

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

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

ВК 12 Етнічні кухні та аюрведичне харчування

Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітня програма	Харчові технології
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)

Розробник:

Анна ГЕЛІХ к.т.л., доц., кафедри технологій та
безпеки харчових продуктів
(прожечці, інженерні) (звичайні ступені та чинила, освіта)

Розглянуто та схвалено на затверджено на засіданні кафедри технологій та безпеки харчових продуктів (кафедра кафедр)	протокол від <u>30.05.2026</u> № <u>15</u>
	Завідувач кафедри <u>Марина САМЛІК</u> (прожечці, інженерні)

Погоджено:

Гарант освітньої програми

Олена КОШЕЛЬ
(ПІБ)

Декан факультету, де реалізується освітня програма

Наталія БОЛГОВА
(ПІБ)

Рецензія на робочу програму надана

(ПІБ)

к.с.г.н., доц. Василь ТИЩЕНКО
(ПІБ)

(ПІБ)

к.с.г.н., доц. Наталія БОЛГОВА
(ПІБ)

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації

(ПІБ)
(ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 26.06 2026 р.

© СНАУ, 2026 в електронній базі: дата: 26.06.2026 р.

© СНАУ, 2026 рік

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

[illegible]

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ОК	БК 12 Етнічні кухні та аюрведичне харчування		
2.	Факультет/кафедра	Харчових технологій/ кафедра технологій та безпечності харчових продуктів		
3.	Статус ОК	Вибірковий		
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для (заповнюється для обов'язкових ОК)	ОП «Харчові технології», 181 Харчові технології		
5.	Рівень НРК	6-й бакалаврський		
6.	Семестр та тривалість вивчення	6-й семестр, 15 тижнів		
7.	Кількість кредитів ЄКТС	5		
8.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота(заняття)		Самостійна робота
		Лекційні 14	Лабораторні 46	90
9.	Мова навчання	українська		
10.	Викладач/Координатор освітнього компонента	к.т.н, доцент Геліх А.О.		
11.1	Контактна інформація	Геліх Анна Олександрівна, доцент кафедри технологій та безпечності, 317а, e-mail: anna.helikh@snau.edu.ua		
11.	Загальний опис освітнього компонента	Етнічні кухні та аюрведичне харчування – це дослідження світової кулінарної спадщини як відображення культури народів та давніх знань Аюрведи про їжу як джерело здоров'я і гармонії. Цей курс запрошує вас у захоплюючу гастрономічну та оздоровчу подорож. Ви вивчите, як культурно-історичні фактори та місцеві особливості формують етнічні страви, та одночасно освоїте ключові аюрведичні принципи – від концепції дош до індивідуального підходу до харчування для добробуту. Таке поєднання надасть вам унікальне розуміння їжі як культурного феномену та потужного інструменту для підтримки здоров'я.		
12.	Мета освітнього компонента	Курс "Етнічні кухні та аюрведичне харчування" комплексно досліджує світові етнічні кулінарні традиції, їх технології та культурно-історичні засади, водночас охоплюючи фундаментальні принципи, термінологію й дієтичні підходи аюрведичного харчування. Основна увага курсу зосереджена на аналізі технологій приготування, класифікаційних підходах, а також на сучасних напрямках інтеграції цих знань у практики здорового харчування.		
13.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	1. Освітній компонент є основою для ОП «Харчові технології»: ОК33 Державна атестація: виконання та захист кваліфікаційних робіт.		
14.	Політика академічної доброчесності	не допускається копіювання висновків протоколів лабораторних робіт один у одного, у подібному випадку лабораторні роботи будуть вважатися не захищеними та потребують повторного доопрацювання. В разі повторного доопрацювання робота не буде оцінена на максимальний бал.		
15.	Ключові слова	кулінарні традиції, етнологія страв, страви, кухні світу, аюрведа, психологія харчування		
16.	Розташування курсу на платформі Moodle	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=6068		

2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЇХ ЗВ'ЯЗОК З ПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ

