

ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Кафедра харчових технологій

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

 Ніна БУДНИК

«15» січня 2025 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
(обов'язкова навчальна дисципліна)

КУЛЬТУРА ТА ЕТИКА ХАРЧУВАННЯ

освітньо-професійна програма

спеціальність

галузь знань

освітній ступінь

факультет/інститут

Готельно-ресторанна справа

241 Готельно-ресторанна справа

24 Сфера обслуговування

Бакалавр

Технологій тваринництва та продовольства

Полтава

2024/2025 н. р.

Робоча програма навчальної дисципліни «Культура та етика харчування» для здобувачів вищої освіти за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

Мова викладання державна

Розробник Світлана МОРОЗ, доцент кафедри харчових технологій, к.п.н., доцент

«15» січня 2025 року  Світлана МОРОЗ

Схвалено на засіданні кафедри харчових технологій

Протокол від «15» січня 2025 року № 10

Погоджено гарантом освітньої програми Готельно-ресторанна справа

«15» січня 2025 року  Олена КАЛАШНИК

Схвалено головою ради з якості вищої освіти спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

Протокол від «15» січня 2025 року № 5

 Віктор ЮХНО

1. Опис навчальної дисципліни

Елементи характеристики	Денна форма здобуття освіти
Загальна кількість годин	90
Кількість кредитів	3
Місце в індивідуальному навчальному плані студента	обов'язкова
Рік навчання (шифр курс)	1 курс, 241 ГРС_бд_2024
Семестр	1
Лекції (годин)	16
Практичні (семінарські) (годин)	
Лабораторні (годин)	24
Самостійна робота (годин)	60
у т. ч. індивідуальні завдання (контрольна робота) (годин)	-
Форма семестрового контролю	екзамен

2. Мета вивчення навчальної дисципліни

Сформувати у студентів теоретичні знання та практичні навички, необхідні для розуміння культурних, етичних та соціальних аспектів харчування, а також розвинути компетенції, що забезпечують організацію обслуговування відповідно до світових стандартів гостинності, з урахуванням національних і міжнародних традицій у сфері харчування.

3. Передумови для вивчення навчальної дисципліни

Передумовою для вивчення дисципліни «Культура та етика харчування» є досягнуті результати навчально-пізнавальної діяльності при формуванні відповідних компетентностей під час вивчення навчальної дисципліни «Основи готельно-ресторанної індустрії», «Історія та культура України», що вивчалася раніше.

4. Компетентності:

– інтегральна:

здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов

– загальні:

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;

– фахові (спеціальні):

СК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 8. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

СК 14. Здатність розробляти пропозиції і проводити заходи з удосконалення організації гостинності та обслуговування, асортименту, якості послуг і технологічного процесу виробництва страв, кулінарних виробів, напоїв з урахуванням автентичності української культури і європейських вимог.

5. Програмні результати навчання:

РН 2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

РН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

Співвідношення програмних результатів навчання із очікуваними результатами навчання

Програмний результат навчання	Очікувані результати навчання навчальної дисципліни
РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.	Знати: концепцію культури харчування, базові принципи етики харчування, соціокультурну роль їжі у суспільстві.
	Розуміти: вплив харчування на формування індивідуальних і суспільних цінностей, значення етичних принципів у професійній діяльності індустрії гостинності.
	Вміти: застосовувати принципи культури та етики харчування у розробці послуг, враховуючи культурні, етнічні та соціальні особливості споживачів.
РН 04. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.	Знати: основи етичного обслуговування у сфері гостинності, вплив гастрономічного туризму на розвиток готельно-ресторанних послуг.
	Розуміти: необхідність врахування культурних та соціальних аспектів при організації харчування та обслуговування гостей.
	Вміти: інтегрувати знання про культуру та етику харчування у професійні стандарти обслуговування клієнтів.
РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.	Знати: сучасні тенденції у сфері культури харчування та етики, інноваційні підходи до створення гастрономічних продуктів.
	Розуміти: роль креативності та індивідуалізації у розробці послуг, які відповідають культурним і етичним стандартам.
	Вміти: створювати нові концепції харчування для індустрії гостинності, використовуючи принципи культури, етики та сучасні технології.

