

Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Факультет харчових технологій
Кафедра технології харчування

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

БК 10 Етнічні кухні

Вибірковий

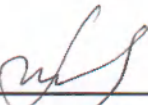
(назва та статус (обов'язковий / вибірковий))

Реалізується в межах освітньої програми
«Готельна і ресторанна справа»
за спеціальністю **241 «Готельно-ресторанна справа»**

на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти

Суми – 2023


Розробник


(підпис)

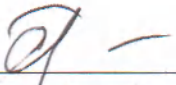
Маренкова Т.І., старший викладач

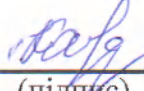
(прізвище, ініціали)

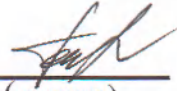
(вчений ступінь та звання, посада)

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри	Протокол № 25 від 26.05.2023 р.
<u>Технології харчування</u> (назва кафедри)	Завідувач кафедри  (підпис) <u>Мельник О.Ю.</u> (прізвище, ініціали)

Погоджено:

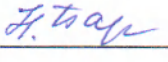
Гарант освітньої програми 
(підпис) Степанова Т.М.
(ПІБ)

В.п. заступника декана, де реалізується освітня програма 
(підпис) Болгова Н.В.
(ПІБ)

Рецензія на робочу програму(додається) надана: 
(підпис) Геліх А.О.
(ПІБ)


(підпис) Мельник О.Ю.
(ПІБ)

Методист відділу якості освіти,

ліцензування та акредитації 
(підпис) Г. Трач (Надія Трачак)
(ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 19.07 2023 р.

СНАУ, 2023 рік

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено		
		Дата та номер протоколу засідання кафедри	Завідувач кафедри	Гарант освітньої програми

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ОК	ВК 10 Етнічні кухні			
2.	Факультет/кафедра	Харчових технологій/ кафедра технології харчування			
3.	Статус ОК	Вибірковий			
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для (заповнюється для обов'язкових ОК)	Освітня програма: Готельна і ресторанна справа / спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»			
5.	ОК може бути запропонований для (заповнюється для вибіркових ОК)				
6.	Рівень НРК	6 рівень			
7.	Семестр та тривалість вивчення	Семестр четвертий Тривалість вивчення: – 15 тижнів			
8.	Кількість кредитів ЄКТС	5 кредитів			
9.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота(заняття)		Самостійна робота	
		Лекційні	Практичні /семінарські	Лабораторні	
		Денне - 30		Денне - 44	Денне - 76
10.	Мова навчання	українська			
11.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Маренкова Тетяна Іванівна			
11.1	Контактна інформація	Аудиторія кафедри 212м, корпус №4. Тел..0503073830, E-mail: tanya_201@ukr.net час консультацій: щовівторка з 13 до 14 години			
12.	Загальний опис освітнього компонента	Програма навчальної дисципліни «Етнічні кухні» спрямована на: формування у студентів системи теоретичних знань щодо культури, етнічних кулінарних традицій та гастрономічних уподобань різних народів; аналізує особливості правил етикету; розглядає питання впливу національних традицій та правила сервірування столів, режим харчування, способи подачі страв і напоїв з врахуванням етнічних традицій та використання предметів народного побуту; вивчає сучасні форми, схеми та методи обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних комплексах.			
13.	Мета освітнього компонента	Метою вивчення курсу є формування у студентів професійних знань в області кулінарного мистецтва національних кухонь народів різних країн світу і, зокрема, зумовлений необхідністю організації харчування закордонних туристів в Україні.			
14.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	Освітній компонент має зв'язок з іншими освітніми компонентами, «Технологія продукції ресторанного господарства», «Нутриціологія», «Товарознавство».			
15.	Політика академічної доброчесності	При виявленні факту списування під час заліку – робота студента анулюється і залік складається повторно.			
16.	Посилання на курс у системі Moodle	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=932#section-0			

2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЇХ ЗВ'ЯЗОК З ПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ

