

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

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

**ВК 10 ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА В ЗАКЛАДАХ
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітня програма	«Харчові технології»
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)

Розробник

(підпис)

Тетяна МАРЕНКОВА, старший викладач

(прізвище, ініціали)

(вчений ступінь та звання, посада)

Розглянуто, схвалено та
затверджено на
засіданні кафедри

Технології харчування
(назва кафедри)

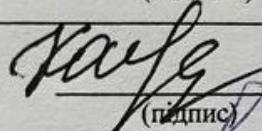
протокол №21 від 02.06.2026 року

Завідувач
кафедри


(підпис)

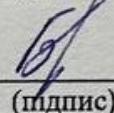
Оксана Мельник
(прізвище,
ініціали)

Гарант освітньої програми


(підпис)

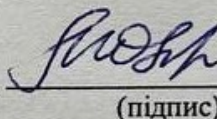
Олена КОШЕЛЬ

Декан факультету, де реалізується освітня програма

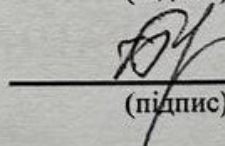

(підпис)

Наталія БОЛГОВА

Рецензія на робочу програму (додається) надана:

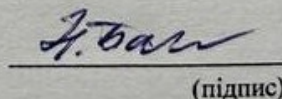

(підпис)

Оксана МЕЛЬНИК


(підпис)

Сергій БОКОВЕЦЬ

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації


(підпис)

Надія БАРАНИК

Зареєстровано в електронній базі: дата: 25.06. 2026 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	ВК 10 Організація виробництва в закладах ресторанного господарства		
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: Харчові технології / спеціальність:181 «Харчові технології»		
5.	Рівень НРК	6 рівень		
6.	Семестр та тривалість вивчення	Семестр сьомий--денна 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
		14		46
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		
11.	Загальний опис освітнього компонента	Програма навчальної дисципліни «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства» надає студентам комплекс спеціальних знань щодо оволодіння знаннями, навичками та вміннями вирішувати виробничі ситуації, планувати організацію роботи ПРГ, аналізувати роботу різних підрозділів підприємств ресторанного господарства.		
12.	Мета освітнього компонента	Формування у студентів системи теоретичних знань і практичних навичок щодо організації виробничої діяльності закладів ресторанного господарства, планування та управління технологічними процесами виробництва кулінарної продукції, раціонального використання матеріальних, трудових і технічних ресурсів, забезпечення високої якості та безпечності харчової продукції відповідно до чинних нормативних вимог. Підготовка конкурентоспроможного фахівця, здатного ефективно організовувати виробничі процеси, впроваджувати сучасні методи управління та інноваційні технології у сфері ресторанного господарства, приймати обґрунтовані управлінські рішення, забезпечувати економічну ефективність діяльності підприємств та їх сталий розвиток в умовах сучасного ринку.		
13.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	Освітній компонент має зв'язок з іншими освітніми компонентами «Технології закладів ресторанного господарства», «Економіка та менеджмент харчових виробництв», «Проектування закладів ресторанного господарства».		
14.	Політика академічної доброчесності	Вивчення ВК ґрунтується на засадах академічної доброчесності та дотриманні вимог, які зазначені в «Положенні академічної доброчесності Сумського національного аграрного університету		
15.	Посилання на курс у системі Moodle	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/enrol/index.php?id=273		
16.	Ключові слова	Організація виробництва, виробнича програма, цехова структура, послуги ресторанного господарства, постачання, складські приміщення, виробничі цехи, оперативне планування, санітарні вимоги, графіки виходу на роботу, виробничий персонал, ефективність праці.		