6. Методи навчання і викладання:

словесні: лекція, розповідь-пояснення; бесіда;

наочні: демонстрування, ілюстрування, спостереження;

практичні: вправи; практичні роботи; дослідні роботи; робота з навчально-методичною літературою: конспектування, презентація, доповідь, реферат, есе, mind map

методи формування пізнавальних інтересів: створення ситуації інтересу й новизни навчального матеріалу; метод використання життєвого досвіду; навчальні дискусії для вирішення проблемної ситуації; метод відповідей на запитання і опитування думок здобувачів вищої освіти.

методи стимулювання і мотивації обов'язку й відповідальності: роз'яснення мети навчальної дисципліни; висування вимог до вивчення дисципліни; заохочення і покарання;

інноваційні методи навчання: інтерактивні методи: дискусії, диспути, проектування професійних ситуацій; мозковий штурм; тренінгові заняття.

7. Програма навчальної дисципліни

Тема 1. Культура та етика харчування як наукова дисципліна.

Тема 2. Історичні аспекти формування культури харчування.

Тема 3. Національні кулінарні традиції.

Тема 4. Етичні аспекти харчування.

Тема 5. Сучасна культура харчування: глобальні виклики та можливості розвитку.

Тема 6. Роль гастрономічного туризму у формуванні сучасної культури харчування.

Тема 7. Естетичні підходи до харчування.

Тема 8. Вплив культури харчування на здоров'я людини та екологічну сталість.

Структура (тематичний план) навчальної дисципліни

Назви тем	Кількість годин			
	денна форма 241 ГРС бд 2024			
	усього	у тому числі		
		л	лаб.	с.р.
Тема 1. Культура та етика харчування як наукова дисципліна.	9	2	2	5
Тема 2. Історичні аспекти формування культури харчування.	9	2	2	5
Тема 3. Національні кулінарні традиції.	12	2	4	6
Тема 4. Етичні аспекти харчування.	12	2	4	6
Тема 5. Сучасна культура харчування: глобальні виклики та можливості розвитку.	12	2	4	6
Тема 6. Роль гастрономічного туризму у формуванні сучасної культури харчування.	12	2	4	6
Тема 7. Естетичні підходи до харчування.	12	2	4	6
Тема 8. Вплив культури харчування на здоров'я людини та екологічну сталість.	12	2	4	6
Усього годин	90	16	28	46

8. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
		денна форма 241 ГРС_бд_2024
1	Тема 1. Культура та етика харчування як наукова дисципліна. Практична робота 1. Аналіз і систематизація термінів у галузі культури та етики харчування.	2
2	Тема 2. Історичні аспекти формування культури харчування. Практична робота 2. Трансформація харчової культури у XX-XXI століттях.	2
3	Тема 3. Національні кулінарні традиції. Практична робота 3. Сучасні зміни у національних кулінарних традиціях під впливом глобалізації. Практична робота 4. Національні харчові традиції як частина нематеріальної культурної спадщини.	2 2
4	Тема 4. Етичні аспекти харчування. Практична робота 5. Аналіз етичних стандартів виробництва харчових продуктів. Практична робота 6. Роль харчових звичок у збереженні довкілля та етичне споживання.	2 2
5	Тема 5. Сучасна культура харчування: глобальні виклики та можливості розвитку. Практична робота 7. Вплив глобальних харчових тенденцій на формування культури харчування в Україні Практична робота 8. Харчова безпека в умовах глобальних викликів: локальні рішення для сталого розвитку	2 2
6	Тема 6. Роль гастрономічного туризму у формуванні сучасної культури харчування. Практична робота 9. Гастрономічні фестивалі як спосіб популяризації культури харчування. Практична робота 10. Роль гастрономічної культури у формуванні туристичної привабливості дестинації.	2 2 2
7	Тема 7. Естетичні підходи до харчування. Практична робота 11. Сервірування столу: традиції та сучасні тенденції. Практична робота 12. Вплив естетики на культуру споживання їжі.	2 2
8	Тема 8. Вплив культури харчування на здоров'я людини та екологічну сталість. Практична робота 13. Популяризація здорового харчування та його значення для суспільства. Практична робота 14. Майбутнє культури харчування в умовах екологічних та економічних викликів.	2 2 2
	Усього годин	28

6. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
		денна форма 241 ГРС_бд_2024
1	Тема 1. Культура та етика харчування як наукова дисципліна.	5
2	Тема 2. Історичні аспекти формування культури харчування.	5
3	Тема 3. Національні кулінарні традиції.	6
4	Тема 4. Етичні аспекти харчування.	6
5	Тема 5. Сучасна культура харчування: глобальні виклики та можливості розвитку.	6
6	Тема 6. Роль гастрономічного туризму у формуванні сучасної культури харчування.	6
7	Тема 7. Естетичні підходи до харчування.	6
8	Тема 8. Вплив культури харчування на здоров'я людини та екологічну сталість.	6
	Разом	46

10. Індивідуальні завдання

Не передбачено.