Результати навчання за ОК: Після вивчення освітнього компонента студент очікувано буде здатен...»	Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ОК (зазначити номер згідно з нумерацією, наведеною в профілі ОП)					Як оцінюється ДРН
	ПРН1	ПРН 7	ПРН 10	ПРН 12	ПРН 23	
ДРН 1. Користуватися методами розрахунку сировини, напівфабрикатів та їх витрат при виробництві різноманітної кулінарної продукції національних кухонь народів різних країн світу.	x		x			<p><i>Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять;</i></p> <p><i>Залік;</i></p> <p><i>Комп'ютерне тестування (атестація)</i></p>
ДРН 2. Знати національні традиції, особливості застілля та сучасні тенденції культури харчування жителів різних країн світу у зв'язку з необхідністю організації харчування закордонних туристів в Україні.		x			x	
ДРН 3. Складати меню з урахуванням традицій та продовольчої сировини найбільш відомих національних кухонь народів світу.		x	x		x	
ДРН 4. Використовувати національні особливості способів кулінарної обробки сировини та технології приготування кулінарної продукції найбільш відомих національних кухонь народів світу.		x	x	x	x	
ДРН 5. Проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію національних кухонь.	x	x	x	x	x	
ДРН 6. Презентувати результати наукових та виробничих випробувань у вигляді наукових статей та тез конференцій; застосовувати отримані знання у практичних ситуаціях.					x	
ДРН 7. Удосконалювати існуючі та розробляти нові технології кулінарної продукції із урахуванням регіонального контексту, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних			x	x	x	

процесів у сфері готельно-ресторанної справи у зв'язку з подальшим розвитком ресторанного бізнесу в цілому і, зокрема, необхідністю організації харчування закордонних туристів в Україні.						
--	--	--	--	--	--	--

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література
	Аудиторна робота		Самостійна робота	
	Лк	Лаб.з ан.		
<p>Тема 1. Культура харчування як компонент загальнолюдської культури.</p> <p>1. Національна кухня - одна зі складових історії та матеріальної культури народу.</p> <p>2. Фактори, що визначають специфічні особливості національних кухонь.</p> <p>3. Клімато-географічна основа формування традицій харчування.</p> <p>Історико-національний, науково-технічний прогрес, культурні і торговельні зв'язки - фактори формування національних традицій харчування.</p> <p>2. Економічні та культурні зв'язки народів, їх відображення в національних культурах харчування.</p>	2		7	[1-4, 26-30]
<p>Тема 2. Особливості етнічних кухонь країн Південної Європи. (балканська та середземноморська кухні).</p> <p>1. Італійська кухня.</p> <p>2. Іспанська кухня.</p> <p>3. Кухня Греції.</p> <p>4. Болгарська кухня.</p> <p>5. Португальська кухня.</p>	4	6	7	[1-8, 11-15]
<p>Тема 3. Особливості етнічних кухонь країн Західної Європи.</p> <p>1. Французька кухня.</p> <p>2. Кухня Бельгії.</p> <p>3. Кухня Англії.</p> <p>4. Кухня Ірландії, Шотландії, Уельсу.</p>	4	6	7	[1-8, 11-15]
<p>Тема 4. Особливості етнічних кухонь країн Центральної та Східної Європи.</p> <p>1. Німецька кухня.</p> <p>2. Австрійська кухня.</p> <p>3. Швейцарська кухня.</p> <p>4. Угорська кухня.</p> <p>5. Кухні Чехії та Словачії.</p> <p>6. Польська кухня.</p>	4	6	7	[1-8, 11-15]
<p>Тема 5. Особливості етнічних кухонь країн Північної Європи (скандинавські кухні).</p> <p>1. Етнічні кухні Данії, Швеції, Норвегії.</p>	2	6	7	[1-8, 11-15]