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	ПР 4	ПР 7	ПР14	ПР16	ПР19	ПР23	ПР30	
ДРН 1. Визначати класифікацію підприємств ресторанного господарства, види, типи та структуру підприємств ресторанного господарства.	X								Усний захист лабораторних робіт (у разі дистанційного навчання – завантажити виконану роботу у Moodle). Підсумковий тест множинного вибору, диференційний залік
ДРН 2. Планувати та забезпечувати організацію постачання підприємств ресторанного господарства, скласти договірні відносини підприємств ресторанного господарства з постачальниками.	X						X		
ДРН 3. Аналізувати роботу різних підрозділів підприємств ресторанного господарства.				X		X	X		
ДРН 4. Аналізувати організацію виробництва, робочих місць та забезпечувати раціональну організацію праці.	X			X	X			X	
ДРН 5. Забезпечувати дотримання санітарно-гігієнічних вимог та правил техніки безпеки, проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.			X	X			X		
ДРН 6. Формувати задачі галузі ресторанного господарства та зміни, що відбуваються в ній; вирішувати виробничі ситуації.		X						X	
ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЩО ВДОСКОНАЛЮВАТИМУТЬСЯ/ НАБУВАТИМУТЬСЯ В ПРОЦЕСІ НЕФОРМАЛЬНОЇ ОСВІТИ									
Як бізнесу перейти до сталого розвитку									
Загальні: - здатність працювати в команді; - формування навичок економічного зростання, раціонального природокористування, соціальної адаптації Фахові: - Усвідомлення причинно-наслідкових зв'язків між економічним, екологічним та соціальним складниками суспільного життя.					https://prometheus.org.ua/prometheus-free/what-to-do-next/		Форма підтвердження результатів навчання: сертифікат про успішне завершення навчання з вказання кількості годин. Автентичність сертифікату можна перевірити за посиланням на ньому.		

відповідальності за вплив власного бізнесу; - Розуміння, як визначати цілі та завдання сталого розвитку для бізнесу, залучати зацікавлених сторін (стейкхолдерів) до партнерства, інтегрувати у свою діяльність і сприяти досягненню Цілей сталого розвитку.		
---	--	--

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 ден./ заоч.	Лаб. зан. ден./ заоч.	ден./ заоч
Модуль 1			
Тема 1. Основи організації роботи підприємств ресторанного господарства. Питання самостійного вивчення 1. Задачі дисципліни, її зміст, зв'язок з іншими дисциплінами, значення в підготовці спеціаліста. 2. Сучасний стан ресторанного господарства та основні напрямку його розвитку. 3. Вітчизняний та зарубіжний досвід роботи підприємств ресторанного господарства. 4. Характерні риси, розвиток та особливості функцій ресторанного господарства в умовах конкуренції.			5
Тема 2. Поняття послуг. Класифікація послуг ресторанного господарства. Лекційне заняття 1. Поняття послуг. Класифікація послуг ресторанного господарства. 1. Поняття послуг. 2. Класифікація послуг ресторанного господарства.	2		
<i>Лабораторне заняття № 1. Ознайомлення з основами організації роботи підприємств ресторанного господарства, поняттям послуг.</i>		4	
Питання самостійного вивчення 1. Вимоги до послуг.			5
Тема 3. Класифікація підприємств ресторанного господарства. Характеристика основних типів підприємств ресторанного господарства. Лекційне заняття 2. Класифікація підприємств ресторанного господарства. Характеристика основних типів підприємств ресторанного господарства. 1. Класифікація підприємств ресторанного господарства. 2. Тип підприємства, його визначення. 3. Характеристика основних типів підприємств ресторанного господарства	2		
Питання самостійного вивчення 1. Мережа підприємств ресторанного господарства. Суть, показники та принципи її формування. 2. Організаційно-правові форми підприємств ресторанного господарства, їх характеристика. 3. Моделювання виробничо-торгівельної структури			5

