

ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ЕКОНОМІКИ І ТЕХНОЛОГІЙ
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ
«ЧЕРНІГІВСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»

Циклова комісія харчових технологій, готельно-ресторанної справи та кейтерингу

ЗАТВЕРДЖУЮ

Заступник директора
з навчальної роботи



Людмила ІЛЛЯШЕНКО
“27” серпня 2025 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

КУХНІ КРАЇН СВІТУ

підготовка фахового молодшого бакалавра
освітньо-професійна програма **ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ**
галузь знань **G ІНЖЕНЕРІЯ, ВИРОБНИЦТВО ТА БУДІВНИЦТВО**
спеціальність **G13 ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ**
мова навчання: українська
статус дисципліни: обов'язкова

Чернігів - 2025

Робоча програма з дисципліни «Кухні країн світу» складена на основі освітньо-професійної програми Харчові технології спеціальності G13 Харчові технології – “26” серпня 2025р.-17 с.

Розробник : **Ольга КАРТАК**
викладач категорії «спеціаліст»

Робоча програма затверджена на засіданні циклової комісії харчових технологій, готельно-ресторанної справи та кейтерингу

Протокол № 1 від “27” серпня 2025 р.

Голова циклової комісії



Аліна СМАГЛЮК

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійний ступінь	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	
Кількість кредитів – 4	Галузь знань G Інженерія, виробництво та будівництво	обов'язкова	
Змістових модулів - 5			
Загальна кількість годин -120	Спеціальність G13 Харчові технології	Рік підготовки:	
		2-й ПЗСО	3-й БСО
		Семестр	
		4-й	6-й
		Лекції	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 2 самостійної роботи здобувачів освіти – 5,25	Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр	20 год.	
		Практичні, семінарські заняття	
		8 год.	
		Лабораторні заняття	
		20 год.	
		Самостійна робота	
		42	
		Вид контролю:	
		30 Екзамен	

2. Мета та завдання навчальної дисципліни.

Мета дисципліни – формування у здобувачів фахової передвищої освіти системи комплексу знань щодо історичного розвитку кулінарії, культури та етнічних традицій харчування народів світу; ознайомлення майбутніх фахівців з сучасними технологічними концепціями виробництва основних страв, виробів та напоїв у закладах ресторанного господарства.

Передумови вивчення дисципліни «Куні країн світу»: до початку вивчення дисципліни здобувачі фахової передвищої освіти повинні мати загальні знання з «Технології виробництва кулінарної продукції».

Завдання дисципліни: є опанування національних особливостей виробництва страв і кулінарних виробів в кухнях народів світу. Надання здобувачам фахової передвищої освіти теоретичних знань і практичних вмінь з особливостей харчування народів світу; переліку традиційної продовольчої сировини; асортименту кулінарних виробів; основ та особливостей вживання класичних і місцевих прянощів, пряних овочів, а також соусів та приправ для утворення та покращення смако-ароматичних властивостей їжі в національних кухнях.

На основі знань здобутих при вивченні дисципліни «Кухні країн світу» у здобувачів фахової передвищої освіти формуються наступні **компетентності:**

ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК9. Здатність працювати в команді.

СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу .

СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва

харчової продукції.

СК 3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв.

СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.

СК 5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій.

3.Очікувані результати навчання .

Під час вивчення дисципліни здобувачі фахової передвищої освіти мають досягти або вдосконалити наступні програмні результати навчання, передбачені освітньо-професійною програмою:

РН 1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.

РН 2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.

РН 3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.

РН 6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.

РН 25. Брати участь у командній роботі, проявляючи ініціативу, лідерство та комунікативні вміння у професійній діяльності.

знати:

- етнічні традиції та особливості технологій кухонь в різних країнах світу;
- фактори, які впливають на етнічні кулінарні традиції різних країн світу;
- основні напрями розвитку та впровадження етнічних технологій кухонь народів світу у закладах ресторанного господарства;

- сучасну термінологію, яка використовується в технологічних процесах;
- загальну характеристику, набір традиційної продовольчої сировини, основний асортимент страв національних кухонь Європи;
- загальну характеристику, основний асортимент страв національних кухонь Азії;
- загальну характеристику, набір традиційної продовольчої сировини, основний асортимент страв національних кухонь Америки;

вміти:

- формувати асортимент страв та виробів у закладах ресторанного господарства, враховуючи національні особливості кухонь народів світу;
- складати меню для туристів різних країн світу;
- вільно володіти термінами та визначеннями щодо культури та традицій харчування народів світу;
- вільно визначати страви, які рекомендуються (та не рекомендуються) туристам з цієї чи іншої країни світу;

4. Програма навчальної дисципліни.

