



**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Заступник директора  
з навчальної роботи

Г.А. Ільчук

30.08.2019р.

## РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### КУЛІНАРНА ЕТНОЛОГІЯ

назва навчальної дисципліни

НАЙМЕНУВАННЯ ПОКАЗНИКІВ	ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ, СПЕЦІАЛЬНІСТЬ, ОСВІТНІЙ РІВЕНЬ	ХАРАКТЕРИСТИКА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
		денна форма навчання
Кількість кредитів ECTS – 6  Загальна кількість годин – 180 год.	Галузь знань - 24 Сфера обслуговування  Спеціальність - 241 Готельно-ресторанна справа	Вибіркова
		Мова викладання: українська
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 5 год.	Освітній рівень: перший (бакалаврський)	Рік підготовки:
		2-й
		Лекції:
		26
		Практичні, семінарські:
		20
		Лабораторні:
40		
Самостійна робота:		
94		
Вид контролю: залік		

Розробник:

Горішна Оксана Іванівна, викладач кафедри готельно-ресторанної справи

**ПОГОДЖЕНО:**

Гарант освітньо-професійної програми



З. Ф. Бриндзя

**ПОГОДЖЕНО:**

Завідувач відділення  
економіки та туризму

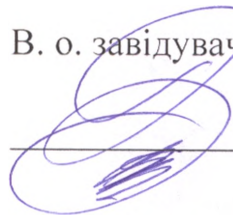


С. Я. Добровольська

**РЕКОМЕНДОВАНО:**

Кафедрою готельно-ресторанної  
справи  
протокол № 1 від 29.08.2019р.

В. о. завідувача кафедри



З.Ф. Бриндзя

# 1. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ КУЛІНАРНА ЕТНОЛОГІЯ

**Метою** викладання навчальної дисципліни «Кулінарна етнологія» є надати студентам теоретичних знань про технологію, способи та особливості приготування страв етнічних кухонь, організацію обслуговування іноземних гостей нашої країни та набуття практичних навичок, необхідних для майбутньої виробничої діяльності.

Завданнями вивчення дисципліни «Кулінарна етнологія» є отримання студентами знань щодо основних принципів, процесів, що застосовуються у приготуванні кулінарних страв етнічних кухонь. Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

знати: умови життя, режим і структуру харчування народів світу; особливості приготування страв та кулінарних виробів у народів Європи, Азії, Близького Сходу, Америки, в арабських країнах; гастрономічні звички, пристрасті, способи приготування їжі та прийоми подавання страв до столу; особливості використання сировини та харчових продуктів у країнах світу.

вміти: добирати асортимент страв для сніданків, комплексних обідів при проведенні днів національних кухонь; складати меню для груп туристів різних національностей з урахуванням їх смаків, режимів харчування та видів теплового оброблення продуктів харчування; використовувати нормативну документацію на виготовлення кулінарних страв; проводити інформаційний пошук в науковій, періодичній літературі та інших джерелах інформації; виконувати розрахунки сировини, необхідної для приготування страв згідно меню для туристів різних національностей; приймати самостійні рішення в подальшій професійній діяльності.

Мати навички: використання нормативно-правових документів, навчально-методичної, наукової та іншої літератури щодо вивчення умов життя, особливостей харчування і приготування страв народів світу; - вирішення виробничих задач та ситуацій у приготуванні кулінарних страв етнічних кухонь; самостійного складання меню для харчування туристів різних національностей; складання технологічних карт на нові страви етнічних кухонь; роботи з рецептурами кулінарних страв та іншої відповідної документації; застосування персонального комп'ютера та інформаційних технологій в практичній діяльності для рішення виробничих задач.

**Завдання** дисципліни полягає у формуванні, розвитку та удосконаленні фахових компетентностей, серед яких:

## **а) загальні компетентності (ЗК):**

- здатність застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності;
- здатність розуміти і опрацьовувати ідеї, думки на основі логічних аргументів та перевірених фактів;
- здатність усвідомлювати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків;
- здатність шляхом самостійного навчання освоювати нові області, використовуючи здобуті знання;

- здатність розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції.

