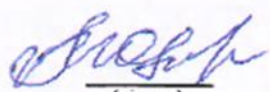


Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Факультет харчових технологій
Кафедра технології харчування

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

ЕТНІЧНІ КУХНІ

Спеціальність	G13 «Харчові технології»
Освітня програма	Крафтові технології та гастрономічні інновації
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри	протокол від 04.06.2025 року № 23
Технології харчування (назва кафедри)	Завідувач кафедри  (підпис) Оксана МЕЛЬНИК (прізвище, ініціали)

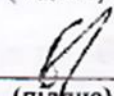
Погоджено:

Гарант освітньої програми


(підпис)

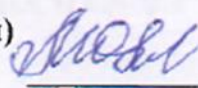
Марина САМЛИК

Декан факультету, де реалізується освітня програма

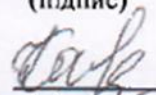

(підпис)

Наталія БОЛГОВА

Рецензія на робочу програму(додається)
надана:

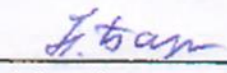

(підпис)

Оксана МЕЛЬНИК


(підпис)

Олена КОШЕЛЬ

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації


(підпис)

Надія БАРАНИК

Зареєстровано в електронній базі: дата: 27.06.2025 р.

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	Етнічні кухні	
2.	Факультет/кафедра	Харчових технологій/ кафедра технології харчування	
3.	Статус ОК	Вибірковий	
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для	Освітня програма: Крафтові технології та гастрономічні інновації / спеціальність: G13 «Харчові технології»	
5.	Рівень НРК	6 рівень	
6.	Семестр та тривалість вивчення	Семестр - 7 Тривалість вивчення – 15 тижнів	
7.	Кількість кредитів ЄКТС	5 кредитів	
8.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота(заняття)	
		Лекційні	Лабораторні
		30	44
9.	Мова навчання	українська	
10.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Маренкова Тетяна Іванівна	
10.1	Контактна інформація	Аудиторія кафедри 314м, корпус №4. Тел. 0503073830, E-mail: tanya_201@ukr.net час консультацій: щовівторка з 13 до 14 години	
11.	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 використанням предметів народного побуту; вивчає сучасні форми, схеми та методи обслуговування іноземних туристів у закладах ресторанного господарства.	
12.	Мета освітнього компонента	Метою вивчення курсу є формування професійних знань в області кулінарного мистецтва національних кухонь народів різних країн світу, їх етнічних кулінарних традицій та гастрономічних уподобань і зокрема, способів та особливостей приготування традиційних українських страв.	
13.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	Освітній компонент має зв'язок з іншими освітніми компонентами «Гастрономічні інновації», «Товарознавство товарів, пакувальних матеріалів та послуг у сфері харчування», «Технології харчування».	
14.	Політика академічної доброчесності	забезпечується згідно з Кодексом академічної доброчесності (http://surl.li/khyd).	
15.	Посилання на курс у системі Moodle	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=932	
16.	Ключові слова	Етнічні традиції харчування, національна кухня, кулінарне мистецтво, традиційне харчування, регіональний контекст, етнічні кухні, гастрономічні уподобання, кулінарні вироби і страви, асортимент національних страв, обрядові страви, українська кухня.	

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) ³							Як оцінюється РНД ⁴
	ПР1	ПР5	ПР6	ПР9	ПР10	ПР14	ПР31	
ДРН 1. Користуватися методами розрахунку сировини, напівфабрикатів та їх витрат при виробництві різноманітної кулінарної продукції національних кухонь народів різних країн світу.	X			X				Усний захист лабораторних робіт (у разі дистанційного навчання – завантажити виконану роботу у Moodle). Підсумковий тест множинного вибору, залік
ДРН 2. Знати національні традиції, особливості застілля та сучасні тенденції культури харчування жителів різних країн світу.		X						
ДРН 3. Скласти меню з урахуванням традицій та продовольчої сировини найбільш відомих національних кухонь народів світу.			X					
ДРН 4. Використовувати національні особливості способів кулінарної обробки сировини та технології приготування кулінарної продукції найбільш відомих національних кухонь народів світу.		X			X			
ДРН 5. Проектувати технологічний процес виробництва продукції і скласти необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію національних кухонь.		X						
ДРН 6. Удосконалювати існуючі та розробляти нові технології кулінарної продукції із урахуванням регіонального контексту, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів у зв'язку з подальшим розвитком ресторанного бізнесу в цілому						X	X	

