

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

**Робоча програма (силабус) освітнього компонента**

## **ОК8 ГАСТРОНОМІЧНІ ІННОВАЦІЇ**

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

Розробник: М. М. Самілик, д.т.н., професор, завідувач кафедри технологій та безпеності харчових продуктів

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри технологій та безпеності харчових продуктів

протокол від 30.05. 2025 № 19

Завідувач кафедри

М. М. Самілик  
(підпис)

Марина САМЛІК

Погоджено:

Гарант освітньої програми

(підпис)

М. М. Самілик  
(підпис)

Марина САМЛІК

Декан факультету, де реалізується освітня програма

(підпис)

Н. Болгова  
(підпис)

Наталія БОЛГОВА

Рецензія на робочу програму (додається) надана:

(підпис)

А. Геліх  
(підпис)

к.т.н., доц. Анна ГЕЛІХ

(підпис)

В. Тищенко  
(підпис)

к.с.-г.н., доц. Василь ТИЩЕНКО

Методист відділу якості освіти, ліцензування та акредитації

(підпис)

Н. Баранік  
(підпис)

Надія БАРАНІК

Зареєстровано в електронній базі: дата: 24.06. 2025 р.

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено		
		Дата та номер протоколу засідання кафедри	Завідувач кафедри	Гарант освітньої програми

## 1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

2.	Назва ОК	ОК8 Гастрономічні інновації		
3.	Факультет/кафедра	Харчових технологій/ кафедра технологій та безпеки харчових продуктів		
4.	Статус ОК	Обов'язковий		
5.	Програма/Спеціальність, складовою яких є ОК для	«Крафтові технології та гастрономічні інновації» / G13 «Харчові технології»		
6.	Рівень НРК	6-й		
7.	Семестр та тривалість вивчення	IV (15 тижнів)		
8.	Кількість кредитів ЄКТС	5		
9.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота(заняття)		Самостійна робота <b>76</b>
		Лекційні <b>30</b>	Практичні /семінарські <b>44</b>	
10.	Мова навчання	Українська		
11.	Викладач/Координатор освітнього компонента	д.т.н., професор. Самілик Марина Михайлівна		
11	Контактна інформація	Самілик Марина Михайлівна, завідувач кафедри технологій та безпеки харчових продуктів, 324м, 0663786739, E-mail: maryna.samilyk@snau.edu.ua		
12.	Загальний опис освітнього компонента	Освітній компонент базується на сучасних наукових і практичних знаннях у галузі харчових технологій. Курс орієнтований 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 ОПП «Крафтові технології та гастрономічні інновації» першого бакалаврського рівня освіти: ОК7 Теоретичні основи харчових виробництв. 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 використання текстових запозичень без належного цитування (академічний плагіат) - робота анулюється.		
16.	Посилання на курс у системі Moodle	<a href="https://cdn.snaeu.edu.ua/moodle/course/view.php?id=5468#section-0">https://cdn.snaeu.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
	ОК				
	ПР08	ПР28	ПР29	ПР30	
ДРН1. Розробляти авторські рецептури страв з урахуванням основних концепцій та інновації в галузі крафтових та ресторанних технологій	+	+			Усний захист лабораторних робіт (у разі дистанційного навчання – завантажити виконану інструктивну картку у Moodle). Підсумковий тест множинного вибору
ДРН2. Вміти розробляти та впроваджувати гастрономічні бренди у виробничу діяльність харчових міні-підприємств, закладів харчування			+		
ДРН 3. Вміти розробляти рецептури страв та напоїв на засадах ресурсо- та енергозбереження		+		+	
<b>ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЩО ВДОСКОНАЛЮВАТИМУТЬСЯ/ НАБУВАТИМУТЬСЯ В ПРОЦЕСІ НЕФОРМАЛЬНОЇ ОСВІТИ</b>					
<b>Як бізнесу перейти до сталого розвитку</b>					
<p><b>Загальні:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- здатність працювати в команді;</li> <li>- формування навичок економічного зростання, раціонального природокористування, соціальної адаптації</li> </ul> <p><b>Фахові:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Усвідомлення причинно-наслідкових зв'язків між економічним, екологічним та соціальним складниками суспільного життя, відповідальності за вплив власного бізнесу;</li> <li>- Розуміння, як визначати цілі та завдання сталого розвитку для бізнесу, залучати зацікавлених сторін (стейкхолдерів) до партнерства, інтегрувати у свою діяльність і сприяти досягненню Цілей сталого розвитку.</li> </ul>	<a href="https://prometheus.org.ua/prometheus-free/what-to-do-next/">https://prometheus.org.ua/prometheus-free/what-to-do-next/</a>				<p><b>Форма підтвердження результатів навчання:</b></p> <p>Сертифікат про успішне завершення навчання з вказання кількості годин. Автентичність сертифікату можна перевірити за посиланням на ньому.</p>
<b>Шеф-кухар. Все, що ви маєте знати про професію кухаря</b>					
<p><b>Загальні:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Командна робота на кухні;</li> <li>- Комунікація на кухні.</li> </ul> <p><b>Фахові:</b> вибір ножа, вибір фартуха, відстеження трендів гастрономії, знаходження постачальників, кейтеринг, обслуговування подій, підбір інвентаря на кухню, робота на різних типах кухонь, складання вечернього меню, складання меню обідів, складання меню сніданків, створення власних рецептів у</p>	<a href="https://osvita.diiia.gov.ua/courses/chef">https://osvita.diiia.gov.ua/courses/chef</a>				<p><b>Форма підтвердження результатів навчання:</b></p> <p>Сертифікат про успішне завершення навчання з вказання кількості годин. Автентичність сертифікату можна перевірити за посиланням на ньому.</p>

