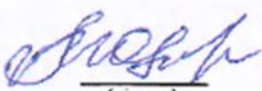


Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Факультет харчових технологій
Кафедра технології харчування

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

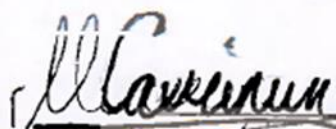
ОСНОВИ КЕЙТЕРИНГУ

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

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

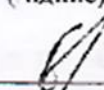
Погоджено:

Гарант освітньої програми


(підпис)

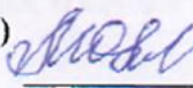
Марина САМЛИК

Декан факультету, де реалізується освітня програма

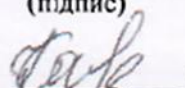

(підпис)

Наталія БОЛГОВА

Рецензія на робочу програму (додається)
надана:

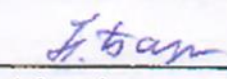

(підпис)

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	Основи кейтерингу		
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: 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)		Самостійна робота
		Лекційні	Практичні /семінарські	Лабораторні
		денне 30		денне 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 «Основи кейтерингу» надає студентам комплекс спеціальних знань та навичок щодо організації кейтерингового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства, формування системи менеджмента якості кейтерингової компанії та повносервісного кейтерингового обслуговування.		
12.	Мета освітнього компонента	Формування здібностей виконувати планувальні, організаційні, управлінські функції в процесі діяльності підприємств ресторанного господарства, зокрема кейтерингу, тобто виїзного обслуговування, а також підготовка конкурентоспроможного та обізнаного фахівця, здатного до організації та розвитку інновацій у сфері організації послуг, зв'язаних з індустрією харчування.		
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», «Економіка та менеджмент харчових виробництв», «Управління безпечністю харчової продукції за принципами системи НАССР».		
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=5039		
16.	Ключові слова	виїзні заходи, послуги кейтерингу, структурні підрозділи, меню, постачання, види кейтерингу, повносервісне кейтерингове обслуговування, корпоративний кейтеринг, транспортування, логістика, ланч-бокси, фудтраки, мобільні точки продажу, санітарні вимоги, сервірування, обслуговування.		

**2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЇХ
ЗВ'ЯЗОК З ПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ 15 16 19 23**

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 оцінюєть ся РНД ⁴
	ПР1	ПР2	ПР14	ПР15	ПР16	ПР19	ПР23	
ДРН 1. Використовувати сучасні технології в процесі надання послуг кейтерінгу, застосовувати техніку організації кейтерингового обслуговування порівняно з класичним обслуговуванням споживачів.	X	X						Усний захист лабораторних робіт (у разі дистанційного навчання – завантажити виконану роботу у Moodle). Підсумковий тест множинного вибору, залік
ДРН 2. Вибирати оптимальні процеси сервісу, планувати та аналізувати організацію обслуговування споживачів, вирішувати виробничі ситуації			X		X			
ДРН 3. Володіти технологіями прийняття організаційно-управлінських рішень, дотримуючись загальних правил і вимог кейтерингу, а також правил і вимог ділового етикету.				X				
ДРН 4. Розробляти структуру кейтерингової компанії, розробляти пакети пропозицій кейтерингової компанії, планувати та забезпечувати організацію постачання, скласти договірні відносини, вести підбір персоналу кейтерінової компанії.						X	X	
ДРН 5. Збирати, обробляти та аналізувати інформацію, пов'язану з веденням бізнесу.				X				
ДРН 6. Забезпечувати раціональну організацію праці.						X	X	
ДРН 7. Формувати задачі галузі ресторанного господарства та зміни, що відбуваються в ній. Володіти навичками самостійного придбання нових знань і умінь, розвитку соціальних і професійних компетенцій.	X	X						

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література ⁵
	Аудиторна робота		Самостійна робота	
	Лк	Лаб		
	Денна	Денна	Денна	
Модуль 1				
Тема 1. Сучасні проблеми та перспективи розвитку кейтерингу. Кейтеринг, як форма надання послуг харчування. Лекційне заняття 1. Кейтеринг, як форма надання послуг харчування. 1. Поняття послуги кейтерингу. 2. Поняття про підприємства кейтеринг (ресторани за спеціальними замовленнями). 3. Класифікація кейтерингового обслуговування .	2			[1 -4, 9-17]
<i>Лабораторне заняття № 1. Ознайомлення з класифікацією кейтерингового обслуговування .</i>		4		
Питання самостійного вивчення 1. Історія, сучасні тренди, типи кейтерингу.			5	
Тема 2. Організаційна структура кейтерингового підприємства. Лекційне заняття 2. Організаційна структура кейтерингового підприємств. 1. Основні типи кейтерингових компаній. 2. Основні структурні підрозділи. 3. Взаємодія між підрозділами.	2			[1 -4, 9-17]
Питання самостійного вивчення 1. Гнучкі моделі організації кейтерингового підприємства.			5	
Тема 3. Особливості формування кейтерингового меню. Лекційне заняття 3. Особливості формування кейтерингового меню. 1. Різновиди меню подієвого та промислового кейтерингу, їх особливості. 2. Правила складання меню та інших карт для заходів з різноманітним концептуальним спрямуванням.	2			[1-10]

