

Міністерство освіти і науки України  
Сумський національний аграрний університет  
Факультет харчових технологій  
Кафедра технологій та безпеки харчових продуктів

**Робоча програма (силабус) освітнього компонента**

## **OK8 ГАСТРОНОМІЧНІ ІННОВАЦІЇ**

<b>Спеціальність</b>	181 «Харчові технології»
<b>Освітня програма</b>	Крафтові технології та гастрономічні інновації
<b>Рівень вищої освіти</b>	Перший (бакалаврський)

Суми - 2023

Розробник: М. М. Самілик, к.т.н., доц., завідувач кафедри технологій та безпеки харчових продуктів

Д. А. Корнієнко, асистент кафедри технологій та безпеки харчових продуктів

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри технологій та безпеки харчових продуктів	протокол від <u>12.06.2023</u> № <u>16</u>
	Завідувач кафедри <u>М. Самілик</u> Марина САМІЛИК (підпис)

**Погоджено:**

Гарант освітньої програми М. Самілик Марина САМІЛИК  
(підпис)

Декан факультету, де реалізується освітня програма В. Болгова Наталія БОЛГОВА  
(підпис)

Рецензія на робочу програму (додається) надана: А. Геліх к.т.н., доц. Анна ГЕЛІХ  
(підпис)  
В. Тищенко к.с.-г.н., доц. Василь ТИЩЕНКО  
(підпис)

Методист відділу якості освіти, ліцензування та акредитації Т. Бар (Татьяна Баранова)  
(підпис) (ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 05.07. 2023 р.



## 1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

2.	Назва ОК	ОК8 Гастрономічні інновації			
3.	Факультет/кафедра	Харчових технологій/ кафедра технологій та безпечності харчових продуктів			
4.	Статус ОК	Обов'язковий			
5.	Програма/Спеціальність, складовою яких є ОК для	«Крафтові технології та гастрономічні інновації» / 181 «Харчові технології»			
6.	Рівень НРК	I (бакалаврський)			
7.	Семестр та тривалість вивчення	IV (18 тижнів)			
8.	Кількість кредитів ЄКТС	5			
9.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота(заняття)			Самостійна робота
		Лекційні	Практичні /семінарські	Лабораторні	
		<b>150</b>	<b>30</b>	-/-	<b>44</b>
10.	Мова навчання	Українська			
11.	Викладач/Координатор освітнього компонента	к.т.н., доц. Самілик Марина Михайлівна асистент Корнієнко Дар'я Андріївна			
11	Контактна інформація	Самілик Марина Михайлівна, завідувач кафедри технологій та безпечності харчових продуктів, 324м, 0663786739, E-mail: <a href="mailto:maryna.samilyk@snau.edu.ua">maryna.samilyk@snau.edu.ua</a>			
12.	Загальний опис освітнього компонента	Освітній компонент базується на сучасних наукових і практичних знаннях у галузі харчових технологій. Програма орієнтована на формування вмінь розробляти гастрономічні бреди враховуючи культуру споживання їжі або напоїв, особливості національної кухні України та світу. Використання креативних підходів та екотехнологій у виробництві харчових продуктів.			
13.	Мета освітнього компонента	є надання здобувачам освіти теоретичних знань про сукупність процесів та технологічних операцій, які забезпечують одержання новітніх харчових продуктів заданої якості, ознайомлення їх із процесами, що є спільними для технологій різних харчових виробництв, а також цілісне уявлення про молекулярні технології продукції в закладах ресторанного господарства та набуття практичних навичок, необхідних для майбутньої виробничої діяльності			
14.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	Освітній компонент базується на ОПІ «Крафтові технології та гастрономічні інновації» першого бакалаврського рівня освіти: ОК 7Теоретичні основи харчових виробництв. Освітній компонент є основою для ВК4 «Етнічні кухні та аюрведичне харчування», ВК 5 «Інноваційні харчові інгредієнти», ВК6 «Заснування бізнесу у харчовій промисловості». Обмеження відсутні			
15.	Політика академічної доброчесності	Обов'язковою вимогою до студентів, для отримання підсумкової оцінки з дисципліни, є 100% виконання лабораторних робіт та виконання індивідуального завдання у вигляді презентації власного гастрономічного бренду. У разі, якщо здобувач здає роботу іншого здобувача як свою власну, така робота анулюється і виконується повторно. У разі використання текстових запозичень без належного цитування (академічний плагіат) - робота анулюється.			
16.	Посилання на курс у системі Moodle	<a href="https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=5468#section-0">https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=5468#section-0</a>			