гастрономії, техніки нарізання певних типів продуктів, техніки нарізання продуктів		
--	--	--

### 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.		
<b>Модуль 1</b>				
<b>Лекційне заняття 1. Загальні відомості про гастрономію</b> 1. Поняття про гастрономію 2. Історія розвитку гастрономії 3. Напрями гастрономічних інновацій 4. Гастрономічний бренд	2			[1-4]
<i>Лабораторна робота №1. Розробити концепцію власного ресторану та гастрономічний бренд</i>		4		
<b>Питання самостійного вивчення</b> 1. Найдавніші кулінарні книги 2. Концептуальні ресторани світу 3. Просування та брендинг на національному рівні 4. Українські та світові харчові бренди			10	
<b>Лекційне заняття 2. Функціональне харчування: розвиток та тенденції</b> 1. Класифікація харчових продуктів 2. Функціональні харчові продукти	2			[5]
<b>Лекційне заняття 3. Органічні харчові продукти</b> 1. Маркування та реалізація органічної продукції. 2. Асортимент органічної продукції в Україні	2			[3]
<i>Лабораторна робота №2. Розроблення та приготування страви з підвищеним вмістом білка</i>		4		[2]
<b>Питання самостійного вивчення</b> 1. Глобальні тренди 2. Роль гастрономії у досягненні Цілей сталого розвитку. 3. Додана вартість. 4. Стале використання сировини. 5. Кооперація як сучасний інструмент розвитку підприємства			10	[3]
<b>Лекційне заняття 4. Нетрадиційні принципи харчування</b> 1. Засади Аюрведи та сучасної нутриціології 2. Антиейджинг 4. Вегетаріанство 5. Сироїдіння 6. Харчування в системі вчення йогів	2			[3]

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література <sup>2</sup>
	Аудиторна робота		Сам. роб.	
	Лк	Лаб.		
<i>Лабораторна робота №3. Розроблення та приготування вегетаріанської страви</i>		4		[3]
<b>Лекційне заняття 5. Локальні системи харчування</b> 1. Основні принципи локаворства 2. Основні принципи слоуфуд.	2			
<b>Питання самостійного вивчення</b> 1. Лікувально-профілактичні харчові продукти. 2. Харчові добавки. 3. Харчові настанови різних релігій 4. Розвитку руху Slow Food в Україні 5. Локаворські проекти у різних країнах світу 6. Загальні засади державного регулювання у сфері органічного виробництва. 7. Технології виробництва органічних харчових продуктів.			10	[3]
<b>Лекційне заняття 6. Висока кухня світу</b> 1. Червоний путівник Мішлен. 2. Особливості модерністської кухні. 3. Особливості французької кухні.	2			[1] [5. 6, 7] [2] [3]
<i>Лабораторна робота №4. Розроблення та приготування страви модерністської кухні</i>		4		
<b>Лекційне заняття 7. Висока кухня світу</b> 1. Японські десерти вагаші. 2. Фудпейрінг. 3. Кухня ф'южн. 4. Ароматизація в кулінарії.				[3]
<i>Лабораторна робота №5. Розроблення та приготування одного із японських десертів</i>		4		[3]
<b>Лекційне заняття 8. Молекулярні технології у виробництві харчових продуктів</b> 1. Основи молекулярної гастрономії та історія її виникнення 2. Основні техніки, які застосовуються в молекулярній гастрономії	2			
<i>Лабораторна робота №6. Розроблення та приготування страви молекулярної кухні</i>		4		
<b>Питання самостійного вивчення</b> 1. Використання мальтодекстринів у молекулярній гастрономії. 2. Історія розвитку молекулярної кухні 3. Опрацювати відеоуроки «Приготування страв молекулярної кухні в домашніх умовах»			10	<a href="https://surli.cc/nsnaxg">https://surli.cc/nsnaxg</a>
<b>Неформальна освіта</b>				
<b>Курс 1. Як бізнесу перейти до сталого розвитку</b>			10	<a href="https://surli.cc/mhnsxt">https://surli.cc/mhnsxt</a>