11. Оцінювання результатів навчання

Програмний результат навчання	Форми контролю
	денна форма 241 ГРС_бд_2024
РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.	- опитування; - презентація, доповідь, есе, mind map; - виконання завдань самостійної роботи; - екзамен
РН 04. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.	
РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.	

Критерієм успішного навчання є досягнення здобувачем вищої освіти мінімальних порогових рівнів оцінок за кожним програмним результатом навчання. Одним із обов'язкових елементів освітнього процесу є систематичний контроль і підсумкова оцінка рівня досягнення результатів навчання.

**Схема нарахування балів з навчальної дисципліни
Денна форма здобуття освіти**

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти			Разом
	Опитування	Презентація, доповідь, есе, mind map	Виконання завдань самостійної роботи	
Тема 1. Культура та етика харчування як наукова дисципліна.	3	3	-	6
Тема 2. Історичні аспекти формування культури харчування.	3	3	2	8
Тема 3. Національні кулінарні традиції.	3x2	3	2	11
Тема 4. Етичні аспекти харчування.	3x2	3	2	11
Тема 5. Сучасна культура харчування: глобальні виклики та можливості розвитку.	3x2	3	2	11
Тема 6. Роль гастрономічного туризму у формуванні сучасної культури харчування.	3x2	3	2	11
Тема 7. Естетичні підходи до харчування.	3x2	3	2	11
Тема 8. Вплив культури харчування на здоров'я людини та екологічну сталість.	3x2	3	2	11
Всього	42	24	14	80
Екзамен				20
Разом				100

Форми, шкала та критерії оцінювання результатів навчання при проведенні поточного контролю успішності здобувачів вищої освіти:

Шкала та критерії та оцінювання
Опитування (0-3 бали)

Кількість балів	Критерії оцінювання
3	Здобувач вищої освіти у повному обсязі володіє знаннями з культури та етики харчування, розуміє основні концепції, принципи та етичні норми, здатний критично аналізувати соціокультурні аспекти харчування, робить обґрунтовані висновки та аргументує свої думки на високому рівні
2	Здобувач вищої освіти демонструє знання та розуміння основних аспектів культури та етики харчування, здатен аналізувати основні концепції, робить висновки, але допускає незначні помилки або недоліки в аргументації.
1	Здобувач вищої освіти частково володіє знаннями культури та етики харчування, розуміє основні концепції, але має труднощі з аналізом і застосуванням цих знань у практиці, часто орієнтується на підказки викладача.
0	Здобувач вищої освіти не володіє знаннями культури та етики харчування, не розуміє основних принципів і концепцій, не здатен робити обґрунтовані висновки або аргументувати свої думки, не може застосовувати знання в практичних ситуаціях.

Шкала та критерії та оцінювання
Виконання презентації, доповіді, есе, mind map (0-3 балів)

Кількість балів	Критерії оцінювання
3	Здобувач вищої освіти повністю розкрив тему, досягнув заявленого результату навчання, демонструє глибоке розуміння матеріалу, впевнено відповідає на додаткові питання, формулює обґрунтовані висновки та чітко аргументує свою позицію.
2	Здобувач вищої освіти частково розкрив тему, допустив незначні недоліки у відповідності змісту до результату навчання. На додаткові питання відповідає частково або з допомогою викладача, формулює висновки, але не завжди обґрунтовує їх.
1	Здобувач вищої освіти має суттєві труднощі у розкритті теми, демонструє фрагментарне розуміння матеріалу. На додаткові питання не відповідає, висновки відсутні або є неповними, без аргументації.
0	Здобувач вищої освіти не виконав завдання або не зміг продемонструвати розуміння матеріалу.

Шкала та критерії та оцінювання
Виконання завдань самостійної роботи (0-2 бали)

Кількість балів	Критерії оцінювання
2	Здобувач вищої освіти виконав всі завдання самостійної роботи з дотриманням вимог щодо повноти, точності та якості.
1	Здобувач вищої освіти виконав завдання самостійної роботи частково або допустив суттєві помилки.
0	Здобувач вищої освіти не виконав завдання самостійної роботи.