Змістовий модуль 1 . Особливості етнічних кухонь країн Північної та Західної Європи.

Тема 1. Особливості кухонь Франції, Бельгії, Великобританії, Ірландії, Шотландії, Уельсу. (РН-1, РН-2, РН-3, РН-25)

Загальна характеристика кухонь Франції та Бельгії. Способи кулінарно-технологічної обробки при виробництві напівфабрикатів і страв. Основні особливості кухні Великобританії, Шотландії, Ірландії. Асортимент традиційних страв.

Тема 2 . Особливості кухонь Скандинавських країн (Данії, Швеції, Норвегії, Фінляндії). (РН-6)

Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання. Загальна характеристика кухонь Скандинавських країн. Режим харчування у Данії, Фінляндії. Рекомендований асортимент страв для туристів Скандинавських країн.

Змістовий модуль 2 Особливості етнічних кухонь країн Південної Європи та Балканських країн.

Тема 3. Особливості етнічних кухонь Італії, Іспанії, Португалії. (РН-1, РН-2, РН-3, РН-25)

Вплив кліматичних умов і світських традицій на етнічні особливості харчування населення країн Південної Європи та Балканських країн (Італія, Іспанія, Португалія). Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання. Асортимент та особливості приготування найбільш характерних холодних страв і закусок, перших, других страв, десертів, борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів і напоїв. Національна кухня Португалії.

Тема 4. Особливості етнічних кухонь Греції, Болгарії. (РН-1, РН-2, РН-3, РН-25)

Особливості болгарської національної кухні. Характеристика основних болгарських страв. Види продуктів і сировини у грецькій національній кухні. Асортимент закусок і салатів. Загальна характеристика кухні Греції її регіональність, асортимент страв та режим харчування.

Змістовий модуль 3. Особливості етнічних кухонь країн Центральної та Східної Європи.

Тема 5. Особливості кухонь Німеччини, Австрії, Швейцарії, Угорщини, Чехії, Польщі. (РН-1, РН-2, РН-3, РН-25)

Кухня Німеччини її загальна характеристика та традиції. Особливості австрійської національної кухні: традиційні страви та напої. Загальна характеристика швейцарської кухні та вплив на неї французької, італійської, віденської кухні. Асортимент страв та напоїв Угорщини. Кухня Чехії та Словаччини її особливості та режими харчування. Основні види сировини та асортимент страв та напоїв польської кухні.

Тема 6. Особливості етнічних кухонь Туреччини та Грузії. (РН-1, РН-2, РН-3, РН-25)

Кухня Туреччини її загальна характеристика та традиції. Особливості турецької національної кухні: традиційні страви та напої. Асортимент страв та напоїв Грузії. Кухня Грузії її особливості та режими харчування.

Змістовий модуль 4. Особливості етнічних кухонь країн Азії.

Тема 7. Особливості етнічних кухонь Китаю, Японії, Індії. (РН-6)

Вплив релігійних і світських традицій на етнічні особливості харчування населення країн Східної Азії (Китай, Японія). Особливості китайської національної кухні. Асортимент продуктів, що використовуються в китайській кухні. Особливості національної кухні Індії.

Змістовий модуль 5. Особливості етнічних кухонь країн Америки.

Тема 8. Особливості етнічних кухонь країн США, Канади, Латинської Америки. (РН-1, РН-2, РН-3, РН-25)

Особливості етнічних кухонь США та Канади. Кухні народів Латинської Америки. Асортимент страв та напоїв.

5. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин для денної форми навчання				
	Всього	у тому числі			
		л	п/с	л/р	с/р
Змістовий модуль 1. Особливості етнічних кухонь країн Північної та Західної Європи.					

