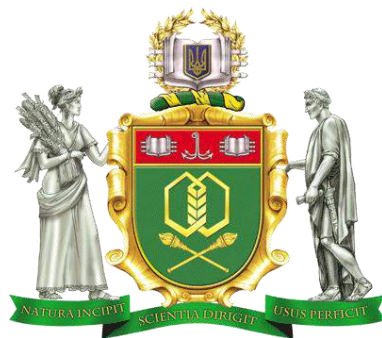


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**



**СИЛАБУС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ
«Етнічні кухні»**

Мова навчання – *українська*

Шифр та найменування галузі знань **24 «Сфера обслуговування»**

Код та найменування спеціальності **241 «Готельно-ресторанна справа»**

Освітньо-професійна програма **Готельно-ресторанна справа**

Ступінь вищої освіти **бакалавр**

Затверджено на засіданні

Методичної Ради зі спеціальності **241 Готельно-ресторанна справа**
«30» серпня 2023 р. протокол № 1

Реєстраційний номер в навчальному відділі НЦООП

 K05-14

1. Загальна інформація

Кафедра: [Готельно-ресторанного бізнесу](#)
Викладач: **Лебеденко Тетяна Євгенівна**, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, доктор технічних наук



Профайл **Контакти:**
tatyanalebedenko27@gmail.com

Кафедра: [Готельно-ресторанного бізнесу](#)
Викладач: **Ткачук Оксана Вікторівна**, старший викладач кафедри готельно-ресторанного бізнесу



Профайл **Контакти:**
nik-name@ukr.net

Освітній компонент викладається на 3 курсі у VI семестрі

Кількість: кредитів – 5,5, годин – 165

Кількість кредитів-5,5, годин-165 (денна, 6 семестр), екзамен

Кількість кредитів-5,5, годин-165 (заочна, 6 семестр), екзамен

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	62	18	44
заочна	22	6	16
Самостійна робота, годин	Денна – 103		Заочна – 143

Розклад занять

2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент (ОК) «Етнічні кухні» є вибіркоким компонентом освітньої програми з циклу вибірових компонент та має тісні міжкомпонентні зв'язки з іншими освітніми компонентами загального та професійного спрямування.

Завдання освітнього компоненту полягає в теоретичній і практичній підготовці здобувачів вищої освіти в області технологій етнічних страв та харчування іноземних туристів з різних країн світу; формуванні вмінь та навичок: формування меню для етнічних закладів ресторанного господарства та для харчування іноземних туристів, впровадження прогресивних способів кулінарно-технологічної обробки для виробництва кулінарної продукції етнічного спрямування, оцінювання та контролю якості продукції ресторанного господарства, використання та дотримання технологічної документації ресторанної галузі стосовно розробленого меню для етнічних закладів ресторанного господарства та для харчування іноземних туристів.

Освітній компонент «Етнічні кухні» базується на знаннях, отриманих здобувачем вищої освіти в результаті вивчення освітніх компонент «Технологія продукції ресторанного господарства», «Організація ресторанного господарства».

3. Мета освітнього компоненту

Мета освітнього компоненту полягає у формуванні у здобувачів вищої освіти сучасного наукового світогляду та системи професійних знань в області етнічних кухонь різних країн світу та харчування закордонних туристів в Україні.

Завдання освітнього компоненту полягає в теоретичній і практичній підготовці здобувачів вищої освіти в області технологій етнічних страв та харчування іноземних туристів з різних країн світу; формуванні вмінь та навичок: формування меню для етнічних закладів ресторанного господарства та для харчування іноземних туристів, впровадження прогресивних способів кулінарно-технологічної обробки для виробництва кулінарної продукції етнічного спрямування, оцінювання та контроль якості продукції ресторанного господарства, використання та дотримання технологічної документації ресторанної галузі стосовно розробленого меню для етнічних закладів ресторанного господарства та для харчування іноземних туристів.