3. Сучасні тренди у меню для кейтерингу.				
<i>Лабораторне заняття № 2. Особливості формування кейтерингового меню.</i>		4		
Питання самостійного вивчення 1. Правила підбору напоїв, у тому числі і алкогольних, до страв у меню заходів.			5	
Тема 4. Формати обслуговування виїзних заходів. Види кейтерингу. Лекційне заняття 4. Формати обслуговування виїзних заходів. Види кейтерингу. 1. Кейтеринг у приміщенні ресторану за спеціальним обслуговуванням. 2. Кейтеринг за межами приміщення ресторан у за спеціальним обслуговуванням. 3. Соціальний кейтеринг. 4. Інші види кейтерингу.	2			[1-4]
<i>Лабораторне заняття № 3. Формати обслуговування виїзних заходів.</i>		4		
Питання самостійного вивчення 1. Фактори вибору формату обслуговування			5	
Тема 5. Підготовка до повносервісного кейтерингового обслуговування. Лекційне заняття 5. Підготовка до повносервісного кейтерингового обслуговування. 1. Особливості підбору страв для повносервісного кейтерингового обслуговування. 2. Особливості приготування упакування та транспортування кулінарної продукції до місця проведення заходу. 3. Організація обслуговування гостей на заходах.	2			[1-17]
<i>Лабораторне заняття № 4-5 Підготовка до повносервісного кейтерингового обслуговування.</i>		8		
Питання самостійного вивчення 1. Ключові критерії підбору страв.			5	
Тема 6. Особливості кейтерингового обслуговування готовою продукцією харчування. Лекційне заняття 6. Особливості кейтерингового обслуговування готовою продукцією харчування. 1. Особливості кейтерингового	2			[1-17]

обслуговування готовою продукцією харчування. 2. Характеристика роз'їзного кейтерингу.				
<i>Лабораторне заняття № 6. Підготовка до кейтерингового обслуговування готовою продукцією.</i>		4		
Питання самостійного вивчення 1. Організація обслуговування учасників спортивних заходів.			5	
Разом модуль 1	12	24	30	
Модуль 2				
Тема 7. Корпоративний кейтеринг. Лекційне заняття 7. Корпоративний кейтеринг. 1. Організація харчування на семінарах і ділових зустрічах. 2. Обслуговування корпоративів.	2			[1-14]
<i>Лабораторне заняття № 7. Організація обслуговування корпоративів.</i>		4		
Питання самостійного вивчення 1. Сучасні тренди в корпоративному кейтерингу.			5	
Тема 8. Інноваційні форми надання специфічних кейтерингових послуг. Лекційне заняття 8. Інноваційні форми надання специфічних кейтерингових послуг. 1. Кальянний та сигарний кейтеринг. 2. Кейтеринг для осіб з особливими потребами. 3. Кейтеринг на вишколах і тренінгах.	2			[1-4]
<i>Лабораторне заняття № 8-9. Організація кейтерингу на вишколах і тренінгах.</i>		8		
Питання самостійного вивчення 1. Кошерне та халяльне меню в кейтерингових послугах.			5	
Тема 9. Характеристика термоустаткування для доставки обідів, напівфабрикатів при роз'їзному кейтерингу. Лекційне заняття 9. Характеристика термоустаткування для доставки обідів, напівфабрикатів при роз'їзному кейтерингу. 1. Види технологічного устаткування. 2. Апарати для зберігання, транспортування і роздачі.	2			[1-4]

