

УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ САДІВНИЦТВА

Кафедра технологій харчових продуктів

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Проректор з науково-педагогічної роботи

_____ М.І. Мальований
“_____” _____ 20__ року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Освітній ступінь: магістр

Спеціальність: 181 "Харчові технології»

Факультет: інженерно-технологічний

Робоча програма навчальної дисципліни «Інноваційні технології харчових продуктів» для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 "Харчові технології". – Умань: Уманський НУС, 2019. – 15 с.

Розробник: Заморська І.Л., д.т.н., доцент _____

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри технологій харчових продуктів

Протокол від “ ___ ” _____ року № ___

Завідувач кафедри: доцент Заморська І.Л. _____

“ _____ ” _____ року

Схвалено науково-методичною комісією інженерно - технологічного факультету

Протокол від “ ___ ” _____ року № 1

“ ___ ” _____ року

Голова _____ (І.Л. Заморська)

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 7	Галузь знань 18 «Виробництво та технології»	Нормативна	
Модулів – 1	Спеціальність: 181 "Харчові технології» освітня програма «Технології харчування»	Рік підготовки:	
Змістових модулів–9		1-й	
Індивідуальне науково-дослідне завдання: курсовий проект		Семестр	
Загальна кількість годин – 210		1-й	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних - 6 самостійної роботи студента -10		Лекції	
	Освітній ступінь: магістр	28 год.	
		Лабораторні	
		32 год.	
		Самостійна робота	
		150 год.	
		Вид контролю: екзамен	

Примітка.

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

для денної форми навчання – 40

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета дисципліни: здобути глибокі теоретичні знання та набути практичних навичок з розробки та впровадження інноваційних технологій у галузі технології харчової продукції в закладах громадського харчування для масового споживання.

Завдання дисципліни: оволодіти системою знань, достатньою для формування умінь і навичок з вирішення питань розробки та впровадження інноваційних технологій у галузі технології харчової продукції в закладах ресторанного господарства.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен **знати:** загальні, наукові основи технології харчової продукції, інновації у сфері виробництва харчових продуктів загального призначення та продукції ресторанного господарства.

Внаслідок вивчення дисципліни студент повинен продемонструвати такі **результати навчання:**

- формувати і впроваджувати власні моделі професійної діяльності з врахуванням передового досвіду організації наукової та виробничої діяльності;
- самостійно планувати і виконувати наукові розробки з удосконалення існуючих та розроблення нових технологій харчових продуктів;
- володіти інформаційною базою для доведення необхідності впровадження інновацій з врахуванням основ економіки та інформаційних технологій;
- розробляти та реалізовувати інноваційні наукові проекти фундаментального та прикладного спрямування;
- розробляти та впроваджувати технічні і технологічні заходи на основі принципів ресурсозбереження та екологічної безпеки;
- мати практичні навички з розрахунку виходу товарної продукції, витрат і втрат виробництва та інших технологічних характеристик відповідних технологій;
- вміти розраховувати витрати сировини, виробничі втрати та рецептури готової продукції, розробляти умови та технологічні регламенти виробництва;
- вміти творчо аналізувати переваги, недоліки існуючих методів технологій продукції ресторанного господарства та розробляти пропозиції щодо їх удосконалення; впроваджувати нові інструменти, компоненти і методи;
- вміти застосовувати інноваційні технології виробництва та зберігання харчової продукції, впроваджувати сучасні прогресивні технології виробництва на підставі раціонального використання сировини;
- вміти аналізувати діяльність закладів ресторанного господарства, підвищувати ефективність їхнього функціонування шляхом застосування інноваційних підходів в організації їхньої діяльності, наукового обґрунтування вибору технологічного устаткування, джерел енергозабезпечення, сировинної бази тощо.

Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у студентів **компетентностей:**

1. Інтегральна компетентність: здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та вирішувати проблеми наукового, технічного та педагогічного характеру у сфері ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування визначених теорій та методів відповідної науки і характеризується певною невизначеністю умов і вимог.

