

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Вищого навчального закладу Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»
08 липня 2015 року № 152-Н

Форма № П - 2.04

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ
„ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ”
Навчально-науковий інститут харчових технологій,
готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства**

ЗАТВЕРДЖУЮ

Перший проректор

_____ проф. Педченко Н.С.

" ____ " _____ 2020р.

РОБОЧА ПРОГРАМА

**навчальної дисципліни «Кулінарні тренди та гастрономічний туризм»
освітньої програми «Технології в ресторанному господарстві»
спеціальність 181 «Харчові технології»
галузь знань 18 «Виробництво та технології»
з підготовки здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти**

ПОЛТАВА 2020

Укладачі:

Шелудько В.М. доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», к.т.н.

Левченко Ю.В. доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», к.т.н.

Робоча програма навчальної дисципліни «Кулінарні тренди та гастрономічний туризм» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри ТХВРГ протокол від

Завідувач кафедри ТХВРГ

д.т.н., професор

_____ проф. Хомич Г.П.

підпис

ініціали, прізвище

«____» _____ 2020 р.

ПОГОДЖЕНО

Гарант освітньої програми

«Харчові технології та інженерія»

спеціальності 181 «Харчові технології»

ступеня магістр

_____ проф. Хомич Г.П.

підпис

ініціали, прізвище

«____» _____ 2020 р.

ЗМІСТ

Вступ	3
Розділ 1. Загальна характеристика навчальної дисципліни.....	3
Розділ 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання з навчальної дисципліни.....	5
Розділ 3. Програма навчальної дисципліни.....	6
Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни.....	6
Розділ 5. Система поточного та підсумкового контролю знань студентів....	9
Розділ 6. Програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу.....	10
Розділ 7. Рекомендовані джерела інформації.....	10

ВСТУП

Дисципліна «Кулінарні тренди та гастрономічний туризм» викладається на етапі підготовки магістрів зі спеціальності 181 «Харчові технології» освітньої програми «Технології в ресторанному господарстві», формує спеціаліста, який володіє знаннями щодо сучасних трендів в ресторанному господарстві і особливостей гастрономічного туризму у будь-якій країні світу. Дисципліна створює умови для формування у студентів широкого кругозору, організаторських здібностей, уміння розв'язувати завдання різних ступенів важкості, що сприяє підвищенню якості виробництва страв та обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Розділ 1. Загальна характеристика навчальної дисципліни

Таблиця 1. Загальна характеристика навчальної дисципліни «Кулінарні тренди та гастрономічний туризм»

Місце в структурно-логічній схемі підготовки: Технологія галузі
Кількість кредитів за ЄКТС 4.
Кількість модулів 2
Обов'язкова (варіативна) у відповідності до навчального плану обов'язкова
Курс - 2
Семестр - 4
Кількість годин: – загальна кількість: 120
- лекції: 16
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 32
- самостійна робота: 72
- вид підсумкового контролю: ПМК (залік)_

Розділ 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання з навчальної дисципліни

Метою дисципліни є набуття студентами теоретичних знань щодо сучасних трендів в ресторанному господарстві і особливостей гастрономічного туризму. Оволодіння практичними навичками щодо особливостей складання меню, технологій приготування страв та виробів, враховуючи сучасні тенденції у харчуванні.

Завдання дисципліни полягає у:

- вивченні сучасних тенденцій ресторанного господарства: Smart casual, Ghost kitchen, Lifestyle, Live cooking, Hyper local та ін.

- набутті навичок щодо складання меню з гнучкою ціновою політикою, застосовуючи сучасні технології приготування страв, з урахуванням потреб у повноцінному харчуванні, динамічного темпу життя людей.

- Вивченні гастрономічного туризму, особливостей кулінарної подорожі у будь-яку країну світу, враховуючи особливості місцевого приготування страв: способи теплової обробки продуктів, інгредієнтний склад і режим харчування місцевого населення.

Внаслідок вивчення дисципліни «Кулінарні тренди та гастрономічний туризм» студенти повинні **знати:**

- класифікацію і особливості сучасних трендів у ресторанному господарстві: Smart casual, Ghost kitchen, Lifestyle, Live cooking, Hyper local;

- нові технологічні рішення, які застосовують ресторани: zero waste; використання заміників продуктів тваринного походження; ферментація; біодинамічні алкогольні вироби, comfort-foods, незвичне поєднання смаків і ароматів.