(РН-1, РН-2, РН-3, РН-6, РН-25)					
1. Особливості кухонь Франції, Бельгії, Великобританії, Ірландії, Шотландії, Уельсу.	14	4		4	6
2. Особливості кухонь Скандинавських країн (Данії, Швеції, Норвегії, Фінляндії).	10	2	2		6
Разом за змістовим модулем 1	24	6	2	4	12
Змістовий модуль 2. Особливості етнічних кухонь країн Південної Європи та Балканських країн. (РН-1, РН-2, РН-3, РН-25)					
3. Особливості етнічних кухонь Італії, Іспанії, Португалії.	10	2		4	4
4. Особливості етнічних кухонь Греції, Болгарії.	8	2	2		4
Разом за змістовим модулем 2	18	4	2	4	8
Змістовий модуль 3. Особливості етнічних кухонь країн Центральної та Східної Європи (РН-1, РН-2, РН-3, РН-25)					
5. Особливості етнічних кухонь Німеччини, Австрії, Швейцарії, Угорщини, Чехії, Польщі.	14	4		4	6
6. Особливості етнічних кухонь Туреччини та Грузії.	14	2	2	4	6
Разом за змістовим модулем 3	28	6	2	8	12
Змістовий модуль 4. Особливості етнічних кухонь країн Азії. (РН-1, РН-2, РН-3, РН-25)					
7. Особливості етнічних кухонь країн Азії.	8	2			6
Разом за змістовим модулем 4	8	2			6
Змістовий модуль 5. Особливості етнічних кухонь країн Америки (РН-1, РН-2, РН-3,РН-6, РН-25)					
8. Особливості етнічних кухонь країн Америки (США, Канади, Латинської Америки)	12	2	2	4	4
Разом за змістовим модулем 5	12	2	2	4	4
Підготовка до екзамену	30				30
Усього годин	120	20	8	20	72

6. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Особливості етнічних кухонь країн Північної та Західної Європи.	2
2.	Особливості етнічних кухонь країн Південної Європи та Балканських країн.	2
3.	Особливості етнічних кухонь Східної та Центральної Європи	2
4.	Особливості етнічних кухонь країн Азії та Америки.	2
	Разом:	8

8. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Страви Франції, Англії, Шотландії, Ірландії.	4
2.	Страви італійської кухні.	4
3.	Європейський мікс.	4
4.	Страви Грузії.	4
5.	Страви Америки.	4
	Разом:	20

9. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Особливості кухонь Франції, Бельгії, Великобританії, Ірландії, Шотландії, Уельсу	6
2	Особливості кухонь Данії, Швеції, Норвегії.	6
3	Особливості етнічних кухонь Італії, Іспанії, Португалії.	4
4	Особливості етнічних кухонь Греції, Болгарії.	4
5	Особливості етнічних кухонь Німеччини, Австрії, Швейцарії, Угорщини, Чехії, Польщі.	6
6	Особливості кухонь Туреччини та Грузії.	6
7	Особливості етнічних кухонь країн Азії.	6
8	Особливості етнічних кухонь країн Америки	4
	<i>Підготовка до екзамену</i>	30
	Разом	72

10. Перелік питань на екзамен.

1. Особливості сировинного набору та способів обробки сировини, у національній кухні Великої Британії.
2. Асортимент та особливості технології традиційних національних страв Норвегії.
3. Набір традиційної і сучасної продовольчої сировини кухні Франції.
4. Основний асортимент і технологія традиційних страв Франції.
5. Режим харчування Франції.
6. Традиційні національні страви та напої Голландії, особливості їх технології.
7. Асортимент та технології національних страв Данії.
8. Режим харчування шведів.
9. Особливості асортименту та технології національних страв скандинавських народностей.
10. Особливості асортименту та технології національних страв Іспанії.
11. Традиційний режим харчування народу Іспанії.
12. Загальні та відмінні риси етнічних кухонь Іспанії та Португалії.
13. Перелік основних видів та способів обробки сировини кухні Португалії.
14. Особливості сировинного набору, способів обробки сировини, асортименту та технології національних страв Італії.
15. Особливості асортименту та технології різних видів італійських борошняних страв.
16. Загальні та відмінні риси сировинного набору, способів обробки сировини, технології національних страв Болгарії.
17. Асортимент та технології національних страв Німеччини.
18. Особливості сировинного набору, способів обробки сировини, асортименту та технології національних страв Австрії.
19. Національні особливості асортименту та технології страв Угорщини, Чехії і Словаччини.
20. Традиції харчування народу Польщі.
21. Режим харчування у поляків.
22. Режим харчування жителів Німеччини.
23. Способи кулінарно-технологічної обробки при виробництві напівфабрикатів і страв Німецької кухні.
24. Загальна характеристика кухні Німеччини.
26. Загальна характеристика кухні Туреччини.
27. Основний асортимент і технологія приготування традиційних страв та напоїв у Грузії.
28. Загальна характеристика Швейцарської кухні.
29. Режим харчування у Швейцарії.
30. Основний асортимент і технологія приготування традиційних страв та напоїв у США.

