технології виробництва десертів (солодких страв), напоїв, борошняних кондитерських виробів. Перспективи розвитку асортименту та технологій солодких страв та напоїв для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.		
Разом	120	

5. Система оцінювання та вимоги

Види контролю: поточний, підсумковий.

Форма підсумкового контролю: залік.

Протягом семестру здобувач може отримати максимум 100 балів, в тому числі за перший рубіжний контроль – 50 балів, за другий рубіжний контроль – 50 балів. По поточному контролю здобувач має можливість отримати бали за активність на лекційних та практичних заняттях, виявлення рівня підготовки здобувачів із зазначеної теми під час опитування, підготовки додаткових питань до тем, виконання завдань для індивідуальної роботи, завдань для групової роботи, підготовки рефератів, практичних кейсів та задач. Кількість балів, одержана здобувачем вищої освіти протягом семестру, та кількість балів за виконання підсумкової залікової роботи додається і разом складає оцінку знань здобувача вищої освіти з навчальної дисципліни за 100- бальною шкалою та дворівневою шкалою («зараховано», «не зараховано») та шкалою ЄКТС результатів навчання. Результати навчання, набуті шляхом неформальної, інформальної освіти зараховуються відповідно до Положення про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти в Центральнотехнічному національному університеті. При контролі на лекційних та практичних заняттях оцінці підлягають: рівень знань, продемонстрований у виступах з доповідями-презентаціями та при підготовці індивідуальних завдань; результати поточного опитування, розв'язання практичних завдань. Критеріями оцінки є: при усних відповідях: повнота розкриття питання; логіка викладання, культура мови; емоційність та переконаність;

використання основної та додаткової літератури; аналітичні міркування, вміння роботи порівняння, висновки. при виконанні письмових завдань: повнота розкриття питання; цілісність, системність, логічна послідовність, вміння формулювати висновки; самостійність виконання завдання; акуратність оформлення письмової роботи (реферату, тезисів, статті).

Таблиця 1

Схема нарахування балів за видами робіт

Види робіт	Максимальна кількість балів за один вид робіт	Орієнтовна кількість робіт, необхідних для одержання здобувачем максимальної кількості балів протягом семестру	Максимальна кількість балів, яку можливо отримати протягом семестру за видом роботи	В тому числі розподіл за рубіжними контролями, враховуючи розподіл балів	
				I	II
Розв'язання задач	5	4 завдання	20	10	10
Поточне опитування («перевернутий клас»)	5	4 відповіді	20	10	10
Доповіді презентації на практичних заняттях	5	2 доповіді-презентації	10	5	5
Розв'язання кейсів	5	8	40	20	20
Підготовка індивідуальних завдань	5	2 індивідуальні завдання	10	5	5
Разом			100	50	50

Участь в поточному опитуванні, доповідь-презентації на практичних заняттях, підготовка індивідуальних завдань оцінюється у 5 балів за: повний, розгорнутий, вичерпний виклад змісту поставленого питання або проблеми; повний перелік необхідних для розкриття змісту питання економічних категорій та законів; виявлення творчих здібностей у розумінні, викладенні й використанні навчально-програмного матеріалу; здатність здійснювати порівняльний аналіз різних теорій, концепцій, підходів та самостійно робити логічні висновки й узагальнення; знання історії створення таких теорій та еволюції поглядів основних представників; уміння користуватись методами наукового аналізу економічних явищ, процесів і характеризувати їхні риси та форми виявлення; демонстрація здатності висловлення та аргументування власного ставлення до альтернативних поглядів на дане питання; використання актуальних фактичних та статистичних даних, знань дат та історичних періодів, які підтверджують тези відповіді на питання; знання необхідних законів і нормативних матеріалів України, міжнародних та міждержавних угод з обов'язковим на них посиленням під час розкриття питань, які того потребують; знання точних назв та функцій національних та міжнародних установ, історії їх створення і ролі при вирішенні проблем, які ставляться у конкретному питанні; засвоєння питань програми