В результаті вивчення освітнього компоненту «Етнічні кухні» здобувачі вищої освіти повинні **знати**:

- особливості національних кухонь народів світу, історію та закономірності розвитку, їх місце у культурі та суспільстві;
- ознаки, технологічні властивості і показники якості продовольчої сировини, що використовується для кулінарних цілей;
- технології та асортимент етнічних кулінарних страв і виробів;
- традиційні етнічні та інноваційні способи кулінарної обробки харчових продуктів.
- принципи, процеси і технології організації роботи в етнічних закладах ресторанного господарства

Вміти:

- застосовувати етнічну кулінарну майстерність та інноваційність на рівні, необхідному для розв'язання складних технологічних задач і практичних проблем у сфері ресторанного бізнесу;
- впроваджувати прогресивні технології виробництва етнічної кулінарної продукції;
- використовувати абстрактне мислення, аналіз та синтез, оволодівати сучасними знаннями та застосовувати їх у практичних ситуаціях для вирішення задач ресторанного господарства;
- розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання етнічної кулінарної продукції для різних сегментів споживачів;
- розробляти технологічну документацію кулінарної продукції для етнічних закладів ресторанного господарства та впроваджувати його у технологічний процес підприємства;
- організовувати виробничий процес в етнічних закладах ресторанного господарства та при готелях, що приймають іноземних туристів, з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність;
- виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів;
- розробляти нову продукцію з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів;
- розробляти пропозиції і заходи з удосконалення рецептур та технологій страв, кулінарних, хлібних, кондитерських виробів і напоїв з урахуванням традицій виготовлення та споживання популярної автентичної, національної, крафтової продукції.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компоненту «Етнічні кухні» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» для першого \(бакалаврського\) рівня вищої освіти](#) та [освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанна справа» підготовки бакалаврів](#)

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризуються комплексністю та невизначеністю умов

Загальні компетентності:

ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями

ЗК 05. Здатність працювати в команді

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів

СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності

СК 14*. Здатність розробляти пропозиції і заходи з удосконалення рецептур та технологій страв, кулінарних, хлібних, кондитерських виробів і напоїв з урахуванням змін попиту різних груп споживачів та прийнятої здоров'язберігаючої концепції світового розвитку, традицій виготовлення та споживання популярної автентичної, національної, крафтової продукції

Результати навчання:

РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів

РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства

РН 23*. Розробляти пропозиції і заходи з удосконалення рецептур та технологій страв, кулінарних, хлібних, кондитерських виробів і напоїв з урахуванням змін попиту різних груп споживачів, прийнятої здоров'язберігаючої концепції світового розвитку, традицій виготовлення та споживання популярної автентичної, національної, крафтової продукції

5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

5.1 Перелік лекційних завдань

Тема	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
Змістовний модуль 1. Етнічні кухні народів країн Європи			
1	Особливості національних кухонь країн Південної Європи (балканська та середземноморська кухні). Загальна характеристика, історія, культурні традиції, лексикон. Традиційна і сучасна продовольча сировина, контроль якості продукції. Основний асортимент і технологія традиційних страв, пропозиції і заходи з удосконалення рецептур та технологій страв з урахуванням традицій виготовлення та споживання популярної аутентичної, національної, крафтової продукції. Принципи, процеси і технології організації роботи закладів національної кухні. Розробка нової продукції, використовуючи сучасні технології кулінарно-технологічної обробки при виробництві напівфабрикатів і страв. Імплементация сервісних інновацій в організацію діяльності закладів ресторанного господарства.	2	1
2	Особливості національних кухонь країн Північної Європи (скандинавські кухні) Загальна характеристика, історія, культурні традиції, лексикон. Традиційна і сучасна продовольча сировина, контроль якості продукції. Основний асортимент і технологія традиційних страв, пропозиції і заходи з удосконалення рецептур та технологій страв з урахуванням традицій виготовлення та споживання популярної аутентичної,	2	0,5