**б) фахові компетентності спеціальності (ФК):**

- здатність володіти базовими поняттями, основами теорії і практики фахової підготовки, вміння їх застосовувати;
- здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність;
- здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і скласти необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію;
- здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів;
  - здатність дотримуватись вимог охорони праці та безпеки життєдіяльності під час навчання та виконання професійних завдань;
  - здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції і послуг на підприємствах сфери гостинності.

Після вивчення навчальної дисципліни студент повинен показати такі **програмні результати навчання (ПРН):**

- освоювати нові області, використовуючи здобуті знання;
- розуміння і опрацювання ідеї, думок на основі логічних аргументів та перевірених фактів;
- вміння застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності;
- вміння відображати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків;
- розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції при спілкуванні з ними;
- знання принципів організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функції їх структур;
- здійснювати організацію сервісно-виробничого процесу з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність;
- демонструвати вміння аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства;
- вміння розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів;
- вміння проектувати технологічний процес виробництва продукції, скласти необхідну нормативну документацію;
- знання правил створення та функціонування системи контролю якості продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного господарства; вміння контролювати відповідність показників якості вимогам нормативної документації;
- знання та вміння організовувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки.

## ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

<b>Найменування показників</b>	<b>Спеціальність, освітній рівень</b>	<b>Характеристика навчальної дисципліни</b>
<b>Кількість кредитів ECTS – 6</b>	241 Готельно-ресторанна справа	<b>денна форма навчання</b>
<b>Кількість змістових модулів - 3</b>		<b>Обов'язкова (вибіркова)</b>
<b>Загальна кількість годин – 180 год</b>	Освітній рівень: перший (бакалаврський)	<b>Мова викладання:</b> українська
<b>Тижневих годин: аудиторних – 5 год.</b>		<b>Рік підготовки:</b>
		2-й
		<b>Лекції:</b>
		26
		<b>Практичні, семінарські:</b>
		20
	<b>Лабораторні роботи</b>	
	40	
	<b>Самостійна робота:</b>	
	94	
	<b>Вид контролю:</b> залік	

## 2. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин				
	Денна форма навчання				
	всього	у тому числі			
л		с/п	Лаб. роб	с.р.	
1	2	3	4	5	6
<b>Змістовий модуль 1. Особливості технології приготування страв Середземноморської кухні та Скандинавських країн</b>					
Тема 1. Особливості обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних та туристичних комплексах	14	2	2	2	8
Тема 2. Характерні особливості Середземноморської кухні	20	2	2	4	12
Тема 3. Етнічні кухні Скандинавських країн	24	4	4	4	12
<b>Разом за змістовим модулем 1.</b>	<b>58</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>10</b>	<b>32</b>
<b>Змістовий модуль 2. Особливості технології приготування їжі народів Європи та Азії</b>					
Тема 4. Особливості харчування та кулінарні пристрасті народів Північної Європи	26	4	4	6	12
Тема 5. Етнічні кухні Центральної Європи та Балканських країн	24	4	2	6	12
Тема 6. Національні кухні Японії та Китаю	18	2	2	6	8
<b>Разом за змістовим модулем 2.</b>	<b>68</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>18</b>	<b>32</b>
<b>Змістовий модуль 3. Особливості технології приготування їжі народів Азії та Америки</b>					
Тема 7. Особливості харчування народів Кореї і Монголії. Індійська кухня (Індія, Пакистан, Непал, Бангладеш)	20	2	2	4	12
Тема 8. Особливості кулінарії та харчування народів Американського континенту	16	2		4	10
Тема 9. Особливості технології приготування їжі в країнах Центральної та Південної Америки	18	4	2	4	8
<b>Разом за змістовим модулем 3.</b>	<b>54</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>12</b>	<b>30</b>
<b>Разом:</b>	<b>180</b>	<b>26</b>	<b>20</b>	<b>40</b>	<b>94</b>