- особливості використання цифрових технологій у ресторанному господарстві;

- особливості гастрономічного туризму до будь-якої країни світу;

вміти:

- складати меню з урахуванням сучасних тенденцій;

- розробляти рецептури і технології виробів, які відповідають вимогам сучасних трендів;

- готувати страви, враховуючи особливості кулінарії будь-якої країни світу;

- розвивати навички у роботі зі спеціальною та довідковою літературою;

- розв'язувати завдання різних ступенів важкості, що сприяє підвищенню якості виробництва напоїв у ЗРГ.

мати уявлення:

- про останні досягнення у виробництві продукції ресторанного господарства, закордонний досвід розробки нових видів виробів.

Вивчення дисципліни будується на основі поєднання різноманітних форм навчального процесу: лекцій, практичних занять, самостійної роботи студентів та індивідуальної підготовки з використанням різних видів контролю знань (виконання індивідуальних завдань, підготовки рефератів, розв'язування ситуаційних задач, тестування).

З метою інтенсифікації процесу навчання студентів з дисципліни «Кулінарні тренди та гастрономічний туризм» передбачені поточний та підсумковий модульний контроль. Самостійна робота складається з науково-дослідної роботи, обов'язкового конспектування, самопідготовки до лекцій та лабораторних занять.

Для активізації навчального процесу використовуються технічні засоби та наочні методи навчання (навчальні фільми, слайди, таблиці, схеми).

Таблиця 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання

№ з/п	Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
Загальні компетентності		
1.	Здатність проектувати і здійснювати комплексні дослідження на базі цілісного системного наукового світогляду та вміти використовувати результати наукових досягнень інших галузей науки для досягнення цілей власного наукового дослідження (ЗК-2)	Використовувати сучасні досягнення науки і технологій в дослідженнях продукції ресторанного господарства.
2.	Здатність до критичного аналізу та оцінки сучасних наукових досягнень, генерування нових ідей та виконання наукових досліджень, що приводять до отримання нових результатів і розуміння сутності технологічних процесів виробництва харчової продукції (ЗК-1)	Застосовувати методи наукових досліджень у сфері технологій в ресторанному господарстві для обробки та інтерпретації професійної інформації, отримувати факти на основі спостережень, наукового аналізу, практичного досвіду та спеціалізованих досліджень.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності		
1.	Здатність до відповідної професійної діяльності з використанням сучасних методів дослідження, інформаційних технологій та програмних засобів. Здатність використання комп'ютерних мереж та інформаційно-пошукових систем і каталогів для пошуку, аналізу і систематизації інформації (СК-1).	Застосовувати інноваційні моделі для формування стратегії розвитку закладів ресторанного господарства.
2.	Здатність застосовувати знання законів та закономірностей, що регламентують технологічні процеси виробництва продуктів харчування, а також механізми оптимізації для удосконалення харчових технологій. Володіння загальними принципами та механізмами організації і функціонування закладів ресторанного господарства (СК-4).	Оцінювати інноваційно-технологічні ризики у сфері виробництва харчової продукції.

Розділ 3. Програма навчальної дисципліни

Програма навчальної дисципліни затверджена Вченою радою Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», протокол від

Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни

Таблиця 4. Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
Модуль 1. Сучасні тренди ресторанного господарства			
<p>Тема 1. Вступ. Класифікація сучасних трендів та їх характеристика</p> <p>1. Характеристика сучасних трендів ресторанного господарства. Класифікація трендів. Тренди Fast casual, Smart casual, Ghost kitchen (Dark kitchen, Cloud kitchen), Ghost restaurant, Lifestyle, Live cooking, Hyper local.</p> <p>2. Використання цифрових технологій розпізнавання обличчя, роботизація кухонь, розробка і застосування спеціальних додатків для Ghost kitchen.</p> <p>3. Розробка і використання нових технологій, поєднання нових смаків і ароматів: Comfort-foods, Zero waste, Free meat products, Whole food production.</p>	<p>Лабораторне заняття 1.</p> <p>Класифікація сучасних трендів та їх характеристика</p> <p>1. Дати характеристику сучасним трендам. Навести основні відмінні риси.</p> <p>2. Навести переваги і недоліки в роботі закладів, які працюють за сучасними трендами.</p> <p>3. Дати характеристику сучасним технологічним рівням, які використовують в ресторанному господарстві</p>	<p>Питання для самопідготовки :</p> <p>1. Вивчення сучасних трендів ресторанного господарства України</p> <p>2. Класифікація цифрових технологій, які застосовуються в закладах ресторанного господарства.</p>	1, 3, 6, 8, 10, 13, 14
<p>Тема 2. Особливості Fast casual, Smart casual, Ghost kitchen, Lifestyle, Live cooking, Hyper local.</p> <p>1. Сучасні тренди в ресторанному господарстві. Переваги і недоліки.</p> <p>2. Концепція Fast casual kitchen, Smart casual kitchen, Ghost kitchen, Lifestyle restaurant, Live cooking kitchen, Hyper local kitchen.</p> <p>3. Особливості асортименту, харчової цінності, технології приготування страв, цінової політики і гостинності закладів ресторанного господарства, які працюють за сучасними тенденціями.</p>	<p>Лабораторне заняття 2.</p> <p>Особливості сучасних трендів</p> <p>1. Дати характеристику наступним трендам: Fast casual kitchen, Smart casual kitchen, Ghost kitchen, Lifestyle restaurant, Live cooking kitchen, Hyper local kitchen.</p> <p>2. Навести класифікацію асортименту сировини, яку використовують ресторани, які працюють за сучасними трендами.</p> <p>3. Вивчити особливості цінової політики і гостинності закладів ресторанного господарства, які працюють за сучасними тенденціями.</p>	<p>Питання для самопідготовки :</p> <p>1. Особливості ресторанних трендів в залежності від географії міста</p> <p>2. Охарактеризувати формати роботи закладів ресторанного господарства</p>	1, 2, 3, 14,15