Результати навчання з дисципліни ¹	Програмні результати навчання ²	Як оцінюється РНД
	ПРН 8	
<u>ДРН 1.</u> Здатність аналізувати соціокультурні фактори, традиції, ключові технології етнічних кухонь світу та фундаментальні принципи аюрведичного харчування, включаючи концепцію індивідуальної конституції (дош).	X	Усний захист лабораторних робіт Підсумковий тест множинного вибору (модульне оцінювання)
<u>ДРН 2.</u> Здатність використовувати знання про етнічні кухні та аюрведичні дієтологічні підходи для розробки збалансованих раціонів, адаптації рецептур та приготування страв з урахуванням їх харчової цінності, смакових якостей та принципів здорового харчування.	X	Усний захист лабораторних робіт Підсумковий тест множинного вибору (модульне оцінювання)
<u>ДРН 3.</u> Здатність сприяти збереженню та популяризації гастрономічної спадщини етнічних кухонь та аюрведичних практик харчування, розвиваючи загальну культуру харчування та інтегруючи отримані знання у професійну діяльність.	X	Усний захист лабораторних робіт Підсумковий тест множинного вибору (модульне оцінювання)
ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЩО ВДОСКОНАЛЮВАТИМУТЬСЯ/ НАБУВАТИМУТЬСЯ В ПРОЦЕСІ НЕФОРМАЛЬНОЇ ОСВІТИ		
міні-курс "Індійська кухня"		
Загальні: Наявність інноваційного сприйняття в кулінарній сфері. Конкретизація за трьома видами: 1. Сприйняття кулінарних інновацій (нові смаки, підходи, інгредієнти). 2. Здатність побачити потенціал для новаторства у традиційних індійських рецептах. 3. Здатність запропонувати оригінальні кулінарні рішення на основі індійської кухні. Фахові: Володіння системою теоретичних знань та практичних навичок з індійської кухні; досвід застосування знань для творчого вирішення кулінарних завдань; усвідомлення власних навичок для інноваційної діяльності у сфері індійської кулінарії.		Форма підтвердження результатів навчання: Сертифікат про успішне завершення навчання з вказання кількості годин. Автентичність сертифікату можна перевірити за посиланням на ньому.

¹ Той, перелік, який наводиться у робочій програмі у «знати, уміти».

При визначенні ДРН у робочій програмі можна не виділяти «знати, уміти», а давати загальним списком.

² зазначити номери ПРН так, як вони наведені в ОП.

ОБОВ'ЯЗКОВО! ПРН, що наведені у додатку повинні співпадати із тими «+», що наведені у матриці відповідності ПРН і ОК освітньої програми.

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу		Самостійна робота	Рекомендована література ³
	Аудиторна робота			
	Лк	ЛБ		
Модуль 1				
Лекційне заняття 1. Вступ до етнології харчування. 1. Предмет і завдання дисципліни: гастрономічна культура та аюрведичні практики. 2. Національна кухня як джерело кулінарного мистецтва. 3. Феномен української кухні: взаємовпливи та регіональні традиції. 4. Страви молдавської кухні: оригінальність і фантазія. 5. Вступ до ключових концепцій харчування для здоров'я.	2			[1,2,5,9]
Лабораторне заняття 1. Гастрономічна культура як психологічна сфера життя людини: духовні та емоційні складові культури харчування. Дослідження та характеристика гастрономічної індустрії та етнічних особливостей Чехії, Словачки, Польщі та Угорщини.		6		[1,2]
Самостійна робота (індивідуальне завдання) 1. Охарактеризувати поняття «гастрономічна культура». 2. Протиставити поняття «народна кухня» і «національна кухня». 3. Скласти список страв та кулінарних виробів які внесені до списку Всесвітньої спадщини ЮНЕСКО. 4. Обґрунтувати важливість внесення «Культуру приготування українського борщу» до Списку нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО. 5. Обґрунтувати функції гастрономічної культури у формуванні національної ідентичності. 7. Особливості технологій сосисок та сарделок в кухнях Австрії та Німеччини 9. Які перші страви характерні для чеської кухні? 10. Які страви готуються з використанням пива?			10	[6,8]