підприємства харчування. 4. Особливості створення ресторанних ланцюгів.				
Тема 4. Організація постачання підприємств ресторанного господарства. Питання самостійного вивчення 1. Основні принципи і особливості організації постачання підприємств в сучасних умовах. 2. Джерела постачання та постачальники продуктів. 3. Моделювання умов укладання угод із закупівлі товарних ресурсів. 4. Методи визначення потреби в предметах матеріально-технічного призначення.			6	[1-9]
Тема 5. Технологічний процес руху товару на ПРГ. <i>Лабораторне заняття № 2. Ознайомлення з технологічним процесом руху товару на ПРГ.</i>		4		[1-9]
Питання самостійного вивчення 1. Технологічний процес руху товару на ПРГ 2. Форми і способи руху товару. 3. Організація вхідного контролю якості товарів, продовольчої сировини, матеріально-технічного постачання в підприємствах ресторанного господарства. 4. Транспорт для постачання і товару вимоги до нього.			6	
Тема 6. Технічне оснащення складів, умови зберігання сировини, напівфабрикатів та продовольчих товарів. Лекційне заняття 3. Технічне оснащення складів, умови зберігання сировини, напівфабрикатів та продовольчих товарів. 1. Призначення, компонування складських приміщень. Послідовність складських операцій. 2. Основні функції та призначення складського господарства. 3. Склад приміщень для збереження продуктів матеріально-технічного призначення	2			[1-9]
<i>Лабораторне заняття № 3. Ознайомлення з організацією роботи складського господарства, умови зберігання сировини, напівфабрикатів та продовольчих товарів.</i>		4		
Питання самостійного вивчення 1. Організація вхідного контролю якості товарів, продовольчої сировини, матеріально-технічного постачання в підприємствах ресторанного господарства. 2. Порядок приймання, обліку та видачі сировини, товарів, готової продукції. 3. Організація зберігання продуктів. режими і способи зберігання.			6	
Тема 7. Організація обробки овочів. <i>Лабораторне заняття № 4. Ознайомлення з характеристикою та принципами організації роботи овочевого цеху.</i>		4		[1-9]]
Питання самостійного вивчення 1. Особливості організації роботи овочевого цеху. 2. Технологічний процес обробки картоплі та корнеплодів. 3. Розміщення обладнання в овочевому цеху.			6	
Тема 8. Особливості роботи м'ясного і рибного цеху. Лекційне заняття 4. Особливості роботи м'ясного і рибного цеху. 1. Організація обробки м'ясопродуктів.	2			[1-9]]

2. Принципи розміщення обладнання. 3. Зберігання м'ясних напівфабрикатів. 4. Організація обробки риби. 5. Принципи розміщення обладнання. 6. Зберігання рибних напівфабрикатів.				
<i>Лабораторне заняття № 5. Ознайомлення з особливостями роботи м'ясного і рибного цеху.</i>		4		
Питання самостійного вивчення 1. Особливості роботи м'ясного і рибного цеху. Догляд за інструментом та інвентарем 2. Організація роботи птахогольйового цеху. 3. Організація роботи цеху доопрацювання напівфабрикатів.			6	
Разом модуль 1	8	20	45	
Модуль 2				
Тема 9. Організація роботи гарячого цеху. Лекційне заняття 5. Організація роботи гарячого цеху. 1. Особливості організації роботи гарячого цеху. 2. Організація роботи супового відділення. 3. Організація виробництва других страв, соусів і гарнірів. 4. Основні види обладнання та варіанти його розміщення. 5. Організація праці робітників гарячого цеху. Спеціалізація працівників. 6. Комплектування бригад кухарів.	2			[1-9]
<i>Лабораторне заняття № 6. Ознайомлення з особливостями організації роботи гарячого цеху.</i>		6		
Питання самостійного вивчення 1. Загальні вимоги до організації роботи гарячого цеху. 2. Використання секційного модульованого устаткування для гарячого цеху ЗРГ. 3. Організація робочих місць в гарячому цеху. Догляд за інструментом та інвентарем			5	
Тема 10. Організація роботи холодного цеху. Лекційне заняття 6. Організація роботи холодного цеху. 1. Особливості організації роботи холодного цеху. 2. Організація виготовлення холодних страв та закусок. 3. Організація виготовлення солодких страв.	2			[1-9]
<i>Лабораторне заняття № 7. Ознайомлення з особливостями організації роботи холодного цеху.</i>		4		
Питання самостійного вивчення 1. Інструменти та інвентар для холодного цеху ЗРГ. Догляд за інструментом та інвентарем. 2. Організація робочих місць в холодному цеху. Розподіл працівників холодного цеху			5	
Тема 11. Організація роботи хліборізальної та мийної кухонного посуду. <i>Лабораторне заняття № 8. Ознайомлення з особливостями організації роботи хліборізальної та мийної кухонного посуду.</i>		4		[1-9]
Питання самостійного вивчення 1. Організація роботи хліборізальної. 2. Вимоги до приміщення, яке відводиться під хліборізальну. 3. Організація роботи мийної кухонного посуду.			5	