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
<p>Тема 3. Цифрові технології в ресторанному господарстві</p> <p>1. Використання цифрових технологій розпізнавання облич, роботизація кухонь.</p> <p>2. Розробка і застосування спеціальних додатків для Ghost kitchen.</p> <p>3. Характеристика і принцип роботи сервісів доставки їжі: Glovo, Eda.ua, Uber Eats, Royal Service, Zakaz.ua.</p>	<p>Лабораторне заняття 3</p> <p>Цифрові технології в ресторанному господарстві</p> <p>1. Дати характеристику цифровим технологіям, які активно використовують у сфері ресторанного господарства</p> <p>2. Навести основні переваги і недоліки роботи сервісів доставки їжі. Надати порівняльну характеристику.</p>	<p>Питання для самопідготовки :</p> <p>1. Навести порівняльну характеристик у сервісів доставки їжі за визначеними показниками</p> <p>2. Класифікація і застосування мобільних додатків, які використовують ся у сфері ресторанного господарства</p>	<p>1, 2, 3, 4, 6,11,15,17</p>
<p>Тема 4. Сучасні технологічні рішення в ресторанному господарстві</p> <p>1. Стратегія і концепція Zero waste and sustainability, Whole food production</p> <p>2. Стратегія і концепція Comfort-foods, Free meat products</p>	<p>Лабораторне заняття 4</p> <p>Сучасні технологічні рішення в ресторанному господарстві</p> <p>1. Дати характеристику Zero waste and sustainability.</p> <p>2. Дати харатеристику Comfort-foods, Free meat products</p>	<p>Питання для самопідготовки :</p> <p>1. Концепція життя без відходів. В чому переваги циклічності економіки.</p> <p>2. Дати характеристик у безглютеновом у харчуванню</p>	<p>1, 2, 3, 4, 6, 12,15,16</p>
Модуль 2 Гастрономічний туризм			
<p>Тема 5. Особливості гастрономічного туризму та його місце в загальній класифікації туризму</p> <p>1. Поняття гастрономічного туризму та його місце в загальній класифікації туризму.</p> <p>2. Особливості гастрономічного туризму.</p> <p>3. Організація і основні вимоги до учасників кулінарних подорожей.</p> <p>4. Переваги і недоліки гастрономічного туризму.</p>	<p>Лабораторне заняття 5</p> <p>Особливості гастрономічного туризму та його місце в загальній класифікації туризму</p> <p>1. Дати порівняльну характеристику гастрономічному туризму у всі країни світу</p> <p>2. Навести десять найнебезпечніших країн світу для здійснення подорожей</p>	<p>Питання для самопідготовки :</p> <p>1.Порівняти напрямки розвитку гастрономічного туризму в різних країнах світу</p> <p>2. Дати характеристик у країнам світу з точки зору найкращих для здійснення гастрономічних подорожей</p>	<p>1, 2, 3, 4, 6, 7, 11, 13, 14,15</p>