	національної, крафтової продукції. Принципи, процеси і технології організації роботи закладів національної кухні. Розробка нової продукції, використовуючи сучасні технології кулінарно-технологічної обробки при виробництві напівфабрикатів і страв. Імплементація сервісних інновацій в організацію діяльності закладів ресторанного господарства.		
3	Особливості національних кухонь країн Центральної Європи Загальна характеристика, історія, культурні традиції, лексикон. Традиційна і сучасна продовольча сировина, контроль якості продукції. Основний асортимент і технологія традиційних страв, пропозиції і заходи з удосконалення рецептур та технологій страв з урахуванням традицій виготовлення та споживання популярної аутентичної, національної, крафтової продукції. Принципи, процеси і технології організації роботи закладів національної кухні. Розробка нової продукції, використовуючи сучасні технології кулінарно-технологічної обробки при виробництві напівфабрикатів і страв. Імплементація сервісних інновацій в організацію діяльності закладів ресторанного господарства.	2	1
4	Особливості національних кухонь країн Східної Європи Загальна характеристика, історія, культурні традиції, лексикон. Традиційна і сучасна продовольча сировина, контроль якості продукції. Основний асортимент і технологія традиційних страв, пропозиції і заходи з удосконалення рецептур та технологій страв з урахуванням традицій виготовлення та споживання популярної аутентичної, національної, крафтової продукції. Принципи, процеси і технології організації роботи закладів національної кухні. Розробка нової продукції, використовуючи сучасні технології кулінарно-технологічної обробки при виробництві напівфабрикатів і страв. Імплементація сервісних інновацій в організацію діяльності закладів ресторанного господарства.	2	0,5
5	Особливості національних кухонь країн Західної Європи Загальна характеристика, історія, культурні традиції, лексикон. Традиційна і сучасна продовольча сировина, контроль якості продукції. Основний асортимент і технологія традиційних страв, пропозиції і заходи з удосконалення рецептур та технологій страв з урахуванням традицій виготовлення та споживання популярної аутентичної, національної, крафтової продукції. Принципи, процеси і технології організації роботи закладів національної кухні. Розробка нової продукції, використовуючи сучасні технології кулінарно-технологічної обробки при виробництві напівфабрикатів і страв. Імплементація сервісних інновацій в організацію діяльності закладів ресторанного господарства.	2	1
Змістовний модуль 2. Етнічні кухні народів країн Австралії, Азії, Америки та Африки			
6	Особливості національних кухонь країн Близького Сходу і Магрибу Загальна характеристика, історія, культурні традиції, лексикон. Традиційна і сучасна продовольча сировина, контроль якості продукції. Основний асортимент і технологія традиційних страв, пропозиції і заходи з удосконалення рецептур та технологій страв з урахуванням традицій виготовлення та споживання популярної аутентичної, національної, крафтової продукції. Принципи, процеси і технології організації роботи закладів національної кухні. Розробка нової продукції, використовуючи сучасні технології кулінарно-технологічної обробки при виробництві напівфабрикатів і страв. Імплементація сервісних інновацій в організацію діяльності закладів ресторанного господарства.	2	0,5
7	Особливості національних кухонь країн Південної та Південно-Східної Азії Загальна характеристика, історія, культурні традиції, лексикон. Традиційна і сучасна продовольча сировина, контроль якості продукції. Основний асортимент і технологія традиційних страв, пропозиції і заходи з удосконалення рецептур та технологій страв з урахуванням традицій виготовлення та споживання популярної аутентичної, національної, крафтової продукції. Принципи, процеси і технології організації роботи закладів національної кухні. Розробка нової продукції,	2	0,5

	використовуючи сучасні технології кулінарно-технологічної обробки при виробництві напівфабрикатів і страв. Імплементация сервісних інновацій в організацію діяльності закладів ресторанного господарства.		
8	Особливості національних кухонь країн Африки, Австралії та Нової Зеландії Загальна характеристика, історія, культурні традиції, лексикон. Традиційна і сучасна продовольча сировина, контроль якості продукції. Основний асортимент і технологія традиційних страв, пропозиції і заходи з удосконалення рецептур та технологій страв з урахуванням традицій виготовлення та споживання популярної аутентичної, національної, крафтової продукції. Принципи, процеси і технології організації роботи закладів національної кухні. Розробка нової продукції, використовуючи сучасні технології кулінарно-технологічної обробки при виробництві напівфабрикатів і страв. Імплементация сервісних інновацій в організацію діяльності закладів ресторанного господарства.	2	0,5
9	Особливості національних кухонь країн Північної, Центральної та Південної Америки Загальна характеристика, історія, культурні традиції, лексикон. Традиційна і сучасна продовольча сировина, контроль якості продукції. Основний асортимент і технологія традиційних страв, пропозиції і заходи з удосконалення рецептур та технологій страв з урахуванням традицій виготовлення та споживання популярної аутентичної, національної, крафтової продукції. Принципи, процеси і технології організації роботи закладів національної кухні. Розробка нової продукції, використовуючи сучасні технології кулінарно-технологічної обробки при виробництві напівфабрикатів і страв. Імплементация сервісних інновацій в організацію діяльності закладів ресторанного господарства.	2	0,5
Разом за ОК:		18	6