³ Конкретне джерело із основної чи додатково рекомендованої літератури

Лекційне заняття 2. Етнологія Північної Європи: вплив клімату та сезонності на раціон. 1. Британська кухня: об'єднання традицій та способів приготування їжі. 2. Особливості кухні Скандинавських країн. 3. Кухня країн Прибалтики: кулінарний рух і стиль життя. 4. Принцип сезонності в харчуванні та його зв'язок з аюрведичною концепцією Рітучарья.	2			[1, 9, 14]
Лабораторне заняття 2. Дослідження та характеристика гастрономічної індустрії та етнічних особливостей Данії, Швеції, Норвегії, Голландії.		6		[2,4,8]
Самостійна робота (індивідуальне завдання) 1. Особливості сировинного набору та способів обробки сировини, у етнічній кухні Швеції. 2. Асортимент та особливості технології традиційних етнічних страв Норвегії. 3. Традиційні етнічні страви та напої Голландії, особливості їх технології. 4. Відзначні риси асортименту та технології етнічних страв Данії. 5. Що таке ральмопс?			10	[10,13]
Лекційне заняття 3. Етнологічні кулінарні традиції Західної Європи: від автентичності до інновацій. 1. Нідерландська національна кухня: автентичність та традиції. 2. Традиційні страви бельгійської та люксембурзької кухні. 3. Кулінарні традиції Німеччини та Австрії. 4. Кухня народів Швейцарії: союз французької, німецької та італійської традицій. 5. Порівняльний аналіз європейських дієтичних підходів.	2			[1,7,9,14]
Лабораторне заняття 3. Дослідження та характеристика гастрономічної індустрії та етнічних особливостей Бельгії, Англії, Швейцарії, Ірландії.		6		[5,8,7,9,11]
Самостійна робота (індивідуальне завдання) 1. Назвіть особливості французьких соусів. 2. Складіть десертне меню для французької делегації. 3. Опишіть особливості приготування десертів крокенбуш та мільфей. 4. Особливості ірландських портерів. 5. Технологія віскі. Що таке одно солодовий віскі та бурбон?			10	[9,11]
Разом за модулем 1	6	18	30	

Модуль 2				
Лекційне заняття 4. Етнологія кухні Середземномор'я: традиції, смаки та принципи довголіття. 1. Французька кухня – знамениті страви, напої та делікатеси. 2. Національна іспанська та португальська кухні. 3. Кухня народів Італії та Греції: страви, традиції, особливості. 4. Кухня Туреччини та Ізраїлю як частина середземноморської. 5. Середземноморська дієта: спільне та відмінне з підходами Аюрведи.	2			[1,2,5,9]
Лабораторне заняття 4. Дослідження та характеристика гастрономічної індустрії та етнічних особливостей Італії, Греції, Португалії, Іспанії.		6		[1,2]
Самостійна робота (індивідуальне завдання) 1. Кухні народів Середземномор'я та їх основні загальні риси. 2. Особливості гастрономічної індустрії Іспанії. 3. Традиційний режим харчування народу Іспанії. 4. Загальні та відмінні риси гастрономії Іспанії та Португалії. 5. Перелік основних видів та способів обробки сировини кухні Португалії. 6. Особливості сировинного набору, способів обробки сировини, асортименту та технології гастрономічної продукції Італії. 7. Особливості асортименту та технології різних видів італійських борошняних страв. 8. Загальні та відмінні риси сировинного набору, способів обробки сировини, технології гастрономічної продукції Болгарії і Румунії. 9. Особливості гастрономічної продукції Греції.			12	[6,8]
Лекційне заняття 5. Гастрономічна мозаїка Центральної Європи: від Угорщини до Балкан. 1. Традиційні страви угорської та польської кухні. 2. Смакова основа чеської та словацької кухні. 3. Огляд національного кулінарного стилю балканської кухні. 4. Роль спецій та ферментованих продуктів у кухнях регіону та їх вплив на травлення.	2			[1,5,10]
Лабораторне заняття 5. Дослідження та характеристика гастрономічної індустрії та етнічних особливостей Німеччини, Австрії, Швейцарії.		6		[2,4,12]