## 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				Як оцінюється РНД
	ПРН 8	ПРН 28	ПРН 29	ПРН 30	
ДРН1. Знати та розуміти основні концепції та інновації в галузі крафтових та ресторанних технологій	+	+			Усний захист лабораторних робіт(у разі дистанційного навчання - тести). Підсумковий тест множинного вибору
ДРН2.Вміти впроваджувати гастрономічні бренди у виробничу діяльність харчових міні-підприємств, закладів харчування на засадах ресурсо- та енергозбереження			+	+	Усний захист лабораторних робіт(у разі дистанційного навчання - тести) Підсумковий тест множинного вибору
ДРН 3. Вміти розробляти рецептури страв та напоїв враховуючи особливості національної кухні народів світу, зокрема України		+	+		Апробація результатів у вигляді розрахунку рецептури.

### 3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література <sup>1</sup>
	Аудиторна робота		Сам. роб.	
	Лк	Лаб.		
1	2	3	4	5
<b>Модуль 1</b>				
<b>Лекційне заняття 1. Загальні відомості про гастрономію</b> 1. Поняття про гастрономію 2. Історія розвитку гастрономії	2			[1], [15], [16], [17], [18]
<i>Лабораторна робота №1. Підбір страв для меню концептуального ресторану «Слава Україні!», відповідно до класифікації гастрономії</i>		2		
<b>Питання самостійного вивчення</b> 1. Найдавніші кулінарні книги 2. Концептуальні ресторани світу			6	
<b>Лекційне заняття 2. Напрями впровадження гастрономічних інновацій</b> 1. Глобальні тенденції у секторі харчової та переробної промисловості 2. Майбутні пріоритети у контексті продуктів та ринків	2			[2], [15], [16], [19], [20]

1	2	3	4	5
<i>Лабораторна робота №2. Розроблення концепції власного гастрономічного бренду «Смак Сумщини»</i>		2		[19], [20]
<i>Лабораторна робота №3. Презентація власного гастрономічного бренду «Смак Сумщини»</i>		2		
<b>Питання самостійного вивчення</b> 1. Просування та брендинг на національному рівні 2. Українські та світові харчові бренди			6	
<b>Лекційне заняття 3. Продукти спеціального призначення</b> 1. Класифікація харчових продуктів 2. Продукти функціонального харчування 3. Сучасні гастрономічні тенденції здорового харчування	2			[3], [15], [16], [21], [22]
<i>Лабораторна робота №4. Розробка страви із функціональними властивостями на основі продуктів переробки конопель</i>		2		
<i>Лабораторна робота №5. Приготування страви із функціональними властивостями</i>		2		
<b>Питання самостійного вивчення</b> 1. Лікувально-профілактичні харчові продукти. 2. Харчові добавки, дозволені до використання у харчовій промисловості.			6	
<b>Лекційне заняття 4. Нетрадиційні принципи харчування</b> 1. Засади Аюрведи та сучасної нутриціології щодо ролі і місця харчування. 2. Антиейджинг.	2			
<i>Лабораторна робота № 6. Розроблення авторської страви на засадах Аюрведи</i>		2		[4],[15], [16], [23], [24]
<i>Лабораторна робота №7. Приготування авторської страви на засадах Аюрведи</i>		2		
<b>Питання самостійного вивчення</b> Основні види нетрадиційного харчування: вегетаріанство, харчування, макробіотиків, харчування у системі йогів, роздільне харчування, сиродіння			4	
<b>Лекційне заняття 5. Локальні системи харчування</b> 1. Основні принципи локаворства 2. Основні принципи слоуфуд.	2			[5], [15], [16],[25], [26], [27]
<i>Лабораторна робота № 8. Розроблення авторської страви із використанням локальних сезонних продуктів</i>		2		
<i>Лабораторна робота № 9. Приготування авторської страви із використанням локальних сезонних продуктів</i>		2		
<b>Питання самостійного вивчення</b> Розвитку руху SlowFood в Україні Локаворські проекти у різних країнах світу			4	[5]
<b>Лекційне заняття 6. Органічні харчові продукти</b> 1. Маркування та реалізація органічної продукції. 2. Асортимент органічної продукції в Україні	2			[6], [15], [16], [28], [29], [30], [31], [32]
<i>Лабораторна робота № 10. Дослідження асортименту та маркування органічних продуктів</i>		2		