2. Загальні компетентності (ЗК):

- здатність застосовувати інформаційні і комунікаційні технології для пошуку та аналізу науково-технічної інформації, організації наукових досліджень, оброблення одержаних результатів, впровадження інновацій;
- здатність до адаптації в сучасних економічних умовах;
- здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу інформації в технічних науках;

3. Фахові компетентності (ЗК):

- знання теорії, закономірностей, методів (алгоритмів) і способів діяльності, що достатні для формування та впровадження власної моделі професійної діяльності, в тому числі в екстремальних умовах;
- здатність до удосконалення існуючих та розроблення нових технологічних рішень, оптимізації технологічних процесів.
- здатність впроваджувати інноваційні харчові технології з врахуванням енерго- та ресурсозбереження і покращення якісних показників харчової продукції та прогнозувати подальший розвиток галузі
- здатність організовувати та розвивати зовнішньоекономічні зв'язки підприємств та галузевих організацій.
- здатність організовувати систему контролю якості та безпечності продовольчої сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів.
- здатність використовувати професійно-профільовані знання для розроблення програм розвитку та ефективного функціонування підприємств галузі;
- уміння вносити корективи в асортимент готової продукції, технологічний режим виробництва в залежності від наявності та якості сировини;
- здатність визначати хімічний склад сировини, напівфабрикатів, товарної продукції і відходів виробництва, проводити відповідні розрахунки та статистичну обробку отриманих даних, оформляти та аналізувати отримані результати; застосовувати інформаційні технології в практичній діяльності;
- здатність до впровадження інновацій в закладах ресторанного господарства, вирішення завдань для їхнього ефективного функціонування.

3. Програма навчальної дисципліни

Тема 1. Вступ. Інновації у технологіях виробництва харчових продуктів.

Нове харчове законодавство України. Ринок харчових продуктів в Україні. Маркетингові дослідження виробництва харчових продуктів. Перспективи розвитку ринку харчових продуктів. Інноваційні розробки та тенденції ринку ресторанного господарства України. Нормативно-правова база інноваційної діяльності при виробництві харчових продуктів. Наукові основи розвитку інноваційних технологій виробництва харчової продукції.

Тема 2. Особливості виробництва харчових продуктів з використанням нової сировини.

Наукове обґрунтування використання нової сировини при виробництві харчових продуктів. Вимоги до якості нової сировини для виробництва харчових продуктів. Особливості розробки харчових продуктів з нової сировини для підприємств ресторанного господарства. Використання нових спецій та прянощів при виробництві харчових продуктів.

Тема 3. Функціональні харчові продукти.

Незамінні харчові мікронутрієнти. Біологічно активні речовини. Наукові принципи створення продуктів здорового харчування. Найбільш перспективні напрями створення харчових продуктів. Інноваційні технології виробництва харчових продуктів функціонального призначення. Основні принципи розроблення харчових продуктів функціонального призначення для підприємств ресторанного господарства.

Тема 4. Використання сучасного обладнання для виготовлення харчових продуктів.

Застосування прикладних інноваційних технологій у виробництві харчових продуктів. Застосування вакуумних технологій для приготування і маринування продуктів. Застосування технологій Sous-vide, термоміксінгу, пакоджетінгу, сублимаційного сушіння для виробництва харчових продуктів. Сучасне обладнання для підприємств ресторанного господарства.

Тема 5. Використання харчових добавок при виготовленні харчових продуктів.

Поняття про харчові добавки. Класифікація харчових добавок. Принципи використання харчових добавок. Нові розробки та вдосконалення технологічних схем виробництва харчових продуктів з харчовими добавками. Застосування харчових барвників, ароматичних речовин, підсолоджувачів, консервантів, антиоксидантів (антиокислювачів) в харчовій промисловості.

Тема 6. Інновації у приготуванні і оформленні харчової продукції за нових способів технологічного оброблення сировини.

Прийоми та способи оброблення сировини для виробництва харчових продуктів. Принципи теплового кулінарного оброблення сировини та продукції ресторанного господарства. Види та способи обробки харчових продуктів на підприємствах ресторанного господарства.

Тема 7. Сучасний контроль безпечності та якості виробництва харчових продуктів.

Харчове законодавство України. Нові вимоги до операторів ринку харчових продуктів. Вимоги гігієни до харчових продуктів. Поняття якості. Найважливіші критерії якості. Застосування системи ХАССП при виробництві харчових продуктів.

Оцінка якості на практиці. Опис стандартів якості, рівень запровадження міжнародної сертифікації. Проблеми розробки і виробництва сучасних харчових продуктів.

Тема 8. Інновації у сфері виробництва харчової продукції з плодів, овочів, крупів, бобових і макаронних виробів, страв із яєць, молочних продуктів, м'яса та м'ясопродуктів.

Сучасні види сировини для виробництва харчової продукції з плодів, овочів, крупів, бобових і макаронних виробів, м'яса, м'ясопродуктів, страв із яєць та молочних продуктів. Рецептурний склад продуктів з плодів, овочів, крупів, бобових і макаронних виробів, м'яса, м'ясопродуктів, страв із яєць та молочних продуктів. Удосконалення технологічного процесу виробництва харчових продуктів.