5.2 Перелік лабораторних робіт

№ з/п	Назва лабораторної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Етнічні кухні народів середземноморського узбережжя (італійської, іспанської, грецької)	4	2
2	Етнічні кухні народів Балканського півострову (болгарської, румунської, хорватської)	4	-
3	Етнічні кухні народів країн Західної Європи (англійської, французької, бельгійської)	4	2
4	Етнічні кухні народів країн Центральної Європи (німецької, австрійської, угорської)	4	-
5	Етнічні кухні народів країн Східної Європи (польської, чеської, словацької)	4	2
6	Етнічні кухні народів східних слов'ян	2	2
7	Етнічні кухні народів країн Північної Європи (датської, шведської, норвезької)	2	-
8	Етнічні кухні країн Близького сходу	4	2
9	Магрибські етнічні кухні	2	-
10	Етнічні кухні народів країн Південно-Східної Азії	4	2
11	Етнічні африканські кухні	4	-
12	Етнічні кухні народів країн Центральної та Південної Америки	4	2
13	Етнічні кухні народів Австралії та Нової Зеландії	2	2
Всього за ОК:		44	16

5.3 Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Особливості етнічних кухонь країн Прибалтики. Набір традиційної і	21	30

	сучасної продовольчої сировини, основний асортимент і технологія традиційних страв Литви, Латвії, Естонії. Опрацювати матеріал і підготувати презентації, скласти словничок термінів.		
2	Особливості етнічних кухонь країн Закавказзя. Набір традиційної і сучасної продовольчої сировини, основний асортимент і технологія традиційних страв Азербайджану, Грузії, Вірменії. Опрацювати матеріал і підготувати презентації, скласти словничок термінів.	21	30
3	Особливості етнічних кухонь країн Середньої Азії. Набір традиційної і сучасної продовольчої сировини, основний асортимент і технологія традиційних страв Казахстану, Киргизстану, Узбекистану, Таджикистану, Туркменістану. Опрацювати матеріал, підготувати презентації, скласти словничок термінів.	21	30
4	Особливості національних кухонь Молдови, Албанії, Чорногорії, Північної Македонії. Опрацювати матеріал і підготувати презентації, скласти словничок термінів.	20	30
5	Характеристика приготування традиційних національних хлібних виробів в етнічних кухнях світу. Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді на наступні запитання: 1.Які національні кухні вас цікавлять? Оберіть конкретну культуру або країну, де ви хочете дослідити традиції приготування хліба. 2.Які види хлібу є традиційними для обраної культури? Розгляньте різноманітні види хлібних виробів, які входять в кулінарну спадщину цієї країни.	20	23
Всього за ОК:		103	143

6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувача проводиться у формах вхідного, поточного і підсумкового контролів.

Вхідний контроль якості навчання здійснюється на початку курсу проведенням перевірки залишкових знань здобувачів за ОК, що забезпечують вивчення даного освітнього компоненту (діагностика первинних знань здобувачів).

Формами поточного контролю є:

- виконання і захист лабораторних робіт;
- усне опитування;
- підготовка доповідей, презентацій.