1	2	3	4	5
<b>Питання самостійного вивчення</b> Загальні засади державного регулювання у сфері органічного виробництва. Технології виробництва органічних харчових продуктів.			4	
<b>Лекційне заняття 7. Технологічний напрямок розвитку гастрономічних інновацій</b> 1. Кріогенні технології. 2. Екструзійна технологія. 3. Технологія Sous-vide. 4. Фудпейрінг. 5. Технологія CapCold. 6. Технологія CookandChill.	2			[7], [15], [16], [33], [34], [35], [36]
<i>Лабораторна робота № 11. Розроблення та приготування авторської страви за принципом фудпейрінгу</i>		2		
<b>Питання самостійного вивчення</b> Лінія для технології Технологія CapCold. Прилади для термоміксної обробки продуктів			6	
<b>Разом за модуль</b>	14	22	36	
<b>Лекційне заняття 8. Молекулярні технології у виробництві харчових продуктів</b> 1. Основи молекулярної гастрономії 2. Сеферифікація в молекулярній гастрономії 3. Міксологія та сучасна гастрономія 4. Ароматизація ресторанної продукції	4			[8], [15], [16], [37]
<i>Лабораторна робота №12. Розроблення авторської страви за молекулярною технологією</i>		2		
<i>Лабораторна робота №13. Приготування авторської страви за молекулярною технологією</i>		2		
<b>Питання самостійного вивчення</b> 1. Використання мальтодекстринів у молекулярній гастрономії. 2. Історія розвитку молекулярної кухні			6	
<b>Лекційне заняття 9. Застосування рослин у гастрономії</b> 1. Застосування мікрозелені у гастрономії. 2. Застосування їстівних квітів у гастрономії.	2			[9], [15]
<i>Лабораторна робота № 14. Розроблення авторської страви із застосуванням їстівних квітів</i>		2		[16], [38]
<i>Лабораторна робота № 15. Приготування авторської страви із застосуванням їстівних квітів</i>		2		
<b>Питання самостійного вивчення</b> 1. Метод вирощування мікрозелені і паростків з EasyWay. 2. Квітковий гастрономічний ринок.			6	
<b>Лекційне заняття 10. Посднанні різних інгредієнтів для створення нових смаків</b> 1. Ф'южн кулінарія. 2. Японські десерти вагасі.	2			[10], [15], [16], [39], [40]
<i>Лабораторна робота № 16. Розроблення авторської страви в стилі ф'южн</i>		2		
<i>Лабораторна робота № 17. Приготування авторської страви в стилі ф'южн</i>		2		