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література <sup>3</sup>
	Аудиторна робота		Сам. роб.	
	Лк	Лаб.		
<b>Програма курсу:</b> 1. Глобальні тренди і споживацька криза 2. Глобальні тренди і споживацька криза 3. Глобальні тренди і споживацька криза 4. Сталий розвиток у Східній Європі: виклики та пріоритети ООН для МСБ 5. Бізнес та держава: двостороння співпраця 6. Світовий та європейський досвід впровадження ЦСР 7. Сила інновацій у впровадженні ЦСР. 8. Ланцюг формування вартості та інтеграція ЦСР у бізнес процеси 9. Вимірювання екологічного сліду підприємства, його продуктів і послуг 10. Інструменти партнерського трикутника бізнес-влада-громада 11. Публічно-приватне партнерство, його роль у досягненні Цілей сталого розвитку				
<b>Разом за модуль 1</b>	<b>16</b>	<b>24</b>	<b>40</b>	
<b>Модуль 2</b>				
<b>Лекційне заняття 9. Технологічний напрямок розвитку гастрономічних інновацій</b> 1. Кріогенні технології. 2. Екструзійна технологія. 3. Технологія Sous-vide. 4. Вакуумне маринування Cookvac 5. Технологія Cap Cold. 6. Технологія Cook and Chill.	2			[3], [3]
<i>Лабораторна робота №7. Розроблення та приготування страви із застосуванням технології Sous-vide</i>		4		[9], [10],
<b>Лекційне заняття 10. Технологічний напрямок розвитку гастрономічних інновацій</b> 1. Обробка озоном та метод стусоок 2. Імпульсні електричні поля 3. Приготування у хоспері 4. Приготування у Стефан-грилі 5. Пакоджетінг 6. Технологія термоміксинг 7. Застосування хербофільтрів у кулінарії	2			[2]  [3]
<i>Лабораторна робота №8. Розроблення та приготування страви на грилі</i>		4		
<b>Питання самостійного вивчення</b> 1. Інтеграційні технології в гастрономії 2. Лінія для технології Технологія Cap Cold. 3. Прилади для термоміксною обробки продуктів 4. Історія виникнення кухні ф'южн. 5. Сучасна австралійська кухня Mod Oz.			10	



Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література <sup>4</sup>
	Аудиторна робота		Сам. роб.	
	Лк	Лаб.		
<b>Лекційне заняття 11. Застосування рослин у гастрономії</b> 1. Застосування мікрозелені у гастрономії. 2. Застосування їстівних квітів у гастрономії.	2			[1, 12]
<i>Лабораторна робота № 9. Розроблення та приготування авторської страви із застосуванням їстівних квітів</i>		4		
<b>Лекційне заняття 12. Харчовий дизайн</b> 1. Food-дизайн 2. Арт-дизайн кондитерських виробів 3. Карвінг	2			[2]  [3]
<i>Лабораторна робота № 10. Розроблення та приготування страви із мікрозеленню, відпрацювання різних типів композицій</i>		4		
<b>Питання самостійного вивчення</b> 1. Метод вирощування мікрозелені і паростків з Easy Way. 2. Квітковий гастрономічний ринок.			10	
<b>Лекційне заняття 13. Роль мистецтва у гастрономії</b> 1. Фудстайлінг 2. Їстівні картини	2			
<i>Лабораторна робота № 11. Розроблення та приготування їстівної картини</i>		4		
<b>Лекційне заняття 14. Екотехнології в гастрономії</b> 1. Штучне м'ясо – майбутнє світової гастрономії 2. Принцип zero waste у гастрономії 3. Застосування їстівного посуду	2			
<b>Питання самостійного вивчення</b> 1. Історія виникнення карвінгу 2. Створення ілюзій із десертів 3. Технологія приготування святкової випічки 4. Характеристика локальної сировини для виробництва харчових продуктів			6	
<b>Лекційне заняття 15. Мистецтво поєднання вина та напоїв</b> 1. Змішування вина 2. Поєднання вина та їжі	2			[1]  [2]
<b>Неформальна освіта</b>				