і, зокрема, необхідністю організації харчування закордонних туристів в Україні.								
ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЩО ВДОСКОНАЛЮВАТИМУТЬСЯ/ НАБУВАТИМУТЬСЯ В ПРОЦЕСІ НЕФОРМАЛЬНОЇ ОСВІТИ								
Шеф-кухар. Все, що ви маєте знати про професію кухаря								
Загальні: - Командна робота на кухні; - Комунікація на кухні. Фахові: вибір ножа, вибір фартуха, відстеження трендів гастрономії, знаходження постачальників, кейтеринг, обслуговування подій, підбір інвентаря на кухню, робота на різних типах кухонь, складання вечернього меню, складання меню обідів, складання меню сніданків, створення власних рецептів у гастрономії, техніки нарізання певних типів продуктів, техніки нарізання продуктів.	https://osvita.dii.gov.ua/courses/chef			Форма підтвердження результатів навчання: сертифікат про успішне завершення навчання з вказання кількості годин. Автентичність сертифікату можна перевірити за посиланням на ньому				

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		
	Лк	Лаб.з ан.	
Модуль 1			
Тема 1. Культура харчування як компонент загальнолюдської культури. Лекція 1. Культура харчування як компонент загальнолюдської культури. 1. Національна кухня - одна зі складових історії та матеріальної культури народу. 2. Основа національної кухні. 3. Фактори, що визначають специфічні особливості національних кухонь.	2		[1-4, 9, 11]
Питання самостійного вивчення 1. Історико-національний, науково-технічний прогрес, культурні і торговельні зв'язки - фактори формування національних традицій харчування. 2. Економічні та культурні зв'язки народів, їх відображення в національних культурах харчування.		7	
Тема 2. Особливості етнічних кухонь країн Південної Європи (балканська та середземноморська кухні). Лекція 2. Особливості етнічних кухонь країн Південної Європи (1 ч). 1. Італійська кухня. 2. Іспанська кухня.	2		[1-10, 12-17]
Питання самостійного вивчення		4	

1. Вивчення асортименту національних страв і кулінарних виробів італійської кухні. 2. Характеристика технології страв і кулінарних виробів італійської кухні. 3. Особливості подачі страв і кулінарних виробів італійської кухні.				
Тема 2. Особливості етнічних кухонь країн Південної Європи (балканська та середземноморська кухні). Лекція 3. Особливості етнічних кухонь країн Південної Європи (2 ч.). 1. Кухня Греції. 2. Болгарська кухня.	2			
<i>Лабораторне заняття № 1. Ознайомлення з особливостями етнічних кухонь країн Південної Європи. (балканська та середземноморська кухні).</i>		6		
Питання самостійного вивчення 1 Португальська кухня.			3	
Тема 3. Особливості етнічних кухонь країн Західної Європи. Лекція 4. Французька кухня. 1. Вивчення асортименту національних страв і кулінарних виробів французької кухні. 2. Характеристика технології страв і кулінарних виробів французької кухні. 3. Особливості подачі страв і кулінарних виробів французької кухні.	2			[1-10, 12-17]
Питання самостійного вивчення 1. Використання спецій, духм'яних трав у стравах французької кухні. 2. Використання кріпких напоїв (коньяк, арманьяк, бренді «кальвадос») для фламбе. 3. Використання різних температурних режимів для приготування м'ясних страв.			3	
Тема 3. Особливості етнічних кухонь країн Західної Європи. Лекція 5. Особливості етнічних кухонь країн Західної Європи. 1. Кухня Англії. 2. Кухня Бельгії.	2			
<i>Лабораторне заняття № 2 Ознайомлення з особливостями етнічних кухонь країн Західної Європи.</i>		6		
Питання самостійного вивчення 1 Кухня Ірландії, Шотландії, Уельсу.			4	
Тема 4. Особливості етнічних кухонь країн Центральної та Східної Європи. Лекція 6. Особливості етнічних кухонь країн Центральної та Східної Європи (1 ч.). 1. Німецька кухня. 2. Австрійська кухня. 3. Швейцарська кухня.	2			[1-10, 12-17]
Питання самостійного вивчення 1. Кухні Чехії та Словачії.			3	