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
<p>Тема 6. Особливості гастрономічного туризму до країн Європи і Азії</p> <p>1. Історично-культурні традиції харчування країн Європи і Азії. Особливості механічної та теплової обробки сировини.</p> <p>2. Найбільш характерна сировина та харчові продукти, які використовуються для приготування страв. Небезпечна і отруйна сировина для приготування страв.</p> <p>3. Відмінні особливості подавання і оформлення.</p>	<p>Лабораторне заняття 6</p> <p>Особливості гастрономічного туризму до країн Європи і Азії</p> <p>1. Скласти технологічні карти на запропоновані рецептури страв</p> <p>Приготувати страви країн Європи і Азії згідно запропонованих рецептур.</p> <p>3. Дати органолептичну оцінку.</p>	<p>Питання для самопідготовки :</p> <p>1. Технологія виробів із різних видів тіста закордонної кухні.</p> <p>2. Дати характеристик у різних видах страв країн Європи.</p> <p>3 Скласти технологічні схеми і технологічні картки на 3 – 4 страви.</p>	<p>1, 2, 4, 5, 6, 7, 12, 14, 16</p>
<p>Тема 7. Особливості гастрономічного туризму до країн Африки, Австралії і Океанії</p> <p>1. Історично-культурні традиції харчування країн Африки, Австралії і Океанії.</p> <p>2. Особливості механічної та теплової обробки сировини. Нетрадиційні види сировини, продуктів та їх поєднання у приготуванні специфічних страв національних кухонь.</p> <p>3. Відмінні особливості подавання і оформлення.</p>	<p>Лабораторне заняття 7</p> <p>Особливості гастрономічного туризму до країн Африки, Австралії і Океанії</p> <p>1. Скласти технологічні карти на запропоновані рецептури страв</p> <p>2. Приготувати страви країн Африки, Австралії та Океанії згідно запропонованих рецептур.</p> <p>3. Дати органолептичну оцінку.</p>	<p>Питання для самопідготовки :</p> <p>1. Особливість прийомів теплової обробки страв в країнах Африки</p> <p>2. Скласти технологічні схеми і технологічні картки на 3 – 4 вироби.</p>	<p>3,4,8,14,16,17</p>
<p>Тема 8. Особливості гастрономічного туризму до країн Америки</p> <p>1. Історично-культурні традиції харчування країн Америки.</p> <p>2. Особливості механічної та теплової обробки сировини. Найбільш характерна сировина та харчові продукти, які використовуються для приготування страв. Небезпечна і отруйна сировина для приготування страв.</p> <p>3. Відмінні особливості подавання і оформлення.</p>	<p>Лабораторне заняття 8</p> <p>Особливості гастрономічного туризму до країн Америки</p> <p>1. Скласти технологічні карти на запропоновані рецептури страв</p> <p>2. Приготувати страви країн Америки згідно запропонованих рецептур.</p> <p>3. Дати органолептичну оцінку.</p>	<p>Питання для самопідготовки :</p> <p>1. Вимоги до якості сировини.</p> <p>2. Особливість і технології перших страв в країнах Америки</p> <p>3. Ситуаційні задачі.</p> <p>Скласти технологічні схеми і технологічні картки на 3 – 4 вироби.</p>	<p>2,6,12,16,17</p>

Розділ 5 Система поточного і підсумкового контролю знань студентів

Поточний контроль здійснюється при проведенні лекцій, лабораторних занять, перевірки виконання індивідуальних і домашніх завдань та має на меті перевірку рівня засвоєння студентом навчального матеріалу навчальної дисципліни. Під час проведення лабораторних занять застосовуються такі методи контролю, як усне та письмове опитування студентів, дискусійне обговорення проблемних питань з теми заняття, письмове складання тестів.

Контроль, який застосовується під час проведення поточних модульних робіт, здійснюється за допомогою білетів, які містять 3 питання у письмовій формі. Оцінювання знань студентів при виконанні поточних модульних робіт здійснюється за 10 бальною шкалою.

Розподіл балів, що отримують студенти за результатами вивчення навчальної дисципліни «Кулінарні тренди та гастрономічний туризм», наданий в таблиці 5.

Таблиця 5. Розподіл балів, що отримують студенти за результатами вивчення навчальної дисципліни

Назва модулю, теми	Вид навчальної роботи	Кількість балів
Модуль 1 Сучасні тренди ресторанного господарства		
Тема 1. Вступ. Класифікація сучасних трендів та їх характеристика	Відвідування лекцій та лабораторних занять.	10
Тема 2 Особливості Fast casual, Smart casual, Ghost kitchen, Lifestyle, Live cooking, Hyper local.	Навчальна робота на лабораторних заняттях.	10
Тема 3. Цифрові технології в ресторанному господарстві	Виконання домашніх завдань	10
Тема 4. Сучасні технологічні рішення в ресторанному господарстві		10
Модульна контрольна робота		10
Разом за модулем 1		50
Модуль 2. Гастрономічний туризм		
Тема 5. Особливості гастрономічного туризму та його місце в загальній класифікації туризму	Відвідування лекцій та лабораторних занять	10
Тема 6. Особливості гастрономічного туризму до країн Європи і Азії	Навчальна робота на лабораторних заняттях	10
Тема 7. Особливості гастрономічного туризму до країн Африки, Австралії і Океанії	Виконання домашніх завдань	10
Тема 8. Особливості гастрономічного туризму до країн Америки		10
Модульна контрольна робота		10
Разом за модулем 2		50
Разом з дисципліни:		100