1	2	3	4	5
<b>Питання самостійного вивчення</b> 1. Історія виникнення кухні ф'южн. 2. Сучасна австралійська кухня ModOz.			6	
<b>Лекційне заняття 11. Харчовий дизайн</b> 1. Арт-візаж страв 2. Арт-дизайн кондитерських виробів 3. Карвінг	2			[11], [15], [16], [41], [42], [43]
<i>Лабораторна робота № 18. Оформлення страви та презентація її за різними типами композиції</i>		2		
<b>Питання самостійного вивчення</b> 1. Історія виникнення карвінгу 2. Створення ілюзій із десертів			6	
<b>Лекційне заняття 12. Гастрономія через мистецтво</b> 1. Фуд-фотографія – новий тренд гастрономії 2. Їстівні картини	2			[12], [15], [16], [44], [45]
<i>Лабораторна робота № 19. Створення їстівної картини</i>		2		
<b>Питання самостійного вивчення</b> 1. Фудпейзажинг			4	
<b>Лекційне заняття 13. Принципи екологічності та безвідходності в гастрономії</b> 1. Штучне м'ясо - майбутнє світової гастрономії 2. Використання харчових відходів 3. Їстівний посуд	2			[13], [15], [16], [46], [47]
<i>Лабораторна робота № 20. Виготовлення їстівної тарілки на основі різних видів борошна</i>		2		
<b>Питання самостійного вивчення</b> 1. Технологія вирощування штучного м'яса 2. Застосування похідних продуктів у виробництві їжі			6	
<b>Лекційне заняття 14. Особливості гастрономії Сумщини</b> 1. Традиційна кухня регіону 2. Гастрономічні тренди Сумщини	2			[14], [15], [16], [48], [49], [50].
<i>Лабораторна робота № 21. Приготування авторської страви із застосуванням</i>		2		
<b>Питання самостійного вивчення</b> 1. Технологія приготування святкової випічки 2. Характеристика локальної сировини для виробництва харчових продуктів			6	
<b>Лекційне заняття 15. Гастрономічні інновації, розроблені викладачами СНАУ</b> 1. Вироби із м'яса 2. Молочні продукти 3. Продукти переробки рослинної сировини	2			[48-52].
<i>Лабораторна робота № 21. Презентація каталогу авторських страв, виготовлених протягом навчального семестру</i>		2		
<b>Разом за модуль</b>	16	22	40	
<b>Всього</b>	30	44	76	



#### 4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання	Кількість годин	Методи навчання	Кількість годин
ДРН1. Знати та розуміти основні концепції та інновації в галузі крафтових та ресторанних технологій	Презентації (демонстрація інформації щодо тематики лекцій)	10	Лабораторні заняття (виконання завдань відповідно до методичних вказівок)	44
ДРН2. Вміти впроваджувати гастрономічні бренди у виробничу діяльність харчових міні-підприємств, закладів харчування на засадах ресурсо- та енергозбереження		10	Мозкові атаки (перед студентом ставиться задача самостійно придумати страву, меню, розробити гастрономічний бренд, підібрати інгредієнти тощо)	
ДРН 3. Вміти розробляти рецептури страв та напоїв враховуючи особливості національної кухні народів світу, зокрема України		10	Індивідуальні завдання (самостійне опрацювання питань самостійного вивчення)	76

#### 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
<b>Модуль 1 (25 балів):</b>			
1	Відпрацювання лабораторних робіт (11 Лб по 1 балу)	11 балів / 11%	згідно з графіком навчального процесу
2	Проміжне тестування (тест множинного вибору)	14 балів / 14%	7 тиждень
3	Атестація (тест множинного вибору)	15 балів / 15%	8 тиждень
<b>Модуль 2 (30 балів):</b>			
4	Відпрацювання лабораторних робіт (11 Лб по 1 балу)	11 балів / 11%	згідно з графіком навчального процесу
5	Проміжне тестування (тест множинного вибору)	19 балів / 19%	15 тиждень
	Екзамен (тест множинного вибору)	30 балів / 30%	17-18 тиждень