Тема 12. Організація роботи роздавальної.			5	[1-9]
Питання самостійного вивчення 1. Організація роботи роздавальної.				
Тема 13. Оперативне планування на підприємствах з повним циклом обслуговування.			5	[1-9,14-18]]
Питання самостійного вивчення 1. Складання плану-меню. 2. Приблизний асортимент продукції, рекомендований для ПРГ. 3. Розбивка страв за асортиментом.				
Тема 14. Вивчення загальних принципів складання меню. Лекційне заняття 7 Вивчення загальних принципів складання меню.	2			[1-9,14-18]]
1. Загальні принципи складання меню. 2. Меню з вільним вибором страв. 3. Меню комплексного обіду. 4. Меню денного раціону. 5. Меню недільного банкету. Банкетне меню.				
Лабораторне заняття № 9. Ознайомлення зі загальними принципами складання меню.		4		
Питання самостійного вивчення 1. Прейскурант. Оформлення меню і прейскуранта.			5	
Тема 15. Особливості розрахунку сировини та складання завдань кухарям- бригадирам.			5	[1-9,14-18]
Питання самостійного вивчення 1. Особливості розрахунків сировини. 2. Складання вимоги-накладної для отримання продуктів зі складу. 3. Особливості складання завдань кухарям бригадирам.				
Тема 16. Нормативна і технологічна документація.		4		[1-3]
Лабораторне заняття № 10. Ознайомлення з складанням калькуляційних карток.				
Питання самостійного вивчення 1. Оформлення технологічних карт. 2. Калькуляційні картки.			5	
Тема 17. Графіки виходу на роботу, їх характеристика.		4		[1-3, 8,9]
Лабораторне заняття № 11. Ознайомлення з графіками виходу на роботу, їх характеристиками				
Питання самостійного вивчення 1. Раціоналізація режимів праці і відпочинку. 2. Лінійний графік виходу на роботу. 3. Стрічковий (ступінчастий) графік виходу на роботу. 4. Графік підсумкового обліку виходу на роботу. 5. Двобригадний графік виходу на роботу. 6. Комбінований графік виходу на роботу.			5	
Разом модуль 2	6	26	45	
Всього	14	46	90	

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 види навчальної діяльності має виконати <u>студент самостійно</u>)	Кількість годин
ДРН 1. Визначати класифікацію підприємств ресторанного господарства, види, типи та структуру підприємств ресторанного господарства.	Проблемні лекції (піднімаються питання щодо матеріалу, який 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 організації виробництва в закладах ресторанного господарства та її презентації)	60	Лабораторні заняття (виконання завдань відповідно до методичних вказівок) Мозкові атаки (ставляться короткі задачі, які студент має швидко розв'язувати) Індивідуальні завдання (самостійне опрацювання питань самостійного вивчення)	90
ДРН 2. Планувати та забезпечувати організацію постачання підприємств ресторанного господарства, складати договірні відносини підприємств ресторанного господарства з постачальниками.				
ДРН 3. Аналізувати роботу різних підрозділів підприємств ресторанного господарства. Вирішувати виробничі ситуації.				
ДРН 4. Аналізувати організацію виробництва, робочих місць та забезпечувати раціональну організацію праці.				
ДРН 5. Забезпечувати дотримання санітарно-гігієнічних вимог та правил техніки безпеки, проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.				
ДРН 6. Формувати задачі галузі ресторанного господарства та зміни, що відбуваються в ній; вирішувати виробничі ситуації				