Тема 4. Особливості етнічних кухонь країн Центральної та Східної Європи. Лекція 6. Особливості етнічних кухонь країн Центральної та Східної Європи (1 ч.). 1. Угорська кухня. 2. Польська кухня.	2			
Лабораторне заняття № 3 Ознайомлення з особливостями етнічних кухонь країн Центральної та Східної Європи.		6		
Питання самостійного вивчення 1. Національні кухні Латвії, Литви, Естонії.			4	
Тема 5. Особливості етнічних кухонь країн Північної Європи (скандинавські кухні). Лекція 7. Особливості етнічних кухонь країн Північної Європи (скандинавські кухні). 1. Етнічні кухні Данії, Швеції, Норвегії. Кухня Голландії (Нідерландів).	2			
Лабораторне заняття № 4 Ознайомлення з особливостями етнічних кухонь країн Північної Європи (скандинавські кухні).		6		
Питання самостійного вивчення 1. Фінська кухня.			7	
Разом модуль 1	16	24	35	
Модуль 2				
Тема 6. Особливості етнічних кухонь країн Кавказу. Лекція 8. Особливості етнічних кухонь країн Кавказу. 1. Грузинська кухня. 2. Вірменська кухня.	2			[1-10, 12-17]
Лабораторне заняття № 5 Особливості етнічних кухонь країн Кавказу.		6		
Питання самостійного вивчення 1. Азербайджанська кухня.			7	
Тема 7. Особливості етнічних кухонь країн Близького Сходу. Лекція 9. Особливості етнічних кухонь країн Близького Сходу. 1. Єврейська кухня 2. Турецька кухня. 3. Кухні Ірану та Іраку.	2			[1-8]
Лабораторне заняття № 6 Ознайомлення з особливостями етнічних кухонь країн Близького Сходу.		6		
Питання самостійного вивчення 1. Магрибська кухня (кухні народів Єгипту, Ємену, Лівану, Лівії, Саудівської Аравії, Сирії) .			7	
Тема 8. Особливості етнічних кухонь країн Азії. Лекція 10. Особливості етнічних кухонь країн Азії (1 ч.). 1. Індійська кухня. 2. Китайська кухня.	2			[1-8]
Питання самостійного вивчення 1. Корейська кухня. 2. Кухні В'єтнаму, Індонезії.			4	
Тема 8. Особливості етнічних кухонь країн Азії. Лекція 11. Особливості етнічних кухонь країн Азії (2 ч.).	2			

1. Японська кухня.				
Питання самостійного вивчення 2. Філіппінська кухня.			3	
Тема 9. Особливості етнічних кухонь країн Північної та Південної Америки. Лекція 12. Особливості етнічних кухонь країн Північної та Південної Америки. 1. Кухня США. 2. Кухня Канади. 3. Мексиканська кухня. 4. Бразильська кухня.	2			[1-8]
Питання самостійного вивчення 1. Кухня Аргентини та інших країн Латинської Америки.			7	
Тема 10. Особливості етнічних кухонь країн Африки, Австралії, Нової Зеландії та Океанії. 1. Кухні народів Африки. 2. Кухня Австралії.	2			[1-8]
Питання самостійного вивчення 1. Кухня Нової Зеландії.			7	
Тема 11. Загальна характеристика та особливості технології національних страв і кулінарних виробів української кухні. Лекція 13. Українська кухня. 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. 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.	2			[1-7, 19-21]
<i>Лабораторне заняття № 8 Ознайомлення з особливостями технології національних страв і кулінарних виробів української кухні.</i>		8		
Питання самостійного вивчення 1. Вироби з тіста, як обрядові в українській кухні.			6	
Разом модуль 2	16	20	41	
Всього	30	44	76	