Самостійна робота (індивідуальне завдання) 1. Особливості технології кнедликів. 2. Технологія страви «Фляки по-варшавськи». 3. Назвіть елементи єврейської кухні в польській кухні. 4. Особливості технології та споживання токайських вин. 5. Технологія кави по-віденськи.			12	[3,6-10]
Лекційне заняття 6. Основи аюрведичного харчування: філософія, ключові концепції. 1. Історія та філософія Аюрведи. Зв'язок тіла, розуму та духу. 2. Концепція п'яти першоелементів (Панчамахабхути) та трьох Гун (Саттва, Раджас, Тамас) в контексті харчування. 3. Вчення про Три Доші (Вата, Пітта, Капха): детальна характеристика, функції в організмі, ознаки балансу та дисбалансу. 4. Поняття "Пракріті" (індивідуальна конституція) та "Вікріті" (поточний стан): важливість для визначення підходів до харчування.	2			[1,2,5,9]
Лабораторне заняття 6. Визначення індивідуальної аюрведичної конституції. Характеристика дош.		8		[1,2]
Самостійна робота (індивідуальне завдання) 1. Детальне вивчення особливостей кожної з трьох дош (Вата, Пітта, Капха). 2. Спроба самостійного визначення власної Пракріті та Вікріті з детальним обґрунтуванням на основі вивчених матеріалів. 3. Підготовка реферату на тему: "Вплив способу життя (фізична активність, сон, стрес) на баланс дош".			12	[6,8]
Лекційне заняття 7. Принципи та практика аюрведичної дієтології. 1. Вчення про шість смаків (Раса) в Аюрведі (солодкий, кислий, солоний, гострий, гіркий, терпкий) та їх вплив на доші та організм. 2. Поняття "Агні" (травний вогонь): типи, функції, ознаки сильного та слабого Агні, методи його підтримки. 3. Поняття "Ама" (токсини): причини утворення, прояви, зв'язок з хворобами, методи зменшення Ами через харчування. 4. Загальні правила аюрведичного харчування: сумісність продуктів, усвідомлене споживання їжі, роль режиму дня (Діначарья) та сезонності (Рітучарья). 5. Роль спецій в аюрведичній кулінарії: основні спеції та їх терапевтичні властивості.	2			[1,2,8,7]

<i>Лабораторне заняття 7. Розробка аюрведичних меню. Практикум з аюрведичної кулінарії.</i>		8		[8,11,13]
Самостійна робота (індивідуальне завдання) 1. Складання детального переліку продуктів, що балансують та посилюють кожну з трьох дош, з урахуванням їх смаків, Гун та сезону. 2. Дослідження аюрведичних підходів до очищення організму (Панчакарма – загальний огляд, підготовчі процедури, щоденні практики для детоксикації). 3. Розробка рекомендацій щодо використання 5-7 ключових спецій для покращення травлення, підвищення імунітету та загального самопочуття згідно з Аюрведою. 4. Підготувати презентацію: "Аюрведичні напої: рецепти та користь для здоров'я".			12	[3,5,8,7]
Разом за модулем 2	8	28	60	
Неформальна освіта				
міні-курс "Індійська кухня" Програма курсу: Дізнаєтесь, які спеції подарувала Індія світовій кулінарії та чому її роль у розвитку інших кухонь є дуже важливою Приготуєте 5 класичних індійських страв та дізнаєтесь історію створення кожної з них Навчитесь правильно використовувати спеції та розраховувати гостроту страв Зрозумієте поняття та значимість «терруару» в індійській кухні. Як пов'язані техніки приготування та базові смаки з особливостями географічного положення цієї країни, її клімату і рельєфу Дізнаєтесь, чи можливо приготувати «тут», як «там». Де і як знайти необхідні продукти, чи можна замінювати.	5	https://culinaryacademy.com.ua/sale		
Всього	14	46	90	