3. Особливості транспортування, стандарти безпеки.				
Питання самостійного вивчення 1. Процес повернення термоустаткування до кейтерингової компанії.			5	
Тема 10. Кейтеринг під час надзвичайних подій. Лекційне заняття 10. Кейтеринг під час надзвичайних подій. 1. Специфіка мобільного забезпечення в кризових умовах.	2			[1-4,11, 16]
Питання самостійного вивчення 1. Мобільні кухні.			5	
Тема 11. Характеристика матеріально-технічного забезпечення кейтерингового обслуговування. Лекційне заняття 11. Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування. 1. Вимоги до зберігання предметів матеріально-технічного забезпечення кейтерингового обслуговування. 2. Обладнання, необхідне для ресторану виїзного обслуговування.	2			[1-4]
<i>Лабораторне заняття № 10. Ознайомлення з характеристикою матеріально-технічного забезпечення кейтерингового обслуговування.</i>		4		
Питання самостійного вивчення 1. Характеристика столового посуду і приборів відповідно до матеріалу виготовлення і функціонального призначення. 2. Характеристика столової білизни.			5	
Тема 12. Виробництво та транспортування кулінарної продукції Лекційне заняття 12. Виробництво та транспортування кулінарної продукції. 1. Виробничі приміщення базового закладу для виробництва кулінарної продукції для різних видів кейтерингу. 2. Організація роботи і робочих місць в базовому закладі та на місці проведення заходу.	2			[1-4, 6-8]
Питання самостійного вивчення 1. Геологістичні особливості кейтерингу.			5	
Тема 13. Маркетинг кейтерингових послуг. Лекційне заняття 13. Маркетинг кейтерингових послуг	2			[1-4,12,18]

1. Особливості маркетингу кейтерингових послуг. 2. Цільова аудиторія. 3. Інструменти маркетингу. 4. Просування через контент.				
Питання самостійного вивчення 1. Програма лояльності. 2. КРІ та аналітика.			5	
Тема 14. Персонал кейтерингової компанії. Лекційне заняття 14. Вимоги до персоналу служби кейтерингу. 1. Підготовка персоналу ресторану за спеціальним замовленням до обслуговування. 2. Вміння персоналу високої кваліфікації.	2			[1-4,12,18]
<i>Лабораторне заняття № 11. Персонал кейтерингової компанії.</i>		4		
Питання самостійного вивчення 1. Підбір персоналу, навчання, мотивація.			6	
Тема 15. Клінінг та санітарно-гігієнічні заходи в кейтерингу. Лекційне заняття 15. Клінінг та санітарно-гігієнічні заходи в кейтерингу. 1. Умови забезпечення санітарно-гігієнічних норм при наданні послуг з кейтерингу. 2. Вимоги дотримання екології при наданні послуг з кейтерингу. 3. Рісайклінг як елемент утилізації відходів.	2			[1-4, 11]
Питання самостійного вивчення 1. Шляхи переробки відходів.			5	
Разам модуль 2	18	20	46	
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. Використовувати сучасні технології в процесі надання послуг кейтерингу, застосовувати техніку організації кейтерингового	Проблемні лекції (піднімаються питання щодо матеріалу, який	30	Лабораторні заняття (виконання завдань відповідно	44

обслуговування порівняно з класичним обслуговуванням споживачів.	висвітлюється викладачем, проте лектор сам відповідає на них, для концентрування уваги студентів на головному) Презентації (демонстрація інформації щодо тематики лекцій) Кейс-метод (перед студентом ставиться завдання організації власного проекту по створенню нової кулінарної продукції та її презентації)		до методичних вказівок) Мозкові атаки (ставляться короткі задачі, які студент має швидко розв'язувати) Індивідуальні завдання (самостійне опрацювання питань самостійного вивчення)	76
ДРН 2. Вибирати оптимальні процеси сервісу, планувати та аналізувати організацію обслуговування споживачів, вирішувати виробничі ситуації				
ДРН 3. Володіти технологіями прийняття організаційно-управлінських рішень, дотримуючись загальних правил і вимог кейтерингу, а також правил і вимог ділового етикету.				
ДРН 4. Розробляти структуру кейтеринговій компанії, розробляти пакети пропозицій кейтеринговій компанії, планувати та забезпечувати організацію постачання, скласти договірні відносини, вести підбір персоналу кейтерингової компанії.				
ДРН 5. Збирати, обробляти та аналізувати інформацію, пов'язану з веденням бізнесу.				
ДРН 6. Забезпечувати раціональну організацію праці.				
ДРН 7. Формувати задачі галузі ресторанного господарства та зміни, що відбуваються в ній. Володіти навичками самостійного придбання нових знань і умінь, розвитку соціальних і професійних компетенцій.				