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем <u>під час аудиторних занять</u> , консультацій)	Кількість годин	Методи навчання (які видавничальній діяльності має виконати <u>студент самостійно</u>)	Кількість годин
ДРН 1. Користуватися методами розрахунку сировини, напівфабрикатів та	Проблемні лекції (піднімаються питання щодо матеріалу, який	30	Лабораторні заняття (виконання	44

їх витрат при виробництві різноманітної кулінарної продукції національних кухонь народів різних країн світу.	висвітлюється викладачем, проте лектор сам відповідає на них, для концентрування уваги студентів на головному)		завдань відповідно до методичних вказівок)	76
ДРН 2. Знати національні традиції, особливості застілля та сучасні тенденції культури харчування жителів різних країн світу.	Презентації (демонстрація інформації щодо тематики лекцій)		Мозкові атаки (ставляться короткі задачі, які студент має швидко розв'язувати)	
ДРН 3. Скласти меню з урахуванням традицій та продовольчої сировини найбільш відомих національних кухонь народів світу.	Кейс-метод (перед студентом ставиться завдання організації власного проекту по створенню нової кулінарної продукції та її презентації)		Індивідуальні завдання (самостійне опрацювання питань самостійного вивчення)	
ДРН 4. Використовувати національні особливості способів кулінарної обробки сировини та технології приготування кулінарної продукції найбільш відомих національних кухонь народів світу.				
ДРН 5. Проектувати технологічний процес виробництва продукції і скласти необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію національних кухонь.				
ДРН 6. Удосконалювати існуючі та розробляти нові технології кулінарної продукції із урахуванням регіонального контексту, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів у зв'язку з подальшим розвитком ресторанного бізнесу в цілому і, зокрема, необхідністю організації харчування закордонних туристів в Україні.				

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
Модуль 1 (50 балів)			
1.	Відпрацювання лабораторних робіт (4 ЛР по 3 бали)	12 балів / 12%	Протягом тижня після проведення
2.	Проміжне тестування (тест множинного вибору)	33 балів / 33%	До кінця 8 тижня
3	Презентація завдання за заданою темою	5 балів/ 5%	До кінця 8 тижня
Модуль 2 (50 балів)			
4	Відпрацювання лабораторних робіт (3 ЛР по 3 бали)	9 балів / 9%	Протягом тижня після проведення
5	Проміжне тестування (тест множинного вибору)	36 балів / 36%	До кінця 14 тижня
6	Презентація завдання за заданою темою	5 балів/ 5%	До кінця 14 тижня
7	Проходження курсу 1 неформальної освіти (не обов'язкове). Можливість отримання 10 балів альтернативно тестуванню або відпрацюванню лабораторних робіт	10 балів /10%	Протягом семестру
8	Диф. залік	60-100 балів	До кінця 15 тижня

5.1.2. Критерії оцінювання

Компонент ⁸	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно ⁹
Виконання і захист лабораторних робіт	0 Студент відпрацював лабораторну роботу, але не захистив	1 Студент відпрацював лабораторну роботу, але не виконав деякі вимоги завдання	2 Виконано усі вимоги завдання	3 Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Презентація завдання за заданою темою	0-2 Вимоги щодо завдання не виконано	3 Відповіді на всі питання наведено, але окремі складові відповідей відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	4 Відповіді на всі питання наведено	5 Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Проміжне тестування (тест)	Тест включає 33/36 питань, кожне з яких оцінюється в 1 бал			
	<13 балів	14-24 балів	25-29 балів	30-36 балів

множинного вибору)	Вимоги щодо завдання не виконано	Відповіді на всі питання наведено, але окремі складові відповідей відсутні або недостатньо розкриті	Відповіді на всі питання наведено	Відповіді на всі питання наведено, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Курси неформальної освіти	<i>Наявність сертифікату, подання заяви згідно процедури перезарахування курсу неформальної освіти</i>			

5.2. Формативне оцінювання

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

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1	Усне опитування після вивчення всіх тем, під час лабораторних занять	під час лабораторної роботи
2	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення підсумкового тестування	8, 14 тиждень
3	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення екзаменаційного тестування	16 тиждень
4	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення курсу неформальної освіти	після завершення курсу

Форма підсумкового контролю – **залік**. Підсумкова кількість балів з дисципліни визначається як сума балів за результатами роботи здобувача протягом семестру.