курсу відповідно до основної та додаткової літератури. Відповідь знижується на 1 бал, якщо не виконано дві вимоги до відповіді на вищий бал. Відповідь оцінюється у 0 балів за неготовність до заняття. При виконанні задачі чи кейсу з теми дисципліни, оцінюються в 5 бали кожне. При розв'язуванні практичних задач здобувач може отримати: 5 балів – ставиться, якщо практичне завдання розв'язано вірно; 4 бали – ставиться, якщо в практичному завданні допущені незначні помилки; 3 бали – якщо завдання розв'язано вірно не менше 50% обсягу завдання; 2 бали – якщо завдання розв'язано вірно менше половини обсягу завдання; 1 бал – якщо завдання розв'язано вірно не менше 25% обсягу завдання; 0 балів - якщо завдання не виконано або виконано невірно.

Шкала оцінювання: ЄКТС, національна та ЦНТУ

Оцінка за шкалою ЄКТС	Визначення	Оцінка	
		За національною системою (залік)	За системою ЦНТУ
A	ВІДМІННО - відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок	Зараховано	90-100
B	ДУЖЕ ДОБРЕ - вище середнього рівня з кількома помилками	Зараховано	82-89
C	ДОБРЕ - в загальному правильна робота з певною кількістю грубих помилок		74-81
D	ЗАДОВІЛЬНО - непогано, але зі значною кількістю недоліків	Зараховано	64-73
E	ДОСТАТНЬО - виконання задовольняє мінімальні критерії		60-63
FX	НЕЗАДОВІЛЬНО - потрібно попрацювати перед тим, як перескласти	Незараховано	35-59
F	НЕЗАДОВІЛЬНО - необхідна серйозна подальша робота		1-34

6. Рекомендовані джерела інформації:

Основні:

1. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2012. 342 с.
2. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі: навч. посібник; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2018. 373 с.
3. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії: навчальний посібник / Т.В. Капліна, В.М. Столярчук, Л.П. Малюк, А.С. Капліна. Полтава : ПУЕТ, 2018. 357 с.
4. Кравчук Н.М., Корецька І.Л. Інноваційні ресторанні технології. Київ: НУХТ, 2014. 114 с.
5. Крилова Л.В. Інноваційні ресторанні технології: навч. посіб. для студ. вишів Донецьк: ДонНУЕТ, 2012. 140 с.
6. Мостова Л.М., Новікова О.В Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: навч. посібник. Київ: Ліра-К, 2012. 388 с.
7. Новікова О.В. Організація харчування та обслуговування туристів на ПРГ: навч. посібник. Харків : Світ книг, 2014. 109 с.
8. Прилепа Н. В., Миколук О. А. Особливості розвитку кейтерингу як інноваційної форми ресторанного бізнесу. *Вісник Хмельницького національного університету*. Хмельницьк, 2014. № 5. Т. 2. С. 91-94.
9. П'ятницька Н. А. Інноваційні ресторанні технології : основи теорії : навч. посіб. Київ : Кондор-Видавництво, 2012. 240 с.
10. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посіб. для вишів / В.В. Архіпов. 2-ге вид. Київ : Центр учбової літератури, 2013. 384 с
11. Ростовський В.С., Шамаєн С.М. Барна справа: підручний / В.С. Ростовський, С.М. Шамаєн. Київ : ЦУЛ, 2009. 398 с.

Додаткові:

1. Барановська, В.Г., & Мельниченко, С.В. *Інноваційні технології у ресторанному господарстві*. 2021. Київ: КНТЕУ.
2. Боярська К. В. *Фуд-дизайн та інноваційні технології в харчуванні*. – Київ: Кондор, 2022.
3. Гаврилюк, С.М. Сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу в умовах глобалізації. 2020. Львів: ЛНУ ім. І. Франка.
4. Герасименко В.Г., Костюк А.В. *Інноваційні технології в ресторанному бізнесі*. Київ: КНТЕУ, 2020.
5. Дороніна, М.С. *Менеджмент інновацій у сфері гостинності та ресторанному бізнесі*. 2019. Харків: ХНЕУ ім. С. Кузнеця.
6. Колесник О.М. *Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства України*. Дніпро: НМетАУ, 2020.
7. Кравченко М.В. *Сучасні ресторанні технології та обладнання*. – Харків: ХНУХТ, 2021.