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем <u>під час аудиторних занять, консультацій</u>)	Кількість годин	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати <u>студент самостійно</u>)	Кількість годин
ДРН 1. Здатність аналізувати соціокультурні фактори, традиції, ключові технології етнічних кухонь світу та принципи аюрведичного харчування,	Проблемні лекції (піднімаються питання щодо матеріалу, який висвітлюється викладачем, проте лектор сам відповідає на них, для концентрування уваги студентів на головному)	6	Лабораторні заняття (виконання завдань відповідно до методичних вказівок) Мозкові атаки під час виконання лабораторних робіт Індивідуальні завдання (самостійне опрацювання запропонованої викладачем інформації)	16
	Презентації (демонстрація інформації щодо тематики лекцій)			30
ДРН 2. Здатність використовувати знання про етнічні кухні та аюрведичні дієтологічні підходи для розробки збалансованих раціонів, адаптації рецептур та приготування страв з урахуванням їх харчової цінності, смакових якостей та принципів здорового харчування.	Проблемні лекції (піднімаються питання щодо матеріалу, який висвітлюється викладачем, проте лектор сам відповідає на них, для концентрування уваги студентів на головному)	6	Лабораторні заняття (виконання завдань відповідно до методичних вказівок) Мозкові атаки під час виконання лабораторних робіт Індивідуальні завдання (самостійне опрацювання запропонованої викладачем інформації)	16
	Презентації (демонстрація інформації щодо тематики лекцій)			30
ДРН 3. Здатність сприяти збереженню та популяризації гастрономічної спадщини етнічних кухонь та аюрведичних практик харчування, розвиваючи загальну культуру харчування та інтегруючи отримані знання у практику	Проблемні лекції (піднімаються питання щодо матеріалу, який висвітлюється викладачем, проте лектор сам відповідає на них, для концентрування уваги студентів на головному)	8	Лабораторні заняття (виконання завдань відповідно до методичних вказівок) Мозкові атаки під час виконання лабораторних робіт Індивідуальні завдання (самостійне опрацювання запропонованої викладачем інформації)	14
	Презентації (демонстрація інформації щодо тематики лекцій)			30

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1. Діагностичне оцінювання (зазначається за потреби)

5.2. Сумативне оцінювання

5.2.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
	Модуль 1 (50 балів):		
1	Усний захист лабораторних робіт (3 роботи по 5 балів кожна)	15 балів/ 15%	протягом 5 днів після заняття
2	Проміжне тестування (тест множинного вибору)	35 балів / 35%	7 тиждень
	Модуль 2 (50 балів):		
3	Захист лабораторних робіт (4 роботи по 5 балів кожна)	20 балів/ 20%	протягом 5 днів після заняття
4	Проміжне тестування (тест множинного вибору)	30 бал / 30%	15 тиждень
5	Неформальна освіта	5 балів/ 5%	15 тиждень

5.1.1. Критерії оцінювання

Компонент	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно
(За 1-ну лабораторну роботу)	<0 балів	2 бали	4 бали	5 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання	Виконану усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Модуль 1 (50 балів)				
Захист лабораторних робіт	3 лабораторних роботи по 5 балів кожна (за умови виконання – всього 15 балів)			
Проміжне тестування (тест множинного вибору)	Тест включає 35 питань, кожне з яких оцінюється в 1 бал			
Модуль 2 (50 балів)				
Захист лабораторних робіт	4 лабораторні роботи по 5 балів кожна (за умови виконання – всього 20 бали)			
Проміжне тестування (тест множинного вибору)	Тест включає 30 питання, кожне з яких оцінюється в 1 бал			
Неформальна освіта	У разі виконання (отримання сертифікату) 5 балів			

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	протягом 5 днів після заняття
2	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення підсумкового тестування	7, 15 тижднів
3	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення індивідуального завдання	до 15 тижня

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

1. Етнічні кухні та аюрведичне харчування. Конспект лекцій для здобувачів освіти для ОПП «Харчові технології» денної та заочної форм здобуття освіти ступінь вищої освіти «Бакалавр» / уклад. А.О. Геліх- Суми: СНАУ, 2026. – 135 с.

2. Етнічні кухні та аюрведичне харчування. Методичні рекомендації щодо виконання лабораторних робіт для здобувачів освіти для ОПП «Харчові технології» денної та заочної форм здобуття освіти ступінь вищої освіти «Бакалавр» / уклад. А.О. Геліх- Суми: СНАУ, 2026. – 50 с.

3. Етнічні кухні та аюрведичне харчування. Методичні рекомендації щодо виконання самостійної роботи для здобувачів освіти для ОПП «Харчові технології» денної та заочної форм здобуття освіти ступінь вищої освіти «Бакалавр» / уклад. А.О. Геліх- Суми: СНАУ, 2026. – 55 с.