## **ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ «КУЛІНАРНА ЕТНОЛОГІЯ»**

### **Змістовий модуль 1. Особливості технології приготування страв Середземноморської кухні та Скандинавських країн**

#### ***Тема 1. Особливості обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних та туристичних комплексах.***

Типи організації харчування туристів (сніданок, напівпансіон, повний пансіон, all inclusive). Види обслуговування (шведський стіл, табльдот, а парт, а ля карт, буфетне обслуговування, банкети). Види сервісу (французький, англійський, американський, німецький, російський). Характеристика кулінарних пристрастей, звичок іноземних туристів з різних країн. Обмеження в харчуванні у туристів різних національностей, віросповідань і віку.

#### ***Тема 2. Характерні особливості Середземноморської кухні (Іспанія, Італія, Франція, Португалія, Греція, Кіпр)***

Гастрономічні зони Іспанії, їх характеристика. Типові іспанські страви. Рекомендації з харчування туристам з Іспанії. Характерні особливості національної кухні Італії. Види продуктів і сировини, що використовують у приготуванні італійських страв. Асортимент перших і других страв італійської національної кухні. Рекомендації з харчування туристам з Італії. Основні особливості французької кухні. Види і асортимент холодних і гарячих закусок. Особливості технології приготування страв з риби і продуктів моря, а також овочів та грибів. Французький етикет та ресторанне обслуговування. Характерні особливості португальської національної кухні. Способи кулінарного оброблення продуктів у португальській кухні. Рекомендації з харчування туристам з Португалії. Види продуктів і сировини у грецькій національній кухні. Асортимент закусок і салатів. Рекомендації з харчування туристам з Греції.

#### ***Тема 3. Етнічні кухні Скандинавських країн (Норвегія, Фінляндія, Швеція, Данія).***

Спільні характеристики харчування скандинавських країн. Поняття «шведський стіл». Особливості та найпопулярніші страви шведської кухні. Рекомендації з харчування туристам зі Швеції. Характеристика національної кухні Данії. Види бутербродів – шмеребред. Характеристика холодних страв та закусок данської кухні. Види продуктів моря у національній кухні Норвегії. Особливості приготування страв з м'яса. Національні страви фінської кухні. Кулінарна культура Лапландії. Найпопулярніші страви у Фінляндії. Рекомендації з харчування туристам зі Скандинавських країн.

### **Змістовий модуль 2. Особливості технології приготування їжі народів Європи та Азії**

#### ***Тема 4. Особливості харчування та кулінарні пристрасті народів Північної Європи (Великобританія, Нідерланди, Бельгія).***

Характеристика англійської кухні. Англійська чайна церемонія. Основні сорти англійського пива. Особливості шотландської національної кухні. Різновиди шотландського віскі. Основні характеристики харчування ірландців. Рекомендації з харчування для туристів з Ірландії. Особливості технології приготування їжі в Бельгії та Нідерландах.

### ***Тема 5. Етнічні кухні Центральної Європи та Балканських країн (Австрія, Німеччина, Угорщина, Чехія, Словаччина, Румунія, Болгарія).***

Характеристика продуктів і сировини, що використовується для приготування страв у Німеччині. Рекомендації з харчування туристів з Німеччини. Види продуктів, які використовують для приготування страв австрійської і угорської кухонь. Особливості приготування фаршированих страв, страв з мяса, борошна та солодких страв. Рекомендації страв і напоїв туристам з Австрії і Угорщини. Основні особливості кухні Чехії та Словаччини. Продукти і сировина, що використовується для приготування національних чеських та словацьких страв. Види і асортимент холодних страв і закусок. Рекомендації по харчуванню для туристів Чехії і Словаччини. Особливості болгарської національної кухні. Види сировини, що використовується в кухні Болгарії. Характерні особливості румунської національної кухні.