Таблиця 6. Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Кулінарні тренди та гастрономічний туризм»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Таблиця 7. Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни «Кулінарні тренди та гастрономічний туризм»

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1. Навчальна	1. Участь у предметних олімпіадах: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	1,0 2,0
	2. Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	2,0
2. Науково – дослідна	1. Участь у науковому гуртку	1
	2. Участь у конкурсах студентських робіт: нагородження дипломом, призові місця.	1,0 3,0
	3. Участь у наукових студентських конференціях	2,0

Розділ 6 Програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни

Викладання лекцій забезпечено мультимедійним супроводженням з використанням програми Power Point.

Розділ 7 Рекомендовані джерела інформації Основна навчальна література

1. Заклади ресторанного господарства. Класифікація : (ДСТУ 4281 : 2004 К. : Держспоживстандарт України. — 2004.
2. Закон України «Про туризм»: (офіц. текст: за станом на 06 жовтня 2011 р.) / Верховна Рада України. – К.: Парламентське вид-во, 2011. – 32 с.
3. Закон України «Про курорти»: (офіц. текст: за станом на 15 вересня 2006 р.) / Верховна Рада України. – К.: Парламентське вид-во, 2006. – 18 с.
4. Альхабаш О. А. Кулінарна подорож. Найкращі кухні світу / О. А. Альхабаш, І. М. Тумко. – Харків: Віват, 2014.– 192 с.

5. Архипов В.В. Этнические кухни: Особенности культуры и традиций питания народов мира. Курс лекций: Учебное пособие. – К.: «Центр учебной литературы», 2016. – 234 с
6. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні / Д.І. Басюк // Наукові праці НУХТ. – 2012. – № 45. – С. 128–132.
7. Винний та гастрономічний туризм: глобальні тренди та локальні практики: монографія / [колектив авторів] за наук. ред. Д. І. Басюк. – Вінниця: ПП «ГД «Едельвейс і К», 2017.- 316 с.
8. Вишневецька Г.Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму // Географія та туризм. - Вип. 14. - 2011. - С. 100-115.
9. Здобнов О.І. Страви народів світу / О.І. Здобнов. – К.: Вища школа, 2001. – 311 с.
10. Іванов С.В. Винний туризм: підручник для студентів вищих навчальних закладів / С.В. Іванов, В.О. Домарецький, Д.І. Басюк, та ін. – Кам'янець Подільський: ФОП Сисин О.В., 2012. – 472 с.
11. Калугіна І. М. Технологія етнічних кухонь світу : навч. посіб. / І. М. Калугіна, Л. М. Тележенко. - Одеса : Освіта України, 2015. - 296 с.
12. Кукліна Т.С. Концептуальні ресторани як об'єкти туристичної галузі: Можливості та розвиток сучасного туризму: світовий та національний досвід: Монографія. – Запоріжжя: ЛПС, 2014. – 220с..
13. Нестерчук І.К. Гастрономічний туризм: історія, теорія і сучасні практики / І.К. Нестерчук // Наук. вісн. Херсонського держ. ун-ту. Сер. Географічні науки. – 2017. – Вип. 6. – С. 193–199.
14. Расулова А.М. Потенціал ресторанного бізнесу у розвитку гастрономічного туризму України / А.М. Расулова // Економіка та держава. – 2015. – № 5. - С. 78-83.

Додаткові

1. Lucy M. Long (2011), Culinary tourism, Material Worlds, 320 p.
2. Collin M. Hall (200), Food Tourism Around the World: Development, Management and Markets, Butterworth-Heinemann, 373 p.
3. Anne-Mette Hjalager, Greg Richards (2011), Tourism and gastronomy, Routledge, London, 256 p.

Електронні ресурси

1. Журнали: «Вопросы питания» <http://vp.geotar.ru/>
«Рестораторъ»; <http://www.restorator.ua/>
«Академия гостеприимства» <http://hotel-rest.com.ua/>
«Кабаре» <https://kabare.org.ua>
«Афиша» mag.afisha.ru
«Food & Drinks» <https://fnd.com.ua>
2. Офіційний сайт Міжнародної асоціації гастрономічного туризму. – [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://www.worldfoodtravel.org> .