Рекомендована література

1. Основи харчування: підручник / М.І. Кручаниця, І.С. Миронюк, Н.В. Розумикова, та ін. – Ужгород: УжНУ «Говерла», 2022. – 252 с.

1. Helikh, A., & Filon, A. (2025). Study of the amino acid profile of alternative proteins (Helix pomatia, Lissachatina fulica, Helix aspersa) and their potential application in a healthy diet: optimization of a modern brandade recipe. Technology Audit and Production Reserves, 2(3(82), 71–79. <https://doi.org/10.15587/2706-5448.2025.326896> (Scopus)

2. Геліх А. (2025). Низькоалергенне пісочне печиво збагачене порошком маніока та альтернативним білком для харчування військових. Biota. Human. Technology. 2025. №1. С. 148-160. DOI:10.58407/bht.1.25.9

3. Геліх, А. О. (2025). Дослідження показників якості соусів з використанням альтернативних білків для військового харчування. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, (1), 294-303. <https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.1.29>

4. Геліх, А., Філон, А. (2025). Традиційні французькі кракеліни з паштетом на основі альтернативних білків для здорової та військової дієти. Herald of Khmelnytskyi National University. Technical Sciences, 347(1), 423-431. <https://doi.org/10.31891/2307-5732-2025-347-58>

5. Головка Т. М., Жеребкін М.В., Геліх А.О., Філон А.М. (2024). Бурак попередньо оброблений заморожуванням-розморожуванням, як джерело нітритів в Італійській сальмі, збагачений альтернативними білками. Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – Харків: ДБТУ, Вип. 2 (36). – 27-43 с. DOI 10.5281/zenodo.14672191

https://repo.btu.kharkov.ua/bitstream/123456789/62863/1/Prohres_tekhnika_tekhnolohiyi_2_24-27-43.pdf

2. Етикет та культура харчування: навч. Видання / І.І. Вакулик, Я.В. Пузиренко, Т.М. Мисюра. – Київ: ТОВ «Аграр Медіа Груп», 2023. – 68 с.
3. Ken Albala C. Food: A Cultural Culinary History. – USA: Virginia, University of the Pacific, 2023. – 290 с.
4. Архипов В.В. Етнічні кухні: Особливості культури та традицій харчування народів світу: учебное пособие / В.В. Архипов, – Київ, 2022 – 234с.
5. Culture and Food: Massachusetts Department of Education Child and Adult Care Food Program [URL: http://www.morethanameal.info/manual/pdf/MoreThanAMeal_chap_5.pdf](http://www.morethanameal.info/manual/pdf/MoreThanAMeal_chap_5.pdf)
6. Старчаєнко О.Т., Неміріч А.В. Українська кухня. Харків : Фактор, 2022. 208 с.
7. Калугіна І.М., Тележенко Л.М. Технологія етнічних кухонь світу: навч. посібн. Одеса: Освіта України, 2022. 296 с.
8. Ростовский В.М. Кухні народів світу: підручник. Київ: Кондор, 2021. 502 с.
9. Абрамов В.В., Тонкошкур М.В. Історія туризму: підручник / Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. Харків: ХНАМГ, 2022. 294 с.
10. Плюта О.П. «Гастрономічна культура» і «Національна кухня» як поняття гуманітарних досліджень їжі // Yong . 2024. Т. 47. №7 – 211с.
11. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні / Д.І. Басюк // Наукові праці НУХТ. – 2024. – № 45. – С. 128–132.
12. Комарніцький І.О. Кулінарний туризм в Україні: стан і перспективи регіонального розвитку в контексті Євро–2012 // Географія та туризм. – Вип. 14. – 2021. – С. 100–115.
13. Матвєєв В.В. Винний туризм як рекламний фактор й інструмент для стимулювання розвитку конкурентного потенціалу виноробних підприємств України / В.В. Матвєєв // Науковий вісник Херсонського державного університету. – Х., 2023. – № 10, Ч. 4.– С. 29–31.
14. Расулова А.М. Потенціал ресторанного бізнесу у розвитку гастрономічного туризму України. // Економіка та держава, 2023. – № 5. – С. 78–83.

15. Інформаційні ресурси

<https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=6068>