### ***Тема 6. Національні кухні Японії та Китаю. Особливості китайської національної кухні.***

Асортимент продуктів, що використовуються в китайській кухні. Способи теплового оброблення рису. Характеристики регіональних кухонь Китаю. Китайський столовий етикет. Китайська чайна церемонія. Рекомендації з харчування для туристів з Китаю. Формування національної японської кухні. Особливості сучасної японської кухні. Характеристика продуктів моря, що застосовуються в їжу в японській кухні. Найвідоміші кулінарні страви японської кухні. Меню урочистого японського обіду. Японські столові прибори. Принципи і стилі оформлення японських страв. Характеристика японської чайної церемонії. Рекомендації з харчування туристам з Японії.

### **Змістовий модуль 3. Особливості технології приготування їжі народів Азії та Америки**

#### ***Тема 7. Особливості харчування народів Кореї і Монголії. Індійська кухні (Індія, Пакистан, Непал, Бангладеш).***

Особливості корейської національної кухні. Характеристика харчування народу Кореї. Типові страви монгольської національної кухні. Особливості використання бобових, молока та м'яса в національних кунях Кореї та Монголії. Рекомендації з харчування для гостей з Кореї і Монголії. Характерні особливості приготування страв національної кухні Індії. Використання прянощів і приправ в індійській кухні. Особливості харчування народу Індії. Використання рису в індійській кухні. Рекомендації з харчування для туристів з Індії, Пакистану, Непалу, Бангладеш.



***Тема 8. Особливості кулінарії та харчування народів Американського континенту.***

Загальна характеристика приготування їжі в країнах Америки. Особливості технології приготування їжі в країнах Північної Америки – США, Канади. Способи приготування страв американської кухні. Характеристика режиму харчування у США. Особливості швидкого харчування. Асортимент страв з круп та бобових. Характеристика національного американського алкогольного напою – віскі. Рекомендації з харчування для туристів з США та Канади.

***Тема 9. Особливості технології приготування їжі в країнах Центральної та Південної Америки – Венесуелі, Колумбії, Еквадору, Перу, Уругваю, Аргентини, Чилі.***

Асортимент холодних страв і закусок, які користуються попитом в країнах Південної Америки. Вид теплового оброблення для приготування страв з риби і м'яса в країнах Південної Америки. Особливості національних кухонь Аргентини, Парагваю і Уругваю. Загальна характеристика Болівійської кухні. Особливості технології приготування страв колумбійської кухні. Асортимент страв, характерних для перуанської національної кухні. Рекомендації з харчування для туристів з Південної Америки.

Тематика практичних, семінарських занять та самостійної роботи студентів визначені у тематичному плані дисципліни.

Питання та завдання практичної та самостійної роботи студентів деталізовані у відповідних методичних вказівках.

## 4. ПОРЯДОК ПОТОЧНОГО ТА ПІДСУМКОВОГО ОЦІНЮВАННЯ

Оцінювання знань студентів з навчальної дисципліни здійснюється шляхом проведення контрольних заходів, які включають:

- *поточний контроль,*
- *модульний контроль,*
- *виконання індивідуального навчально-дослідного завдання.*

**Поточний контроль** здійснюється під час проведення практичних і семінарських занять і має на меті перевірку знань студентів з окремих тем та рівня їх підготовленості до виконання конкретної роботи.

Ключовими формами та методами демонстрації студентами результатів навчання при поточному контролі є:

- робота в малих групах - спільне опрацювання групою студентів окремих проблемних питань з наступною демонстрацією результатів та засвоєння навчального матеріалу;
- презентація - виступи перед аудиторією для висвітлення окремих питань, індивідуальних завдань, реферативних досліджень тощо;
- дискусія - обґрунтування власної позиції у вирішенні проблемних питань;
- кейс-метод - аналіз конкретних ситуацій, що дає змогу наблизити процес навчання до реальної практичної діяльності.