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
75-81	C	добре
69-74	D	задовільно
60-68	E	задовільно
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

6.1. Основні

1. Етнічні кухні: конспект лекцій для студентів 2 курсу ОС «Бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», денної форми навчання / уклад. Т. І. Маренкова. - Суми, 2024. – 235 с.

2. Етнічні кухні: методичні вказівки до лабораторних робіт для студентів 2 курсу ОС «Бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», денної форми навчання / уклад. Т.І. Маренкова, О.Г. Серeda. - Суми, 2024. – 164 с.

6.2. Додаткові

3. Слащева А. В. Етнічні кухні : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 159 с.

4. Кулінарна ентологія : підручник / ред. В. Ф. Доценко. - Херсон : Олді-плюс, 2020. - 756 с
5. Організація готельно-ресторанної справи : наук.-допом. бібліогр. покажч. / [упоряд. О. В. Олабоді, Т. П. Фесун] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. – Київ, 2021. – 213 с.
6. 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.
7. 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.
8. 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.
9. Suggested Citation: Manola, Maria; Koufadakis, Stylianos X. (2020) : The gastronomy as an art and its role in the local economic development of a tourism destination: A literature review, SPOUDAI - Journal of Economics and Business, ISSN 2241-424X, University of Piraeus, Piraeus, Vol. 70, Iss. 1/2, pp. 81-92.
10. Історія виникнення карвінгу по овочах і фруктах, розвиток карвінгу в країнах Європи. <https://ua.waykun.com/articles/istorija-viniknennja-karvingu-po-ovochah-i-fruktah.php>
11. Kustos, M., Heymann, H., Jeffery, D., Goodman, S., & Bastian, S. (2020). Intertwined: What makes food and wine pairings appropriate?. Food Research International, Volume 136, Article 109463.
12. Маренкова Т.І. Особливості харчування у готелях. / Т.І. Маренкова. // Матеріали науково-практичної конференції «Креативна трансформація та модернізація сучасного суспільства» 11-13 березня 2025 року. Креативний простір: електрон. наук. журн. – № 25. – Харків: СГ НТМ «Новий курс», 2025. – 55 с.
13. Маренкова Т.І. Класичні кавові напої та історії їх створення. / Т.І. Маренкова, О.Г. Середа // Матеріали V Всеукраїнської науково-практичної конференції «Інноваційні технології та підвищення ефективності виробництва харчових продуктів» (21 жовтня 2024 р) – Умань: Уманський національний університет садівництва, 2024 – 105 с.
14. Маренкова Т.І. Фактори що впливають на стабільність молочної піни при створенні латте-арт. / Т.І. Маренкова. // Матеріали 30 ої міжнародної науково-практичної конференції (21-23 жовтня 2024 р.). Ч.1. – Суми: СНАУ, 2024 - 80 с.
14. Маренкова Т.І. Використання чаю та коктейлів на його основі. / Т.І. Маренкова. // Матеріали 30 ої міжнародної науково-практичної конференції (21-23 жовтня 2024 р.). Ч.1. – Суми: СНАУ, 2024 - 78 с.
15. Маренкова Т.І. Різновиди омлетів в національних кухнях країн світу. / Т.І. Маренкова. // Матеріали 29 ої міжнародної науково-практичної конференції (20-22 листопада 2023 р.). Ч.1. – Суми: СНАУ, 2023 - 63 с.
16. Маренкова Т.І. Вплив релігії на харчування в національних кухнях країн світу. / Т.І. Маренкова. // Матеріали 29 ої міжнародної науково-практичної конференції (20-22 листопада 2023 р.). Ч.1. – Суми: СНАУ, 2023 - 69 с.

17. Маренкова Т.І. Використання незвичайних молочних продуктів різних країн. / Т.І. Маренкова, О.Г. Серeda. // Матеріали 29 ої міжнародної науково-практичної конференції (20-22 листопада 2023 р.). Ч.1. – Суми: СНАУ, 2023 - 59 с.

18. Тетяна Маренкова, Ольга Серeda. Якісні показники тіста для вареників із використанням імеретинського шафрану. Технічні науки та технології. 2023. № 4(34). С. 174-181

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

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

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