Тема 9. Інноваційні технології у сфері виробництва харчових продуктів для ресторанного господарства.

Молекулярні технології харчової продукції в закладах ресторанного господарства. Асортимент продукції ресторанного господарства з використанням молекулярної технології.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів	Кількість годин			
	денна форма			
	усього	у тому числі		
л.		лаб.	с.р.	
1	2	3	4	5
Тема 1. Інновації у технологіях виробництва харчових продуктів	22	2	-	20
Тема 2. Особливості виробництва харчових продуктів з використанням нової сировини	25	2	8	15
Тема 3. Функціональні харчові продукти	23	4	4	15
Тема 4. Використання сучасного обладнання для виготовлення харчових продуктів	15	-	-	15
Тема 5. Використання харчових добавок при виготовленні харчових продуктів	23	4	4	15
Тема 6. Інновації у приготуванні і оформленні харчової продукції за нових способів технологічного оброблення сировини	23	4	4	15
Тема 7. Сучасний контроль безпечності та якості виробництва харчових продуктів	23	4	4	15
Тема 8. Інновації у сфері виробництва харчової продукції з плодів, овочів, крупів, бобових і макаронних виробів, страв із яєць, молочних продуктів, м'яса та м'ясопродуктів	28	4	4	20
Тема 9. Інноваційні технології у сфері виробництва харчових продуктів для ресторанного господарства	28	4	4	20
Усього годин	210	28	32	150

5. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
		денна форма
1	Особливості виробництва харчових продуктів з використанням нової сировини	8
2	Функціональні харчові продукти	4
3	Використання харчових добавок при виготовленні харчових продуктів	4
4	Інновації у приготуванні і оформленні харчової продукції за нових способів технологічного оброблення сировини	4
5	Сучасний контроль якості виробництва продукції.	4
6	Інновації у сфері виробництва харчової продукції з плодів, овочів, крупів, бобових і макаронних виробів, страв із яєць, молочних продуктів, м'яса та м'ясопродуктів	4
7	Інноваційні технології у сфері виробництва харчових продуктів для ресторанного господарства	4
Разом		32

6. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
		денна форма
1	Інновації у технологіях виробництва харчових продуктів	20
2	Особливості виробництва харчових продуктів з використанням нової сировини	15
3	Функціональні харчові продукти	15
4	Використання сучасного обладнання для виготовлення харчових продуктів	15
5	Використання харчових добавок при виготовленні харчових продуктів	15
6	Інновації у приготуванні і оформленні харчової продукції за нових способів технологічного оброблення сировини	15
7	Сучасний контроль безпечності та якості виробництва харчових продуктів	15
8	Інновації у сфері виробництва харчової продукції з плодів, овочів, крупів, бобових і макаронних виробів, страв із яєць, молочних продуктів, м'яса та м'ясопродуктів	20
9	Інноваційні технології у сфері виробництва харчових продуктів для ресторанного господарства	20
Разом		150

7. Індивідуальні завдання

Курсовий проект

Метою курсового проектування є закріплення отриманих при вивченні дисципліни знань і набуття практичного уміння та навиків у виборі оптимального інженерного рішення щодо розвитку і вдосконалення виробництва харчових продуктів.

Темою курсового проекту є будівництво або реконструкція цехів закладів громадського харчування. Курсовий проект виконується з прив'язкою до підприємства, на якому студент проходить виробничу практику.

Проект повинен передбачати комплексні рішення задач науково-технічного прогресу при проектуванні закладів громадського харчування з метою підвищення ефективності виробництва, поліпшення якості продукції, максимальної механізації і автоматизації технологічних процесів, удосконалення маловідхідних, безвідхідних, енерго- і ресурсозберігаючих технологій.

Розробці підлягають два види продукції зі своїми допоміжними процесами. При виконанні курсового проекту студенти керуються методичними вказівками розробленими кафедрою.

Курсовий проект складається із розрахунково-пояснювальної записки обсягом 30-40 сторінок рукописного тексту на листах формату А 4 і графічної частини на двох листах креслення формату А1, виконаних у відповідності з вимогами ЕСКД.

Зміст розрахунково-пояснювальної записки:

- характеристика сировини і допоміжних матеріалів;
- обґрунтування й опис технології виробництва, хіміко-технологічний контроль виробництва, утилізація відходів;
- продуктовий розрахунок;
- підбір і розрахунок технологічного обладнання;
- охорона праці і навколишнього середовища;
- список літератури.