Результати поточного контролю за семестр визначаються як середня з усіх поточних оцінок за 100-бальною шкалою, відображених у журналах обліку відвідування та успішності академічної групи.

**Модульний контроль** проводиться з метою оцінки результатів навчання після закінчення логічно завершеної частини лекційних та практично-семінарських занять з певного змістового модуля.

Основною формою модульного контролю є завдання, які включають як і перевірку теоретичних положень курсу, так і розв'язування практичних завдань.

Оцінки з модульного контролю за 100-бальною шкалою відображаються у журналах обліку відвідування та успішності академічної групи і включаються як окремий заліковий модуль до залікового кредиту.

**Індивідуальне навчально-дослідне завдання (ІНДЗ)** – це форма організації навчання, яка має на меті поглиблення, узагальнення та закріплення знань, які студенти отримують у процесі навчання, а також застосування цих знань на практиці. Індивідуальні завдання виконують студенти самостійно і звичайно під керівництвом викладачів. Як правило, індивідуальні завдання виконуються окремо кожним студентом.

ІНДЗ є видом позааудиторної індивідуальної роботи студента навчального, навчально-дослідницького характеру, яке використовується в процесі вивчення програмного матеріалу навчальної дисципліни і завершується оцінюванням.

Метою ІНДЗ є самостійне вивчення частини програмного матеріалу курсу, його систематизація, поглиблення, узагальнення, закріплення та практичне застосування знань студента з навчального курсу та розвиток навичок самостійної роботи. ІНДЗ це завершена теоретична або практична робота в межах навчальної програми курсу, яка виконується на основі знань, вмінь і навичок, отриманих у

процесі лекційних, семінарських занять, охоплює тему, декілька тем або зміст навчальної дисципліни в цілому.

Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою, а оцінка включається до залікового кредиту як окремий заліковий модуль.

## ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ:

За шкалою коле- джу	За національною шкалою	За шкалою ECTS
90–100	відмінно	A (відмінно)
85–89	добре	B (добре)
84-75		C (добре)
67–74	задовільно	D (задовільно)
60-66		E (задовільно)
35 – 59	незадовільно	FХ (незадовільно з можливістю по- вторного складання)
0 – 34		F (незадовільнозо- бов'язковимповторним курсом)

Підсумкова оцінка за 100-бальною шкалою розраховується як середня у відповідності з ваговими коефіцієнтами, величина яких залежить від значення кожного з контрольних заходів, що проводяться під час вивчення навчальної дисципліни.

	Модуль 1 (поточне опитування)	Модуль 2 (підс. мод. контр.)	Модуль 3 (ІНДЗ)	Підсумкова оцінка
Вагові кое- фіцієнти, %	70	20	10	100
Розрахунок оцінки в балах	80	85	90	82

**Приклад розрахунку підсумкової оцінки в балах:**

$$O = 80 * 0,4 + 85 * 0,2 + 90 * 0,1 + 80 * 0,3 = 82$$

## **ОРГАНІЗАЦІЙНО-МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ**

Для якісного засвоєння курсу необхідна систематична та усвідомлена робота студентів в усіх видах навчальної діяльності: лекції, семінарські та практичні заняття, консультації, самостійна робота як індивідуальна, так і під керівництвом викладача.

При проведенні аудиторних занять домінуючими є лекційно-проблемні, індивідуально-диференційовані, особистісно-орієнтовані форми проведення занять та технології, спрямовані на організацію самоосвіти студента.

При проведенні практичних занять використовуються активні форми їх проведення: евристичні бесіди, дискусії, ділові ігри, кейси, розв'язок практичних задач, проведення лабораторних робіт .

Крім того, така робота повинна бути індивідуалізованою з врахуванням рівня творчих можливостей студента, його навчальних здобутків, інтересів, навчальної активності тощо.

### **Склад методичного забезпечення дисципліни:**

- робоча навчальна програма;
- опорні конспекти лекцій;
- практикум для виконання семінарських занять;
- матеріали тестового контролю з дисципліни;
- завдання для виконання самостійної роботи та індивідуальних навчально-дослідних завдань;
- засоби поточного та підсумкового контролю (завдання для підсумкових модульних робіт, перелік питань для проведення підсумкового контролю).