Підсумковий контроль – екзамен

Нарахування балів:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	Денна	Заочна
Змістовний модуль 1. Етнічні кухні народів країн Європи		
Лекційний курс*		
Лабораторні роботи*	24	8
Самостійна робота (у вигляді індивідуальних завдань)*	11	27
Всього за змістовний модуль 1	35,0	35,0
Змістовний модуль 2. Етнічні кухні народів країн Австралії, Азії, Америки та Африки		
Лекційний курс*		
Лабораторні роботи*	20	8
Самостійна робота (у вигляді індивідуальних завдань)*	15	27
Всього за змістовний модуль 2	35,0	35,0
Екзамен	30,0	30,0

Всього	100,0
--------	-------

*Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в Одеському національному технологічному університеті](#).

Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів

Підсумковий контроль – екзамен

27-30 балів	якщо здобувач демонструє повні й глибокі знання навчального матеріалу, достовірний рівень розвитку умінь і навичок, правильне й обґрунтоване формулювання практичних висновків, уміння приймати необхідні рішення в різних нестандартних ситуаціях, вільне володіння науковими термінами, високу комунікативну культуру	відмінно
23-26 балів	якщо здобувач виявляє дещо обмежені знання навчального матеріалу, допускає окремі несуттєві помилки й неточності	дуже добре
18-22 бали	якщо здобувач засвоїв основний навчальний матеріал, володіє необхідними уміньми та навичками для вирішення стандартних завдань, проте при цьому допускає неточності, не виявляє самостійності суджень, демонструє недоліки комунікативної культури	задовільно
0-17 балів	якщо здобувач не володіє необхідними знаннями, уміньми й навичками, науковими термінами, демонструє низький рівень комунікативної культури	незадовільно

Лабораторні роботи (оцінювання однієї роботи) для денної та заочної форм навчання

3,0 – 4,0 балів	Лабораторна відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
2,4 - 2,9 балів	Лабораторна відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
2,0 – 2,3 балів	Лабораторна відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
1,0 – 1,9 балів	Лабораторна відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0-0,9 балів	Лабораторна не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Самостійні роботи для змістовного модуля №1 для денної та заочної форм навчання

Денна форма навчання	Заочна форма навчання		
9,0 – 11,0 балів	11,0 – 27,0 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
7,5 - 8,9 балів	7,5 - 10,9 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
5,0 – 7,4 балів	5,0 – 7,4 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
2,0 – 4,9 балів	2,0 – 4,9 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді	достатньо

		незадовільні, допущені грубі помилки	
0-1,9 балів	0-1,9 балів	Самостійна робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Самостійні роботи для змістовного модуля №2 для денної та заочної форм навчання

Денна форма навчання	Заочна форма навчання		
12,0 – 15,0 балів	11,0 – 27,0 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
7,5 - 11,9 балів	7,5 - 10,9 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
5,0 – 7,4 балів	5,0 – 7,4 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
2,0 – 4,9 балів	2,0 – 4,9 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0-1,9 балів	0-1,9 балів	Самостійна робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

7. Засоби діагностики успішності навчання

Методи навчання, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт за ОК:

Лекційні заняття: Словесні методи: розповідь, пояснення, бесіда, дискусія; Наочні: ілюстрація, спостереження, демонстрація; відео-матеріали (відео-фільми), пояснювально-демонстративний метод, проблемний виклад.

Лабораторні заняття: групове обговорення питання, дискусії, виконання лабораторних дослідів з наступних захистом результатів досліджень.

Самостійна робота: робота з навчально-методичними матеріалами, реферування, конспектування, підготовка доповідей, підготовка презентацій, написання словника термінів.

8. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. / О. В. Новікова, Л. О. Радченко, К. П. Вініченко та ін. Вид. 2-ге, стер. Харків : Світ Книг, 2021. 411 с. URL: <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1737007>

2. Калугіна І. М., Тележенко Л. М., Поплавська С. О. Етнічні кухні : навч. посіб. Одеса : Освіта України, 2022. 308 с. URL: <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1883768>

3. Слащева А. В. Етнічні кухні : навч. посіб. Кривий Ріг, 2020. 159 с. URL: <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1713606>

4. Кулінарна етнологія : підручник для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищ. освіти за спец. "Готельно-ресторанна справа", "Харчові технології" / В. Ф. Доценко, А. В. Гавриш, О. С. Пушка та ін. ; за заг. ред. В. Ф. Доценка. Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. 756 с. URL: <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1617730>