31. Режим харчування у США.
32. Набір традиційної і сучасної продовольчої сировини для кухні Канади.
33. Основний асортимент і технологія приготування традиційних страв та напоїв Канади.
34. Режим харчування жителів Канади.
35. Способи кулінарно-технологічної обробки при виробництві напівфабрикатів і страв Латинської Америки.
36. Набір традиційної і сучасної продовольчої сировини Китайської кухні.
37. Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів країн Азії.
38. Японська кухня. Основний асортимент традиційних страв та напоїв.
39. Особливості національної кухні Індії.

11. Методи навчання.

1. Методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності: лекція, бесіда, пояснення, розповідь; ілюстрація, демонстрація; лабораторні заняття, частково – пошукові.
2. Методи стимулювання і мотивації навчально-пізнавальної діяльності: навчальна дискусія, створення ситуації у процесі викладання, опора на життєвий досвід здобувача освіти.
3. Методи контролю і самоконтролю у навчанні: усний, письмовий, самоконтроль.
4. Інноваційні методи навчання – застосування LearningApps для створення інтерактивних веб-завдань.

12. Засоби діагностики результатів навчання.

Поточний:

- усний контроль (фронтальне, групове, індивідуальне, комбіноване, репродуктивне, творче);
- тестовий контроль (тести закритої форми);
- самоконтроль.

Задля реалізації принципу диференціації та індивідуалізації навчання, контроль проводиться з використанням різнорівневих завдань.

Підсумковий контроль: екзамен.

13. Критерії оцінювання результатів навчання.

За 4-бальною шкалою оцінюються навчальні досягнення здобувачів фахової передвищої освіти:

- що навчаються на основі повної загальної середньої освіти;
- що навчаються на основі базової середньої освіти.

Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти на базі ПЗСО, БСО

На семінарських заняттях здобувач фахової передвищої освіти отримує оцінку:

Бали		Критерій оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти
«Незадовільно» 2	I початковий	Здобувач освіти володіє матеріалом фрагментарно, завдання виконано неправильно, результат не відповідає дійсному або здобувач фахової передвищої освіти не встиг виконати роботу у заданий термін.
«Задовільно» 3	II середній	Здобувач освіти володіє навчальним матеріалом частково, може відтворити основні поняття та визначення, але не завжди правильно застосовує їх у відповіді, якщо завдання виконано у заданий термін, але з помилками, які впливають на результат роботи.
«Добре» 4	III достатній	Здобувач освіти продемонстрував цілісне розуміння основних тем і понять курсу. Якщо завдання виконано вірно, у заданий термін, але припустився окремих несуттєвих помилок
«Відмінно» 5	IV високий	Здобувач фахової передвищої освіти при відповіді на запитання виявив всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, завдання виконано вірно, без помилок, у заданий термін.

На лабораторних заняттях здобувач фахової передвищої освіти отримує оцінку:

Бали	Критерій оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти
«Незадовільно»	Здобувач фахової передвищої освіти має нечіткі уявлення про об'єкт, тобто про страви які потрібно приготувати, при виконанні роботи постійно потребують допомоги викладача.
«Задовільно»	Здобувач фахової передвищої освіти без достатнього розуміння відтворює елементи завдань; з частковою допомогою викладача виконує операції технологічного процесу; результат роботи не відповідає діючим якісним і кількісним показникам.
«Добре»	Здобувач фахової передвищої освіти правильно виконує основні прийоми і технологічні операції, необхідні для даного роботи; дотримується послідовності та правильності у приготуванні страв; при виконанні роботи припускається несуттєвих помилок, які може виправити після вказівки викладача; здобувач фахової передвищої освіти може проаналізувати результат роботи і зробити висновки щодо припущених помилок. Результат роботи відповідає якісним і кількісним показникам достатнього рівня.
«Відмінно»	Здобувач фахової передвищої освіти самостійно правильно виконує основні прийоми і технологічні операції, необхідні дотримується послідовності та правильності операцій, технологічного процесу приготування; при виконанні роботи не припускається помилок; здобувач фахової передвищої освіти може самостійно проаналізувати результат роботи. Результат роботи відповідає якісним і кількісним показникам високого рівня.

Самостійна робота оцінюється шляхом тестування або усного опитування

Самостійна робота може контролюватись шляхом опитування в усній формі здобувачу освіти дається декілька питань з теми, на які пропонується дати свої обґрунтовані відповіді.