5.1.2. Критерії оцінювання

Компонент <sup>2</sup>	Оцінювання
Відпрацювання лабораторних робіт	Кожна відпрацьована лабораторна робота оцінюється в 1 бал
Атестація (тест множинного вибору)	Тест включає 15 питань, кожне з яких оцінюється в 1 бал
Проміжне тестування (тест множинного вибору)	Тест включає 28 / 38 питань, кожне з яких оцінюється в 0,5 балів
Екзамен (тест множинного вибору)	Тест включає 30 питань, кожне з яких оцінюється в 1 бал

<sup>2</sup>Зазначити компонент сумативного оцінювання

## 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	7, 15 тиждень
3	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення тестування «Атестація»	8 тиждень
4	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення екзаменаційного тестування	18 тиждень

Форма підсумкового контролю – *екзамен*. Підсумкова кількість балів з дисципліни (максимум 100 балів за семестр) визначається як сума балів за результатами роботи здобувача протягом семестру. Студент не допускається до підсумкового контролю з дисципліни, якщо він пропустив і не відпрацював більше 20% занять, має не складені модульні контрольні етапи, не виконав обов'язковий перелік видів робіт, завдань (лабораторні роботи), передбачених робочим навчальним планом на семестр з цієї навчальної дисципліни, або має незадовільний рейтинг за підсумком семестру (0 – 34 балів).

## 5. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

### 6. 1. Основні джерела

1. Wright N, Wilson L, Smith M, Duncan B, McHugh P. (2017). The BROAD study: A randomised controlled trial using a whole food plant-based diet in the community for obesity, ischaemic heart disease or diabetes. *Nutr Diabetes*, 7(3):e256. <http://doi.org/10.1038/nutd.2017.3>
2. Харчова і переробна промисловість України. Секторальна експортна стратегія 2019–2023. URL: [https://Users/%D0%9C%D0%B0%D1%80%D0%B8%D0%BD%D0%BA%D0%B0/Downloads/Food and Beverages Sector UKR fin 1809.pdf](https://Users/%D0%9C%D0%B0%D1%80%D0%B8%D0%BD%D0%BA%D0%B0/Downloads/Food%20and%20Beverages%20Sector%20UKR%20fin%201809.pdf).
3. Капрельянц Л. В., Юрґачова К. Г. Функціональні продукти. Одеса, 2003. 312 с.
4. Харчування. Здоров'я. Рухова активність / М. І. Калинський. – Київ: Наукова думка, 2000. – 176 с.
5. Самілик, М. (2022). Вплив локаворства на розвиток гастрономічного туризму Сумщини. Вісник Київського національного університету культури і мистецтв. Серія: Туризм, 5(1), 48–56. <https://doi.org/10.31866/2616-7603.5.1.2022.261998>.
6. Органічна їжа. URL: <https://www.pedrada.com.ua/article/2834-organchna-ja-moda-chi-potreba>
7. Гастрономія як важливий елемент розвитку індустрії гостинності / ОВ Дишкантук, ДО Харенко, СС Саламатіна, ЛМ Івичук, ВС Бородіна, К.В. Власюк // Економічна та продовольча безпека України. – 5 (3-4), 2017. – С. 60-73.
8. Уайтхолл Б. (2006). Молекулярна магія. *Food Service*, 7. С. 69-74.
9. Їстівні квіти - модний тренд у сучасній кулінарії. <https://ogo.ua/articles/view/2014-08-19/54186.html#:~:text=>
10. 58. Alexander, James (18 грудня 2009). The unlikely origin of fish and chips. *BBC News*.
11. Волков О.І. Інноваційний розвиток промисловості України / Волков О.І., Денисенко М.П., Гречан А.П. ; Під ред. проф. Волкова О.І, проф. Денисенка М.П. - К.: КНТУ, 2006. - 544 с
12. Історія виникнення карвінгу по овочах і фруктах, розвиток карвінгу в країнах Європи. <https://ua.waykun.com/articles/istorija-viniknennja-karvingu-po-ovochah-i-fruktah.php>
13. Штучне м'ясо виходить на світовий ринок. <https://harchi.info/blogs/san-ayt-j/shtuchne-myaso-vyhodyt-na-svitovyy-rynok>.