Зміст графічної частини проекту:

1. План і поздовжній розріз цеху у масштабі 1:100-1 лист.
2. Поперечні розріз цеху у масштабі 1:50-1 лист. Поздовжній і поперечний розрізи виконуються з будівельною частиною.

ТЕМАТИКА КУРСОВИХ ПРОЕКТІВ

1. Проект холодного цеху кафе на 40 посадкових місць.
2. Проект гарячого цеху їдальні на 40 посадкових місць.
3. Проект міні-кафе на 20 посадкових місць.
4. Проект буфету на 20 посадкових місць.
5. Проект закускової на 30 посадкових місць.
6. Проект гарячого цеху ресторану на 40 посадкових місць.
7. Проект кафетерію на 40 посадкових місць.
8. Проект гарячого цеху ресторану на 50 посадкових місць.

9. Проект гарячого цеху дієтичної їдальні на 40 посадкових місць.
10. Проект холодного цеху дієтичної їдальні на 40 посадкових місць.
11. Проект міні-кафе на 25 посадкових місць.
12. Проект ресторану швидкого обслуговування на 30 посадкових місць.
13. Проект ресторану швидкого обслуговування на 25 посадкових місць.
14. Проект міні-кафе на 15 посадкових місць.
15. Проект буфету на 30 посадкових місць.
16. Проект закускової на 25 посадкових місць.
17. Проект гарячого цеху ресторану на 30 посадкових місць.
18. Проект гарячого цеху дієтичної їдальні на 40 посадкових місць.
19. Проект холодного цеху дієтичної їдальні на 40 посадкових місць.
20. Проект міні-кафе на 25 посадкових місць.

8. Методи навчання

Лекції, лабораторні, практичні заняття та самостійна робота.

9. Методи контролю

Дисципліна має чотири змістових модулі, який охоплює матеріал усіх тем.

Рівень знань студентів оцінюють за 100-бальною системою, контролюючи якість виконання:

лабораторних занять – 25 балів;

самостійної роботи – 25 балів;

модульного контролю (тестування) – 20 балів.

Підсумковий контроль (екзамен) – 30 балів

11. Розподіл балів, які отримують студенти

Модулі	Модуль 1													Підсумковий контроль	Загальна сума балів	
Змістові модулі	ЗМ1	ЗМ2	МК	ЗМ3	ЗМ4	МК	ЗМ5	ЗМ6	МК	ЗМ7	ЗМ8	ЗМ9	МК			
Кількість балів ЗМ	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	10	30	100
лабораторні заняття	3	3	-	3	3	-	3	3	-	3	3	3	-			
виконання СРС	2	2	-	2	2	-	2	2	-	2	2	2	-			

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	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	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

12. Методичне забезпечення

1. Методичні вказівки для лабораторних робіт з курсу «Інноваційні технології харчових продуктів» для студентів спеціальності 181 "Харчові технології" освітній ступінь – магістр. – Умань, 2019. – 30 с.

13. Рекомендована література

Базова

1. Закон України «Про інноваційну діяльність» / Відомості Верховної Ради України, 2002, N 36, ст. 266 (поточна редакція від від 05.12.2012, підстава 5460-17).

2. ДСТУ 3946:2000. Продукція харчова. Система розроблення і поставлення продукції на виробництво. Основні положення.

3. ДСТУ 4518-2008. Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила.

4. Розпорядження КМУ № 228-р_Стратегія СФЗ.

5. ЗУ_Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо харчових продуктів.

6. ЗУ_Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів.

7. Антипов С.А. Машины и аппараты пищевых производств. В 2 книгах. Учебник для вузов / С.А. Антипов, И.Т. Кретов, А.Н. Востриков и др.; под ред. Акад. РАСХН В.А. Панфилова. – М.: Высшая школа. 2001. – 680 с.
8. Арсеньєва Л.Ю. Технологія ресторанної продукції функціонального призначення / Л.Ю. Арсеньєва. – К.: НУХТ, 2011. – 137 с.
9. Джурик Н.Р. Основи технології продукції закладів ресторанного господарства: навчальний посібник. – Вид. друге. / Н.Р. Джурик. – Львів: Ліга-прес. – 2012.– 358 с.
10. Домарецький В.А. Технологія харчових продуктів / За ред. А.І. Українця / В.А. Домарецький, М.В. Остапчук, А.І. Українець. – К.: НУХТ, 2003. – 572 с.
11. Доронин А.Ф. Функциональное питание/ А.Ф. Доронин. Б.А. Шендеров. – М.: ГРАНТ, 2002. – 296 с.
12. Иванова Л.А. Пищевая биотехнология. Кн.2. Переработка растительного сырья / Л.А. Иванова, Л.И. Войно, И.С. Иванова; под ред. И.М. Грачевой. – М.: КолосС, 2008. – 472 с.
13. Івашків Л.Я. Інноваційні технології харчової продукції : навч. посіб. - практикум / Л.Я. Івашків, Н.Р.-Й. Джурик. – Львів: Ліга Прес, 2017. – 172 с.
14. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: підруч. для ВУЗів / За ред. проф. Г.Т. П'ятницької. – К.: Кондор, 2013. –248 с.
15. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі [Текст]: навч. посібник / Н. М. Влащенко, Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова, 2018. – 373 с.
16. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі: навч. посібник / Н. М. Влащенко ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. – 373 с.
17. Кравченко М. Ф. Інноваційні технології харчових виробництв: монографія / ред. В. А. Піддубний. Київ: Кондор-Видавництво, 2017. – 374 с.
18. Павлюченко О.С. Інноваційні технології в ресторанному господарстві [Електронний ресурс]: Конспект лекцій для студ. спец. 7.14010101