2. Кухня Голландії (Нідерландів).				
Тема 6. Особливості етнічних кухонь країн Кавказу.				
1. Грузинська кухня.	2	6	7	[1-8, 11-15]
2. Вірменська кухня.				
3. Азербайджанська кухня.				
Тема 7. Особливості етнічних кухонь країн Близького Сходу.				
1. Єврейська кухня				
2. Турецька кухня.	2	6	7	[4-15, 30]
3. Кухні Ірану та Іраку.				
4. Магрибська кухня (кухні народів Єгипту, Ємену, Лівану, Лівії, Саудівської Аравії, Сирії) .				
Тема 8. Особливості етнічних кухонь країн Азії.				
1. Індійська кухня.				
2. Китайська кухня.				
3. Японська кухня.	4		7	[4-15, 30]
4. Корейська кухня.				
5. Кухні В'єтнаму, Індонезії, Філіппін.				
Тема 9. Особливості етнічних кухонь країн Північної та Південної Америки.				
1. Кухня США.				
2. Кухня Канади.	2		7	[4-15, 30]
3. Мексиканська кухня.				
4. Бразильська кухня.				
5. Кухня Аргентини та інших країн Латинської Америки.				
Тема 10. Особливості етнічних кухонь країн Африки, Австралії, Нової Зеландії та Океанії.				
1. Кухні народів Африки.	2		7	[4-15, 30]
2. Кухня Австралії.				
3. Кухня Нової Зеландії.				
Тема 11. Загальна характеристика та особливості технології національних страв і кулінарних виробів української кухні.				
1. Характеристика технології страв і кулінарних виробів української кухні				
2. Підбір виробничо- технологічного устаткування, посуду, текстилю, інвентаря при подачі страв української кухні.				
3. Порівняльна характеристика стародавніх та сучасних способів теплової обробки сировини.	2	8	6	[9-14, 16-25]
4. Особливості технології національних супів (борщів, капустняків, кулешів, юшок) в різних регіонах України.				
5. Фаршировані та шпиговані страви в українській кухні.				
6. Борошняні страви в українській кухні.				
7. Вироби з тіста, як обрядові в українській кухні.				
Всього	30	44	76	

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем під час аудиторних занять, консультацій)	Кількість годин	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати студент самостійно)	Кількість годин
ДРН 1	Лекційне заняття (викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу)	8	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій. Презентація прийнятих рішень та підготовка рефератів, звітів з візуальним супроводженням	10
ДРН 2	Лекційне заняття (викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу)	8	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій. Презентація прийнятих рішень та підготовка рефератів, звітів з візуальним супроводженням	10
ДРН 3	Лабораторне заняття (розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем виробництва)	14	Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів	12
ДРН 4	Лабораторне заняття (розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем виробництва)	12	Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів	12
ДРН 5	Лабораторне заняття (розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем виробництва)	12	Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів	12
ДРН 6	Лабораторне заняття (розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем виробництва)	12	Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів	10
ДРН 7	Лекційне заняття (викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу)	8	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій. Презентація прийнятих рішень та підготовка рефератів, звітів з візуальним супроводженням	10

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1. Сумативне оцінювання

5.1.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено:

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
1.	Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять	20 балів / 20%	До кінця 7 тижня
2.	Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять	20 балів / 20%	До кінця 14 тижня
3.	Виконання самостійної роботи. Публічний виступ з візуальним супроводженням теми доповіді (КП)	15 балів / 15%	До кінця 14 тижня
4.	Комп'ютерне тестування (атестація)	15 балів / 15%	До кінця 8 тижня
5.	Залік	30 балів / 30%	До кінця 15 тижня

5.1.2. Критерії оцінювання

Компонент	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно
Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять	<12 балів	12-15	15-18 балів	20 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять	<12 балів	12-15	15-18 балів	20 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Виконання самостійної роботи. Публічний виступ з візуальним супроводженням теми доповіді (реферат)	<8 балів	8-11	11-14 балів	15 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Комп'ютерне тестування (атестація)	<8 балів	8-11	11-14 балів	15 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Залік	<12 балів	12-24	25-29 балів	30 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми

5.2. Формативне оцінювання:

Для оцінювання поточного прогресу у навчанні та розуміння напрямів подальшого удосконалення передбачено

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1.	Письмовий контроль знань після вивчення тем 1-6	7 тиждень
2	Письмовий контроль знань після вивчення тем 7-11	14 тиждень
3.	Усне опитування під час виконання кожного лабораторного заняття	Протягом 1-14 тижнів
4	Зворотний зв'язок від викладача під час підготовки до атестації	8 тиждень
5	Зворотний зв'язок від викладача під час роботи над рефератом	Протягом 14 тиждень

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

6.1. Основні джерела:

1. Про затвердження правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства у редакції від 06.07.2018, z0674-18. Наказ Міністерства економічного розвитку і торгівлі України № 632. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02> (дата звернення: 14.09.2019).
2. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. [Чинний від 2003-12-01]. Вид. офіц. Київ: Держстандарт України, 2003. 26 с.
3. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. [Чинний від 2004-07-01]. Вид. офіц. Київ: Держспоживстандарт України, 2004 18 с.
4. Слашева А. В. Етнічні кухні : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 159 с.
5. Кулінарна ентологія : підручник / ред. В. Ф. Доценко. - Херсон : Олді-плюс, 2020. - 756 с
6. Архіпов, В.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю в сучасному ресторані: Навч. Пос. / В.В.Архіпов– К.: «Центр учбової літератури», 2019– 382 с.
7. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич. - Київ, 2019. - 304 с.
8. Мостова Л. М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві : підручник / Л. М. Мостова, О. В. Новікова, І. М. Ракленко. - Харків : Світ книг, 2019. - 657 с. – ISBN 978-966-2678-44-4.
9. Новікова О. В. Технологія приготування їжі: українська кухня : навч. посіб. / О. В. Новікова, Л. Д. Льовшина, В. М. Михайлов. - Харків : Світ книг, 2020. - 679 с. – ISBN 978-966-2678-01-7.
10. Новікова О. В. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. / О. В. Новікова [та ін.]. - Харків : Світ Книг, 2019. - 411 с. – ISBN 978-966-2678-20-8.

6.2. Додаткові джерела:

11. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства [Текст] / [авт.-розроб. та уклад. О. В. Шалимінов]. - 5-те вид., перероб. та допов. - Київ : Арій, 2022. - 991 с. –ISBN 978-966-498-495-6.
12. Збірник рецептур національної кухні країн Європи [Текст] / [авт.-розроб. та уклад. П. Гаврилко]. - ОВ «Видавництво "Центр навчальної літератури"», 2019 - с 620
13. Збірник рецептур страв з рису та овочів різних країн світу [Текст] : навч. посіб. / О. В. Аверчев [та ін.] ; Держ. ВНЗ "Херсон. держ. аграр.-екон. ун-т". - Херсон : Олді Плюс, 2021. - 56 с. : кольор. іл. - Бібліогр.: с. 56. - 300 прим. – ISBN 978-966-289-444-8.
14. Звичаї нашого роду : страви української кухні : наук.-попул. вид. / авт.-упоряд. : С. Железняк, С. Андрущенко. - Київ : Генеза, 2019. - 192 с. : іл. – ISBN 978-966-11-0967-3.
15. Ткаченко О. В. Основи психології та етикет професійного спілкування в туризмі : навч. посіб. / О. В. Ткаченко, З. П. Зелінська. - Харків : Світ книг, 2020. - 201 с. – ISBN 978-966-2678-65-9.
16. V. Kasianchuk. Specific features of accumulation of organochlorine pesticide residues in melliferous plant, bee pollen, and honey / V. Kasianchuk, O. Berhilevych, I. Negai, L. Dimitrijevič, T. Marenkova // Харчова наука і технологія / Food science and technology/ Volume 14 Issue 1/ 2020, p.118-125.
17. Victoria Kasianchuk. Determination of honey geographic origin according to its elemental composition by the method of x-ray fluorescence. / Victoria Kasianchuk, Oleksanda Berhilevych, Inna Negai, Lubov Dimitrijevič, Tatyana Marenkova. // «EUREKA: Life Sciences» (2019), Number 2. Food Science and Technology. – С 12-19
18. Chunli Deng, Oksana Melnyk, Tatyana Marenkova, Yanghe Luo. Modification in Physicochemical, Structural and Digestive Properties of Potato Starch During Heat-Moisture Treatment Combined with Microwave Pre- and Post-Treatment. Polish Journal of Food Nutrition Science, 2022, 72(3), pp. 249-261.
19. Oleksandra Berhilevych. The study correlation between physicochemical properties, botanical origin and microbial contamination of honey from the south Ukraine / Oleksandra Berhilevych, Victoria Kasianchuk, Mykola Kukhtyn, Lubov Dimitrijevič, Tatyana Marenkova. // Potravinárstvo Slovak Journal of Food Sciences. vol. 13, 2019, no. 1, – p. 863-869.
20. O. Berhilevych. Construction of a method for predicting the number of enterobacteria in milk using artificial neural networks . /O. Berhilevych, V. Kasianchuk, I. Chernetskyi, A. Konieva, L. Dimitrijevič, T. Marenkova. // Східно-Європейський ЖУРНАЛ передових технологій. Technology and equipment of food production. 2/11 (98) 2019. – С. 6-13.
21. F. Pertsevov. Food technologists in gstructurants. / V. Pertsevov, P. Gurskyi, V. Ladyka, M. Lanchyk, I. Krapivnytska, S. Omelchenko, V. Bredykhin, V. Kis, T. Marenkova, Z. Garncarek. // The monograph Edited by Gurskyi P.V., Pertsevov F.V. /Summy-Kharkiv-Kyiv-Wroclaw : Dissa+, 2021.-252 p.
22. O. Melnyk. The use of milk thistle seed flour in the composition of yeast dough for cheese pastr. / O. Melnyk, T. Marenkova, O. Koshel //Зернові продукти і комбікорми, Vol.22, І.3 (87) / 2022. – 40-