5. Конспект лекцій з дисципліни "Етнічні кухні" : для спец. 241 "Готельно-ресторанна справа" галузі знань 24 "Сфера обслуговування" ступінь вищої освіти "бакалавр" / уклад. Т. Є. Лебеденко, О. В. Ткачук. Одеса : ОНТУ, 2022. 136 с. URL: <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1941177>

6. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу "Етнічні кухні" : для студентів спец. 241 "Готельно-ресторанна справа", галузі знань 24 "Сфера обслуговування" освіт.-проф. програма "Готельно-ресторанна справа" ден. та заоч. форм навчання / уклад. Т. Є. Лебеденко, В. О. Кожевнікова, Т. В. Кравчук та ін. Одеса : ОНТУ,

2022. 73 с. URL: <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1941203>

7. Методичні вказівки до виконання самостійної роботи з дисципліни "Етнічні кухні" : для студентів, які навчаються за спец. 241 "Готельно-ресторанна справа" ступінь вищої освіти "бакалавр" ден. та заоч. форми навчання / уклад. Т. Є. Лебеденко, О. В. Ткачук. Одеса : ОНТУ, 2022. 24 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1941224>

8. Збірник рецептур страв з рису та овочів різних країн світу : навч. посіб. / О. В. Аверчев, О. В. Дзюндзя, Н. В. Новікова та ін. Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. 60 с. URL: <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1617670>

9. Culturas alimentares na América Latina / editors G. C. C. de Araújo, F. M. Bitelli, J. C. Suzuki, A. I. G. de Lemos. São Paulo, Brazil : FFLCH/USP, 2021. 259 p. URL: <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.2185296>

10. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб. / В. Я. Брич, І. О. Банєва, М. Ю. Барна та ін. ; за заг. ред. В. Я. Брича ; Тернопіл. нац. екон. ун-т. Київ : Ліра-К, 2021. 484 с. URL: <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1736956>

11. Сервіс та організація ресторанного господарства в закладах індустрії гостинності : навч. посіб. / Т. Є. Лебеденко, Т. П. Новічкова, А. В. Єгорова та ін. Одеса : Маджента, 2021. 683 с. URL: <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1685135>

Додаткові:

1. Про туризм : Закон України від 15.09.1995 р. № 324/95-ВР: редакція від 01.04.2023. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/324/95-%D0%B2%D1%80#Text>

2. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Чинний від 2004-07-01. К. : Держспоживстандарт України, 2004. 16 с. URL: https://dnaop.com/html/34057/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4281_2004/

3. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування : Наказ Мінекономіки, європ. інтеграції від 03.01.2003 № 2. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0002569-03#Text>.

4. Неїленко С. М., Русавська В. А. Кулінарна етнологія : навч. посібник. Київ : Ліра-К, 2020. 612 с. URL: <https://lira-k.com.ua/preview/12648.pdf>

5. Новічкова Т.П., Лебеденко Т.Є., Новічков В.К. Імплементація сервісних інновацій в організацію діяльності закладів ресторанного господарства. *Економіка харчової промисловості*. 2021. Т. 13, № 1. С. 69–74. URL: <https://journals.ontu.edu.ua/index.php/fie/article/view/1990>

9. Політика освітнього компоненту

Політика всіх освітніх компонент в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, [Корпоративному кодексу ОНТУ](#), [Кодексу академічної доброчесності ОНТУ](#), [Положення про організацію освітнього процесу ОНТУ](#), [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в ОНТУ](#), [вимог ISO 9001:2015 та роботодавців](#).

Викладач /ПІДПИСАНО/ Тетяна ЛЕБЕДЕНКО

Викладач /ПІДПИСАНО/ Оксана ТКАЧУК

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Протокол від «18» серпня 2023 р. № 1

Завідувач кафедри

/ПІДПИСАНО/

Тетяна ЛЕБЕДЕНКО

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП Готельно-ресторанна справа
професор кафедри ГРБ

/ПІДПИСАНО/

Тетяна ЛЕБЕДЕНКО