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 (6 ЛР по 3 балів)	18 балів / 18%	Протягом тижня після проведення
2.	Проміжне тестування (тест множинного вибору)	32 балів / 32%	До кінця 8 тижня
	Модуль 2 (50 балів)		
4	Відпрацювання лабораторних робіт (5 ЛР по 3 балів)	15 балів / 15%	Протягом тижня після проведення
5	Проміжне тестування (тест множинного вибору)	30 балів / 30%	До кінця 14 тижня
6	Презентація завдання за заданою темою	5 балів / 5%	До кінця 14 тижня

7	Проходження курсу неформальної освіти (не обов'язкове). Можливість отримання 10 балів альтернативно тестуванню або відпрацюванню лабораторних робіт	10 балів /10%	Протягом семестру
8	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 множинного вибору)	Тест включає 30/32 питань, кожне з яких оцінюється в 1 бал			
	<10 балів	11-16 балів	17-24 балів	25-32 балів
	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	Наявність сертифікату, подання заяви згідно процедури перезарахування курсу неформальної освіти			

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 тижень
3	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення індивідуального завдання	8, 14 тижень
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. Основи кейтерингу: Конспект лекцій для студентів 4 та 2 п.т. курсу спеціальності 181 «Харчові технології» денної і заочної форми навчання освітній ступень «Бакалавр» / уклад. Т. І. Маренкова, С. М. Сабадаш - Суми: Сумський національний аграрний університет, 2023р. – 92 с.

2. Основи кейтерингу: Методичні вказівки до лабораторних робіт для студентів 4 та 2 п.т. курсу спеціальності 181 «Харчові технології» денної і заочної форми навчання освітній ступень «Бакалавр» / уклад. Т.І.Маренкова, С.М.Сабадаш - Суми: Сумський національний аграрний університет, 2023р. – 58 с.

3. Основи кейтерингу: Методичні вказівки до виконання самостійної роботи для здобувачів спеціальності G13 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології» денної форми здобуття освіти ступеня вищої освіти «бакалавр»/ уклад. Т.І. Маренкова- Суми, 2025. – 146 с.

6.2. Додаткові

4. Jitendra, M. D., & Joshi, A. A Textbook of Catering Management. New Delhi: Wisdom Press, 2022. — ISBN 978-93-81052-60-0.

5. Олабоді О. В., Фесун Т. П. Організація готельно-ресторанної справи : наук.-допом. бібліогр. покажч. / О.В. Олабоді, Т.П. Фесун. – Київ : Нац. ун-т харч. технологій, Наук.-техн. б-ка, 2021. – 213 с.

6. 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 : Арії, 2022. - 991 с. –ISBN 978-966-498-495-6.

7. 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.

8. 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>

9. Готельно-ресторанний бізнес [Електронний ресурс] : навч. посібник / Н. В. Якименко-Терещенко, Т. А. Жадан, М. В. Кармінська-Белоброва [та ін.] ; ред. Н. В. Якименко-Терещенко ; Нац. техн. ун-т "Харків. політехн. ін-т". – Електрон. текст. дані. – Харків : НТУ "ХПІ", 2024. – 365 с.

<https://repository.kpi.kharkov.ua/entities/publication/53d241a9-ce88-4f11-ad56-ad63bbbedffa5>

10. Александрова С. А., Оболенцева Л. В., Світлична В. Ю. Економіка готельно-ресторанного господарства : навч. посіб. / С. А. Александрова, Л. В. Оболенцева, В. Ю. Світлична. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. – 142 с.
<https://eprints.kname.edu.ua/61773/1/%D0%90%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%81%D0%B0%D0%BD%D0%B4%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%2C%20%D0%BD%D0%B0%D0%B2%D1%87.%20%D0%BF%D0%BE%D1%81%D1%96%D0%B1.%2C%20pdf.pdf>

11. Євлаш В. В. Гігієна і санітарія закладів ресторанного господарства та торгівлі : практикум / В. В. Євлаш, Л. В. Газзаві-Рогозіна, М. Л. Серік, Л. І. Сєногонова. — Харків : Світ Книг, 2019. — 224 с. — ISBN 978-966-8451-65-3.

12. Shiring S. B., Shiring E. J. Professional Catering: The Modern Caterer's Complete Guide to Success [Електронний ресурс] / S. B. Shiring, E. J. Shiring. – 2nd ed. – Dubuque, IA : Kendall Hunt Publishing, 2023. – 366 p. – Режим доступу: <https://he.kendallhunt.com/product/professional-catering-modern-caterers-complete-guide-success>, доступ платний. – Назва з екрана.
<https://www.abebooks.com/9798765780954/Professional-Catering-Modern-Caterers-Complete/plp>

13. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення.[Чинний від 2003-12-01]. Вид. офіц. Київ:Держстандарт України, 2003. 26 с.

14. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.[Чинний від 2004-07- 01]. Вид. офіц. Київ: Держспоживстандарт України, 2004 18 с.

15. 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 2023р.

16. 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.

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

18. <https://prometheus.org.ua/prometheus-free/what-to-do-next/>