23. Кошель О. Ю. Визначення показників якості тіста для круасанів. / Кошель О. Ю., Москаленко А.О., Маренкова Т.І., Лобачова Н.Л. // Науковий вісник, ТДАТУ. Випуск 12, Том 3. Запоріжжя 2022 р.

24. Перцевой Ф.В. Розширення асортименту паштетів збагачених на культивовану грибну сировину при кейтеринговому обслуговуванні. / Перцевой Ф.В., Фотіна Т.І., Кошель О.Ю., Маренкова Т.І. // Науковий вісник, ТДАТУ. Випуск 13, Том 1. Запоріжжя 2023 р. – 1-13с.

25. Перцевой М.Ф. Дослідження функціонально-технологічних властивостей модельних розчинів та гелів желатину. / Перцевой М.Ф., Самілик М.М., Маренкова Т.І., Бідюк Д.О. // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: Збірник наукових праць. Харків : ХДУХТ, 2020. – Вип. 2 (32). – 198–112 с.

26. Маренкова Т.І. Регіональний компонент « Фірмові страви Слобожанщини» / Т.І Маренкова. // Матеріали 26 міжнародної науково-практичної конференції «Технології XXI сторіччя», 7-9 грудня 2020 р., Суми, Одеса, Ч.1. – Суми: СНАУ, 2020.– С. 79-80

27. Маренкова Т.І. Використання кухні «Ф'южн» в сучасних ресторанах / Т.І Маренкова. // Матеріали 26 міжнародної науково-практичної конференції «Технології XXI сторіччя», 7-9 грудня 2020 р., Суми, Одеса, Ч.1. – Суми: СНАУ, 2020.– С. 58.

28. Маренкова Т.І. Робота закладів ресторанного господарства в умовах війни. / Т.І Маренкова, С.І. Кравченко// Матеріали 28 міжнародної науково-практичної конференції «Технології XXI сторіччя», (23-25 листопада 2022 р.). Ч.1. – Суми: СНАУ, 2022 – 74 с.

29. Серета О.Г. Професійна культура працівників в закладах ресторанного господарства. / О.Г. Серета, Т.І. Маренкова. // Матеріали 27 міжнародної науково-практичної конференції «Технології XXI сторіччя» (24-26 листопада 2021 р.). Ч.1. – Суми: СНАУ, 2021 – 62 с.

6.3. Методичні джерела

30. Поглиблене вивчення організації ресторанного господарства [Ел ресурс] : навчально-метод комплекс для студентів 4 курсу ОС "Бакалавр" спец 181 "Харчові технології" денної форми навчання / уклад.: Т. М. Степанова, Т. І. Маренкова, О. Г. Серета. - Суми, 2020. - 108 с.

6.4. Інформаційні ресурси

31. http://bookz.ru/authors/sbornik-receptov/50-recep_241/1-50-recep_241.html.

32. <http://www.volv33.ru/blog/1101-a-collection-of-recipes-of-national-cuisine-from-mdn>

33. <http://www.ereading.link/book.php.book=146524>

34. Вплив етнічної кухні країн Східної Європи на світову кулінарію. URL: <http://studeasy.in.ua/>

35. Традиції та культура харчування народів світу. URL: <http://bibliofond.ru/view.aspx?id=480038> .

36. Кулінарний атлас світу. URL: <http://megasite.in.ua/>