Навчально-методичне забезпечення розміщено в електронному форматі в навчально-інформаційному середовищі коледжу на базі Moodle з відкритим доступом для студентів.

### **Інструменти, обладнання та комп'ютерне забезпечення**

Електронні енциклопедії, довідники, мультимедійні засоби у вільному доступі в Інтернет, комп'ютерні презентації за темами курсу.

### Список рекомендованих джерел:

1. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. / В. Ростовський. Кондор, 2018. 502 с.
2. Сало Я. Технологія ресторанної справи: Підручник. Львів, Афіша, 2013. 336 с.
3. Машир, Н. П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності: навч. посібник. Київ : Кондор, 2014. 392 с .
4. Радченко Л. О. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: навчальний посібник. Харків: Світ книг, 2012. 288 с.
5. Ощипок І.М. Кухні народів світу: навч. посібн. Львів: Видавництво “Магнолія 2006”. 248 с.
6. Доцяк В.С .Українська кухня : підручник. Київ, 2014. 556с.
7. Михальська. Страви світової кухні. Харків: Веста, 2010 .223 с.
8. Тумко І.М. Смак країни. Кавказька кухня. Харків: Аргумент Принт, 2013. 71с.
9. Серета І.І . Смак країни. Смак Азії: кухні Китаю і Японії. Київ, 2014. 71с.
- 10.Саніна І.Л. Смак країни. Східні солодощі. Харків: Аргумент Принт, 2014. 72 с.
- 11.Альхабаш О.А. Смак країни. Французька кухня. Харків: Аргумент Принт, 2013. 71 с.
- 12.Гаврилко П. П. Збірник рецептур національної кухні країн Європи / “Центр учбової літератури”, 2016. 620 с.
- 13.Ростовський В. Кухні народів світу: підруч: Кондор, 2016. 502 с.

### Інформаційні ресурси

Назва ресурсу або організації	Електронна адреса
<b>Веб-сайти наукових установ</b>	
Бібліотека КНУБА	<a href="http://library.knuba.edu.ua/">http://library.knuba.edu.ua/</a>
Наукова бібліотека Дніпровського національного університету ім. Олеся Гончара	<a href="http://library.dsu.dp.ua/eticet.html">http://library.dsu.dp.ua/eticet.html</a>
Міністерство освіти і науки України	<a href="http://www.mon.gov.ua/index.php/ua/">http://www.mon.gov.ua/index.php/ua/</a>
Бібліотека навчальної та наукової літератури НАДПСУ	<a href="http://lib.nadpsu.edu.ua/?page=/BooksShow/BooksShow7/BooksShow7">http://lib.nadpsu.edu.ua/?page=/BooksShow/BooksShow7/BooksShow7</a>
Офіційний сайт наукової діяльності Національної академії ім. Я. Мудрого	<a href="http://nulau.org.ua/index.php?r=biblio">http://nulau.org.ua/index.php?r=biblio</a>
Національна бібліотека України імені В.І. Вернадського	<a href="http://www.nbu.gov.ua/">http://www.nbu.gov.ua/</a>
Харківська державна наукова бібліотека	<a href="http://korolenko.kharkov.com/">http://korolenko.kharkov.com/</a>
Національна парламентська бібліотека України	<a href="http://www.nplu.kiev.ua/">http://www.nplu.kiev.ua/</a>
Наукова бібліотека ім.М. Максимовича Київського національного університету імені Тараса Шевченка	<a href="http://lib-gw.univ.kiev.ua/">http://lib-gw.univ.kiev.ua/</a>
Державна бібліотека України для юнацтва	<a href="http://www.4uth.gov.ua/exhibitions_books/netiquette.htm">http://www.4uth.gov.ua/exhibitions_books/netiquette.htm</a>