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 (5 ЛР по 5 бали)	25 балів / 25%	Протягом тижня після проведення
2.	Проміжне тестування (тест множинного вибору)	20 балів / 20%	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 (6 ЛР по 5 бали)	30 балів / 20%	Протягом тижня після проведення
5	Проміжне тестування (тест множинного вибору)	20 балів / 20%	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

5.1.2. Критерії оцінювання

Компонент ⁸	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно ⁹
Виконання і захист лабораторних робіт	0-2 Студент відпрацював лабораторну роботу, але не захистив	3 Студент відпрацював лабораторну роботу, але не виконав деякі вимоги завдання	4 Виконано усі вимоги завдання	5 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 20, питань, кожне з яких оцінюється в 1 бал			
	<10 балів	11-14 балів	15-17 балів	18-20 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

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 – *диференційний 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. Організація підприємств галузі: конспект лекцій для студентів 4 та 2 п.т. курсів ОС «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології», денної і заочної форми навчання / редактор. - Суми, 2024. – 150 с.

2. Організація підприємств галузі: методичні вказівки до лабораторних робіт для студентів 4 та 2 п.т. курсів ОС «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» денної і заочної форми навчання / редактор. - Суми, 2024. – 139 с..

3. Організація підприємств галузі: Методичні вказівки до виконання самостійної роботи для здобувачів спеціальності G13 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології», денної та заочної форми здобуття освіти ступеня вищої освіти «бакалавр» / уклад. Т.І. Маренкова – Суми, 2025. – 298 с

6.2. Додаткові

4. Гігієна і санітарія закладів готельно-ресторанного господарства : підручник / О. Ю. Давидова, О. П. Колонтаєвський, І. В. Сегеда. – Харків : нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2024. – 234 с.

5. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник / за ред. Н. О. П'ятницької, В. В. Архіпова [та ін.]. — 2-е вид. — Київ : Кондор, 2025. — 557 с. — ISBN 978-966-351-355-3.

6. Сєногонова Л. І. Організація виробництва та оснащення в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. / Л. І. Сєногонова, О. В. Новікова, В. В. Євлаш [та ін.]. — Полтава : ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2025. — 379 с.

7. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства : електрон. підруч. — Київ ; Полтава : [Електронний ресурс], 2024. — [Кількість сторінок за нумерацією]. — Режим доступу: <https://vspkhp.lcloud.in.ua/ebook/858>

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

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

10. Боковець С.П., Маренкова Т.І. (2025). Інноваційне устаткування для малих пивоварень як фактор підвищення ефективності виробництва // Науковий вісник ТДАТУ. Випуск №15. Том 1 . Запоріжжя 2025 р. <https://oj.tsatu.edu.ua/index.php/visnik/article/view/990/936>

11. Чебаненко Є.В. Удосконалення страв із бобових для шкільного харчування та перспективи їхнього впровадження у меню шкіл. / Чебаненко Є.В., Бідюк Д.О., Маренкова Т.І. // Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія «Механізація та автоматизація виробничих процесів», випуск 1 (55), 2024 -90-101 с. <https://snaujournal.com.ua/index.php/journal/home>

12. 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.
13. 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.
14. 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.
15. Roseman M. Foodservice operations management / M. Roseman, J. Taylor. – 2nd ed. – Iowa : Kendall Hunt Publishing, 2025. – 376 p. – ISBN 978-1-5249-8765-2.
16. Hayes D. K. Successful management in foodservice operations : an overview / D. K. Hayes, J. D. Ninemeier. – New York : Wiley, 2024. – 298 p. – ISBN 978-1-119-87302-1.
17. Pullman M. Food supply chain management / M. Pullman, Z. Wu. – 2nd ed. – New York : Taylor & Francis, 2023. – 420 p. – ISBN 978-0-415-88522-3.
18. <https://prometheus.org.ua/prometheus-free/what-to-do-next/>