<b>Курс 2. Шеф-кухар. Все, що ви маєте знати про професію кухаря</b>			30	<a href="https://osvita.dia.gov.ua/courses/chef">https://osvita.dia.gov.ua/courses/chef</a>
<b>Програма курсу:</b>				
1.	Професія шефа			
2.	Інвентар кожного шефа			
3.	Команда кухарів			
4.	Створюємо страву крок за кроком			
5.	Меню ресторану			
6.	Гастрономічні тренди			
7.	Як створювати власні рецепти			
<b>Разом за модуль</b>			<b>14</b>	<b>20</b>
<b>Всього</b>			<b>30</b>	<b>44</b>
			<b>36</b>	<b>76</b>

#### 4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання	Кількість годин	Методи навчання	Кількість годин
ДРН1. Розробляти авторські рецептури страв з урахуванням основних концепцій та інновації в галузі крафтових та ресторанных технологій	<b>Презентації</b> (демонстрація інформації щодо тематики лекцій)	30	<b>Лабораторні заняття</b> (виконання завдань відповідно до інструктивних карт, представлених у методичних вказівках) <b>Мозкові атаки</b> (перед студентом ставиться задача самостійно придумати страву, меню, розробити гастрономічний бренд, підібрати інгредієнти тощо) <b>Індивідуальні завдання</b> (самостійне опрацювання питань самостійного вивчення)	44
ДРН2. Вміти розробляти та впроваджувати гастрономічні бренди у виробничу діяльність харчових міні-підприємств, закладів харчування				76
ДРН 3. Вміти розробляти рецептури страв та напоїв на засадах ресурсо- та енергозбереження				

#### 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 (35 балів):</b>			
1	Відпрацювання лабораторних робіт (6 Лб по 2 балу)	12 балів / 12%	згідно з графіком навчального процесу
2	Проміжне тестування (тест множинного вибору)	23 бали / 23%	7 тиждень
3	Проходження курсу 1 неформальної освіти (не обов'язкове). Можливість отримання 10 балів альтернативно тестуванню або відпрацюванню лабораторних робіт	10 балів / 10%	1-7 тиждень
<b>Модуль 2 (35 балів):</b>			

4	Відпрацювання лабораторних робіт (5 Лб по 2 балу)	10 балів / 10%	згідно з графіком навчального процесу
5	Проміжне тестування (тест множинного вибору)	25 бали / 25%	15 тиждень
6	Проходження курсу 2 неформальної освіти (не обов'язкове). Можливість отримання 20 балів альтернативно тестуванню або відпрацюванню лабораторних робіт	20 балів / 20%	Протягом семестру
	Екзамен (тест множинного вибору)	30 балів / 30%	15 тиждень

### 5.1.2. Критерії оцінювання

Компонент <sup>5</sup>	Оцінювання
Відпрацювання лабораторних робіт	Кожна відпрацьована лабораторна робота оцінюється в 1 бал
Проміжне тестування (тест множинного вибору)	Тест включає 23/25 питання, кожне з яких оцінюється в 1 бал
Курси неформальної освіти	Наявність сертифікату, подання заяви згідно процедури перезарахування курсу неформальної освіти
Екзамен (тест множинного вибору)	Тест включає 30 питань, кожне з яких оцінюється в 1 бал

### 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 екзаменаційного тестування	15 тиждень
4	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення курсу неформальної освіти	після завершення курсу

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)

1. Гастрономічні інновації. Курс лекцій для студентів 2 курсу зі спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, ступеня вищої освіти «бакалавр» / уклад. М. М. Самілик, Т. П. Синенко - Суми: СНАУ, 2023 р. – с.105. (Протокол №2 від 28 листопада 2023 р.).