8. Кравченко М.В. *Ресторанні технології: сучасні підходи та перспективи розвитку*. 2020. Одеса: ОНЕУ.
9. Ларіна Р.Р. *Управління інноваційними процесами у харчовій промисловості та ресторанному бізнесі*. 2021. Дніпро: ДУТ.
10. Мельник О. В., Гладкий В. В. *Ресторанний бізнес: інновації, тренди, управління*. Львів: ЛНУ ім. І. Франка, 2019.
11. Мельниченко С.В. *Глобальні інновації у готельно-ресторанному бізнесі*. 2019. Київ: КНТЕУ.
12. Jones, P., & Lockwood, A. *The Hospitality and Foodservice Industry: Innovation and Trends*. Routledge, 2021.
13. . Stierand, M., & Lynch, P. *The Routledge Handbook of Gastronomic Tourism*. Routledge, 2022.
14. Cousins, J., Foskett, D., & Gillespie, C. *Food and Beverage Management*. Pearson, 2020.
15. Horng, J. S., & Tsai, C. T. *Creativity and Innovation in the Culinary Arts*. – Springer, 2019.
16. Jones P., & Mifli I. *Hospitality Innovation: Technology, Data and Experience*. 2020. Routledge.
17. Pantelidis, I.S. *Hospitality and Restaurant Management: Innovations and Future Trends*. 2021. Routledge.
18. Sloan P., Legrand W., & Chen J. *Sustainability in the Hospitality Industry*. Routledge, 2020.
19. Walker J. R. (2022). *The Restaurant: From Concept to Operation*. 2022. Wiley.

Інтернет-ресурси:

1. Державне агентство розвитку туризму України – аналітика та інноваційні тенденції у сфері гостинності. URL: <https://www.tourism.gov.ua/>
2. Міністерство освіти і науки України (МОН). Нормативні документи та освітні стандарти, що регламентують інновації у сфері освіти та бізнесу. URL: <https://mon.gov.ua>
3. Державна служба статистики України. Офіційна статистика щодо розвитку ресторанного та готельно-ресторанного бізнесу. URL: <https://ukrstat.gov.ua>
4. Федерація рестораторів України. Аналітика, новини та інноваційні рішення у сфері ресторанного бізнесу. URL: <https://fru.com.ua>
5. Hotel & Restaurant (Horeca-Ukraine) – український портал про готельно-ресторанний бізнес, технології та новації. URL: <https://hotelrest.com.ua>
6. Restorator.ua – новини ресторанного бізнесу, кейси інновацій, бізнес-рішення для ресторанів. URL: <https://restorator.ua>
7. The World Tourism Organization (UNWTO) – міжнародні дані та аналітика щодо інновацій у туризмі та гостинності. URL: <https://www.unwto.org>

8. FoodTech Connect – світові тренди інновацій у харчових та ресторанних технологіях. URL: <https://foodtechconnect.com>

9. Hospitality Net – глобальні інноваційні практики у сфері гостинності. URL: <https://www.hospitalitynet.org>

10. Modern Restaurant Management – інноваційні рішення та нові технології у ресторанному бізнесі. URL: <https://modernrestaurantmanagement.com>

11. Асоціація кулінарів України – професійні стандарти, інноваційні підходи та гастрономічні тренди. URL: https://www.facebook.com/acuukr/?locale=uk_UA

12. World Tourism Organization (UNWTO). URL: <https://www.thesunprogram.com/>

13. Food Business News – глобальні тренди у харчуванні та ресторанних технологіях. URL: <https://www.responsiblefoodbusiness.org/>

14. Hospitality Net – інновації у сфері готельно-ресторанного бізнесу. URL: <https://www.hospitalitynet.org/>

15. National Restaurant Association (USA) – аналітика, дослідження, нові технології. URL: <https://restaurant.org/>

16. Fine Dining Lovers – сучасні гастрономічні тенденції, інноваційні підходи до ресторанних технологій. URL: <https://www.finedininglovers.com/>