«Готельна і ресторанна справа» денної форми навчання / О.С. Павлюченко. – К.: НУХТ, 2014. – 93 с.

19. Пересічний М.І. Технологія продукції громадського харчування з використання біологічно активних добавок : монографія / М.І. Пересічний, П.О. Карпенко, М.Ф. Кравченко. – К.: КТНЕУ, 2003. – 322 с.

20. Пономарьов П.Х. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини. Навчальний посібник / П.Х. Пономарьов, І.В. Сирохман. – К.: Лібра, 1999. – 272 с.

21. Сімахіна Г.О. Інноваційні технології та продукти. Оздоровче харчування: навч. посіб. / Г.О. Сімахіна, А.І. Українець. – К.: НУХТ, 2010. – 294 с.

22. Учебное пособие «Инновационные технологии в производстве кулинарной продукции» / Сост.: М.Н. Куткина, С.А.Елисеєва, Е.Ю.Фединишина. – СПбГТЭУ, 2014. – 80 с.

23. Юдина С.Б. Технология продуктов функционального питания /С.Б. Юдина. – М.: ДеЛипринт, 2008. – 280 с.

Допоміжна

1. Булдаков А.С. Пищевые добавки. Справочник / А.С. Булдаков. – М.: ДеЛи принт, 2001. – 436 с.

2. Гичев Ю.Ю. Руководство по биологически активным добавкам / Ю.Ю. Гичев, Ю.П. Гичев – М.: „Триада-Х“, 2001. – 232 с.

3. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів (технологічних карт) із використанням біологічно активних добавок / [Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Корзун В.Н. та ін.] ; під ред. М.І.Пересічного. – К.: Книга, 2004. – 428 с.

4. Концепція Державної політики в галузі харчування населення України// Харчові добавки, інгредієнти, БАДи: їх властивості та використання у виробництві продуктів і напоїв: Зб. мат. наук.–практ. конф.(м.Феодосія) / Наук. ред. Л.П. Дерев'янка. – К.: Т-во “Знання” України, 2003. – С. 12–18.

5. Орлова Н.Я. Заморожені плодоовочеві продукти: проблеми формування асортименту та якості/ Н.Я. Орлова, С.О. Белінська. – К.: Київ. нац. торг-екон. Ун-т, 2005. – 336 с.

6. Рекомендуемые уровни потребления пищевых и биологически активных веществ: Методические рекомендации. – М.: Федеральный центр госсанэпиднадзора Минздрава России, 2004. – 46 с.

7. Ростовський В.С. Прогресивні ресурсозберігаючі технології в харчовій промисловості: навч. посіб. / В.С. Ростовський, Н.В. Олейник. – К.: Кондор, 2009. – 136 с.

8. Салат-коктейли. Новые технологии в общественном питании. / Могильный М.П. – М.: ДеЛи принт, 2002. – 30 с.

9. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Сост. А.И. Здобнов, В. А.Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2008. – 656 с.

10. Скурихин И.М. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник / И.М. Скурихин, В.А. Тутельян В.А. – М.: ДеЛи принт, 2008. – 276 с.

11. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах: Навчальний посібник / Дорохіна М.О., Капліна Т.В. – К.: Кондор, 2010. – 280 с.

12. Шабров А.В. Биохимические основы действия микрокомпонентов пищи / А.В. Шабров, В.А. Дадали, В.Г. Макаров. – М.: Аввалон, 2003. – 184 с.

14. Інформаційні 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.onaft.edu.ua/?view=arhiv_newspaper
4. <http://www.Restoran.ru>
5. <http://www.Luxuryfood.ru>