14. Сумщина гастрономічна: традиційна кухня регіону. Джерела творчості. №1 (59). 2021 р. 62 с.
15. Гастрономічні інновації: Курс лекцій для студентів 2 курсу зі спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, ступеня вищої освіти «бакалавр»/ Самілик М.М., Синенко Т. П. – Суми: Сумський національний аграрний університет, 2022р. - С. 109.
16. Гастрономічні інновації: Методичні вказівки до виконання самостійної роботи для студентів 2 курсу зі спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, ступеня вищої освіти «бакалавр»/ Самілик М.М., Синенко Т. П. – Суми: Сумський національний аграрний університет, 2022р. - С. 55.

## 6.2. Додаткові джерела

17. Yokoyama Y, Levin SM, Barnard ND. (2017). Association between plant-based diets and plasma lipids: a systematic review and meta-analysis. *Nutr Rev*, 75(9), p. 683–698. <http://doi.org/10.1093/nutrit/nux030>
18. Changes in intake of plant-based diets and weight change: results from 3 prospective cohort studies. *Ambika Satija, Vasanti, Malik, Frank Hu*. *The American Journal of Clinical Nutrition* 2019.
19. ТОП-25 українських брендів. URL: <https://www.dsnews.ua/economics/top-25-ukrainskih-brendov-24022020230000>.
20. Ощипок І. М., Онишко Л. Й.. Збагачення харчової сировини інгредієнтами для створення продуктів здорового харчування. *Вісник Львівського торговельно-економічного університету*. 2019, 22. С. 44-51.
21. Кормош С. М. Шляхи збагачення асортименту високовітамінної продукції за рахунок ароматичних видів зелених овочевих рослин. *Таврійський науковий вісник*, 2019, 105. С. 95-102.
22. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: Навч. пос. / І. В. Сирохман, В. М. Завгородня. - К.: Центр учбової літератури, 2009. - 544 с
23. Аюрведа: вступ до ведичної медицини / А.В. Дмитрієва. - Київ: Расаяна, 2015. - 129 с.
24. Смоляр В. І. (2007). Ведична філософія харчування. *Проблеми харчування*, 1. С. 69-70.
25. Klukva & Brukva, Київ: URL: <https://karifood.com/outdoor-food/klukva-brukva/>.
26. Niman, Nicolette Hahn. *The Carnivore's Dilemma* // *The New York Times*. 5 June, 2015.
27. Офіційний сайт Міністерства аграрної політики та продовольства України. – 2019 URL: <https://new.minagro.gov.ua/>.
28. OrganicInfo. URL: <https://organicinfo.ua/>.
29. Готування за технологією су-від. URL: <https://kozakplus.ua/articles/vacuum-packing/sous-vide>
30. Фудпейрінг – цікавий напрямок в кулінарії. URL: <https://vseosvita.ua/library/fudpejring-cikavij-napramok-v-kulinarii-449669.html>.
31. Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко та ін. – К. : КІІВ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 640 с.
32. Garcia-Segovia P. (2007). Effect of cooking method on mechanical properties, color and structure of beef muscle / P. Garcia-Segovia, A. Andres-Bello, and J. Martinez-Monzo. *Journal of Food Engineering*, 80. P. 813-821
33. Hervé T. (2006). *Food for tomorrow? EMBO reports*, 7. P. 1062–1066.
34. Пересічний М. І, Дмитрик І. Г. (2009). Виробництво овочевих страв із використанням молекулярної гастрономії, *Вісник ДонНУЕТ*, 1 (41). С. 61.
35. Поліщук Г.Є., Кочубей-Литвиненко О.В., Осьмак Т.Г., Басс О.О. Інноваційні харчові інгредієнти у технологіях молочних та молоковомісних продуктів: Підруч.- За ред. Г.Є. Поліщук. - К.: НУХТ. – 2020. – 222с.