2. Гастрономічні інновації: Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для студентів 2 курсу зі спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання,

<sup>5</sup> Зазначити компонент сумативного оцінювання

- ступеня вищої освіти «бакалавр» / уклад. М. М. Самілик, Д. А. Корнієнко - Суми: СНАУ, 2023 р. – с.58. (Протокол №2 від 28 листопада 2023 р.).
3. 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» / уклад. М. М. Самілик, Т. П. Синенко - Суми: СНАУ, 2023 р. – с.53. (Протокол №2 від 28 листопада 2023 р.).
4. The history of the culinary arts [Електронний ресурс] - <https://www.ecoleducasse.com/en/blog/history-culinary-arts>
5. 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).
6. Kapustian, A., Chernob, N., Naumenko, K., Gural, L., & Osolina, S. (2023). Регулювання функціональних харчових продуктів в Україні та світі. Перспективи використання постбіотиків як функціональних інгредієнтів. *Food Science and Technology*, 17(2). <https://doi.org/10.15673/fst.v17i2.2641>.
7. Martirosyan D, Kanya H, Nadalet C. Can functional foods reduce the risk of disease? Advancement of functional food definition and steps to create functional food products. *Functional Foods in Health and Disease* 2021;11(5):213-221. <https://www.doi.org/10.31989/ffhd.v11i5.788>.
8. 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>.
9. Органічна їжа. URL: <https://www.pedrada.com.ua/article/2834-organchna-ja-moda-chi-potreba>
10. Nesterchuk, I., Komarnitskyi, I., Samoday, V., Chunikhina T., Chernyshova, T. and Tyshchenko, S. 2022. Business Planning and Marketing of Gastronomic Projects in the Hotel and Restaurant Industry. *Econ. Aff.*, 67(03): 307-316.
11. Everything you need to know about molecular cuisine. Ingrid Farré - Published 31, July, 2023 - Last update - 14/03/24. <https://blog.cib.education/en/what-is-molecular-gastronomy-and-molecular-cuisine>
12. Їстівні квіти - модний тренд у сучасній кулінарії. <https://ogo.ua/articles/view/2014-08-19/54186.html#:~:text=>
13. Suggested Citation: Manola, Maria; Koufadakis, Stylianos X. (2020) : The gastronomy as an art and its role in the local economic development of a tourism destination: A literature review, *SPOUDAI - Journal of Economics and Business*, ISSN 2241-424X, University of Piraeus, Piraeus, Vol. 70, Iss. 1/2, pp. 81-92
14. 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>
15. Штучне м'ясо виходить на світовий ринок. <https://harchi.info/blogs/san-ayt-j/shtuchne-myaso-vyhodyt-na-svitovyy-rynok>.
16. Сумщина гастрономічна: традиційна кухня регіону. Джерела творчості. №1 (59). 2021 р. 62 с.
17. Li XL, Wu L, Wang Z. [A brief introduction of Ayurvedic medical classics]. *Zhonghua Yi Shi Za Zhi*. 2022 Jan 28;52(1):33-40. Chinese. doi: 10.3760/cma.j.cn112155-20210423-00059. PMID: 35570355.
18. Mukherjee PK, Banerjee S, Biswas S, Das B, Kar A, Katiyar SK. *Withania somnifera* (L.) Dunal - Modern perspectives of an ancient Rasayana from Ayurveda. *J Ethnopharmacol*. 2021 Jan 10;264:113157. doi: 10.1016/j.jep.2020.113157. Epub 2020 Aug 9. PMID: 32783987.
19. Zavadlav S, Blažić M, Van de Velde F, Vignatti C, Fenoglio C, Piagentini AM, Pirovani ME, Perotti CM, Bursać Kovačević D, Putnik P. Sous-Vide as a Technique for Preparing Healthy and High-Quality Vegetable and Seafood Products. *Foods*. 2020 Oct 25;9(11):1537. doi: 10.3390/foods9111537.

20. Kustos, M., Heymann, H., Jeffery, D., Goodman, S., & Bastian, S. (2020). Intertwined: What makes food and wine pairings appropriate?. *Food Research International*, Volume 136, Article 109463.
21. Park, D., Kim, K., Kim, S., Spranger, M., & Kang, J. (2021). Flavor Graph: a large-scale foodchemical graph for generating food representations and recommending food pairings. *Scientific Reports*, Volume 11, Article 931.
22. Поліщук Г.Є., Кочубей-Литвиненко О.В., Осьмак Т.Г., Басс О.О. Інноваційні харчові інгредієнти у технологіях молочних та молоковісних продуктів: Підруч.- За ред. Г.Є. Поліщук . - К.: НУХТ. – 2020. – 222с.
23. 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>.
24. Равликова ферма. <https://farm-eco.com.ua/ua/>
25. 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>.
26. 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.
27. 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.
28. 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.