Підсумкову оцінку здобувач фахової передвищої освіти отримує в тому випадку, якщо вільно і впевнено володіє теоретичним матеріалом, відповідає

правильно на всі питання, а також відпрацював усі завдання на протязі семестру: семінарське заняття, лабораторні заняття.

Під час проведення екзамену навчальні досягнення здобувачів фахової передвищої освіти оцінюються:

Високий рівень

«відмінно» - якщо здобувач фахової передвищої освіти має глибокі і системні знання, вміє аналізувати та узагальнювати теоретичний матеріал; обізнаний з основною та додатковою літературою в даній області; матеріал викладає логічно, послідовно, переконливо.

Достатній рівень

«добре» - якщо здобувач фахової передвищої освіти виявив достатньо повні знання з дисципліни; дає правильні, хоча і не завжди повні визначення та відповіді на питання; допускає незначні неточності в розкритті окремих теоретичних положень.

Середній рівень

«задовільно» – якщо здобувач фахової передвищої освіти засвоїв програмний матеріал дисципліни в передбаченому обсязі з деякими неточностями; відтворення матеріалу непослідовне, неточне.

Початковий рівень

«незадовільно» – здобувач фахової передвищої освіти виявив слабкі знання теоретичного програмного матеріалу; не зміг дати визначення основних понять; відтворення матеріалу непослідовне, нелогічне, фрагментарне.

14. Визнання результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті

Визнання результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті в рамках окремих тем навчальної дисципліни, здійснюється викладачем за зверненням здобувача фахової передвищої освіти та представленням документів, які підтверджують результати навчання (сертифікати, свідоцтва, скріншоти тощо).

Рішення про визнання та оцінка за відповідну частину освітнього компонента приймається викладачем за результатами співбесіди зі здобувачем фахової передвищої освіти.

Визнання результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті в рамках цілого освітнього компонента, здійснюється за процедурою, яка визначена Порядком визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж економіки і технологій Національного університету «Чернігівська політехніка».

15. Методичне забезпечення

1. Конспект лекцій з дисципліни «Кухні країн світу» для здобувачів фахової передвищої освіти освітньо-професійної програми Харчові технології / Укл: Ольга КАРТАК Чернігів: ВСП «ФКЕТ НУ «Чернігівська політехніка», 2022.-80 с.
2. Методичні вказівки до лабораторних занять з дисципліни «Кухні країн світу» для здобувачів фахової передвищої освіти освітньо-професійної програми Харчові технології / Укл.: Ольга КАРТАК Чернігів, ВСП «ФКЕТ НУ «Чернігівська політехніка», 2022.
3. Методичні вказівки до семінарських занять з дисципліни «Кухні країн світу» для здобувачів фахової передвищої освіти освітньо-професійної програми Харчові технології / Укл.: Ольга КАРТАК Чернігів, ВСП «ФКЕТ НУ «Чернігівська політехніка», 2022.

16. Рекомендована література.

Базова.

- 1.Слащева А. В. Етнічні кухні : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 159 с.
http://elibrary.donnuet.edu.ua/2175/1/2020_NP_GRS_Etnichni%20kuhni.pdf
2. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу: навч. посіб. Тернопіль: Підручники і посібники, 2018.
3. Гаврилко, П. П. Збірник рецептур національної кухні країн Європи 2-ге вид. Київ : Центр учбової літератури, 2017.
4. Кулінарне мистецтво країн світу: курс лекцій для студ. спеціальності 241

«Готельно-ресторанна справа» ден. та заоч. форм навчання [Текст] / А. В. Слащева; М-во освіти і науки України, Донецьк. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. технології в рестор. госп. Та готел. і рестор. справи. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 177 с.

5. Островська Г. Й. Курс лекцій з дисципліни “Кухні народів світу” для студентів галузі знань 24 “Сфера обслуговування” спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа” освітнього рівня “бакалавр”. – 2018. – 162 с.

6. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. – Тернопіль : ФОП Паляниця В. А., 2018. – 268 с.

7. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. / В. Ростовський. – Кондор, 2016. – 502 с.

Допоміжна.

1. Братіцел М. Л. Етнічні екокультурні традиції в сучасних рестораних закладах. Культура і мистецтво у сучасному світі. Вип. 20 DOI: <http://dx.doi.org/10.31866/2410-1915.20.2019.172394>

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