36. Мірхвольд Н. Модерністська кухня: мистецтво та наука приготування. TheCookingLab, 11. 24-38с.
37. Гейдарова О., Гейдаров Н. Інноваційні технології як чинник підвищення ефективності функціонування організації. Матеріали X Всеукраїнської науково-практичної конференції пам'яті почесного професора Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя, академіка НАН, 33-34, 2022
38. Івашків Л.Я. Інноваційні технології харчової продукції : навч. посіб. - практикум / Л.Я. Івашків, Н.Р.-Й. Джурик. - Львів: Ліга Прес, 2017. – 172 с.
39. Молекулярна кухня. <https://harchi.info/articles/molekulyarna-kuhnya>
40. Дивний десерт незвичайного вигляду. <https://pressa.tv/kreativ/83861-strannyu-desert-neobychnogo-vida.html>.
41. Новий тренд — фуд-фотографія. <http://photography.in.ua/articles/advice/novyj-trend-fud-fotografiya/>.
42. Картини з їжі - смачні пейзажи Карла Уорнера. <https://t-y-a-n-a.livejournal.com/17718.html>.
43. Вражаюче: американська художниця створює їстівні картини. [https://lux.fm/rozvagi\\_t3](https://lux.fm/rozvagi_t3).
44. Штучне м'ясо. <https://www.ukrinform.ua/rubric-technology/3149030-stucne-maso-v-singapuri-oficijno-sertifikuvali-ale-v-ukraini-tez-e.html>.
45. Їстівний посуд і упакування цілком можуть прийти на зміну шкідливому для екології пластику (ВІДЕО). <https://www.epochtimes.com.ua/novyny-suspilstva/yistivnyu-posud-i-upakuvannya-cilkom-mozhut-pryuty-na-zminu-shkidlyvomu-dlya-ekologiyi-plastyku-121369>
46. Самілик, М., & Кубрак, О. (2021). Особливості розвитку гастрономічного туризму України в умовах пандемії COVID-19. Вісник Київського національного університету культури і мистецтв. Серія: Туризм, 4(1), 99–107. <https://doi.org/10.31866/2616-7603.4.1.2021.235157>.
47. Равликова ферма. <https://farm-eco.com.ua/ua/>
48. Божко Н.В., Тищенко В.І., Пасічний В.М. Удосконалення технології крафтових ковбасок із м'ясом водоплавної птиці. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки, 2021. № 25, С.38-44. <https://doi.org/10.36477/2522-1221-2021-25-05>.
49. Геліх А. Моделювання крафтової технології вареної ковбаси «Фірмова плюс» / А. Геліх, М. Самілик, В. Применко, О. Василенко // Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. 2020 Том 3 № 2. С.237-251. DOI: 10.31866/2616-7468.3.2.2020.219708.
50. Самілик М.М. Перспективи використання бурякових цукатів у виробництві йогуртів / М. М. Самілик., Ю. В. Расамакіна // Науковий журнал «Вчені записки Таврійського національного університету м. В.І. Вернадського». Серія: Технічні науки. – 2019. – Т. 30 (69), № 3. – С. 97-102.
51. Samilyk, M., Korniienko, D., Bolgova, N., Sokolenko, V., Boqomol, N. (2022). Using derivative products from processing wild berries to enrich pressed sugar. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 3 (11 (117)), 39–44.
52. Samilyk, M., & Korniienko, D. (2022). Development of technology for receiving enriched sugar. Scientific Messenger of Lviv National University of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Food Technologies, 24(98), 25–29.