Форма проведення семестрового контролю знань здобувача вищої освіти згідно з робочим та навчальним планом – *екзамен*.

Шкала та критерії оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти під час проведення екзамену:

Шкала та критерії оцінювання
Екзамен (0-20 балів)

Вид завдання	Бали	Критерії оцінювання
Теоретичні питання 1, 2	8-10	Відповідь здобувача вищої освіти бездоганна за змістом, формою та обсягом. Студент демонструє: повне засвоєння програмного матеріалу; самостійність у формулюванні узагальнюючих висновків, використання вдало підібраних прикладів; чіткість, логічність і структурованість викладу.
	5-7	Здобувач вищої освіти демонструє високий рівень знань і навичок. При цьому відповідь повна, логічна, з елементами самостійності, але містить деякі неточності або пропуски в неосновних питаннях. Можлива недостатня чіткість у визначенні понять.
	1-4	Здобувач вищої освіти демонструє загальне розуміння матеріалу, проте відповідь залишається поверховою та неповною, з помилками у формулюванні понять і труднощами у використанні знань для наведення прикладів.
	0	Здобувач вищої освіти не знає значної частини програмного матеріалу, допускає суттєві помилки при висвітленні понять, на додаткові питання відповідає не по суті, або не може відповісти.

12. Інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання яких передбачене при вивченні навчальної дисципліни (за потреби)

Мультимедіа-, відео- і звуковідтворююча, проекційна апаратура; комп'ютери, програмне забезпечення для підтримки дистанційного навчання, Інтернет-опитування, інструменти для створення mind map та ін. Наявність інструментів, обладнання, устаткування та програмного забезпечення, потрібного для вивчення навчальної дисципліни, забезпечує навчальна аудиторія 413 а.

13. Політика навчальної дисципліни

Політика щодо академічної доброчесності. Здобувач вищої освіти повинен дотримуватись Кодексу академічної доброчесності та Кодексу про етику викладача та здобувача вищої освіти Полтавського державного аграрного університету. Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей); посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використанні методики досліджень і джерела інформації. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці Академічна доброчесність ПДАУ: <https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist>. Письмові роботи перевіряються на наявність плагіату. У разі виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати його.

Політика щодо відвідування, термінів виконання та перескладання: відвідування занять є обов'язковим; при наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно даного графіка. Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у визначені терміни. Виконання завдань із порушенням термінів без поважних причин призводить до зниження оцінки на 25%. Перескладання поточного або підсумкового контролю допускається лише за наявності поважних причин і за погодженням із деканатом.

Політика щодо академічної мобільності, неформальної / інформальної освіти. Є можливість опанування даної навчальної дисципліни за програмами академічної мобільності (внутрішньої / міжнародної) за наявними укладеними угодами (договорами) між Університетом та закладом-партнером та / або індивідуальними запрошеннями. На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera, академія NTO.UA тощо. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.

Політика щодо оскарження результатів оцінювання. Оскарження здійснюється відповідно Положення про оцінювання результатів навчання здобувача вищої освіти в ПДАУ після оголошення результатів поточного або семестрового контролю. Здобувач освіти має право звернутися до викладача з проханням надати роз'яснення щодо отриманої оцінки. Для оскарження результату оцінювання здобувач вищої освіти звертається з письмовою заявою до декана факультету Технологій тваринництва та продовольства. Порядок оскарження результатів атестації здобувача вищої освіти регламентується Положенням про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію у ПДАУ.

13. Рекомендовані джерела інформації

Основні

1. Вінницький В.Б. Книга про їжу та культуру харчування. Київ, 2023. Електронне видання. 272 с. URL : <https://emed.library.gov.ua/wp-content/uploads/tainacan-items/17188/83620/Knyha-pro-izhu-ta-kulturu-kharchuvannia.pdf>.
2. Етикет та культура харчування: навч. видання / І.І. Вакулик, Я.В. Пузиренко, Т.М. Мисюра. Київ: ТОВ «Аграр Медіа Груп», 2019. 68 с.
3. Радченко А.Е. Культура харчування. Харків: ДБТУ, 2022. 108 с.
4. Малюк Л.П. Варипаєва Л.М. Професійна етика та етикет у готельно-ресторанному бізнесі: навч. посібник Х. : ХДУХТ, 2016. 146 с.

Допоміжні

1. Архипов В.В. Етнічні кухні: Особливості культури та традицій харчування народів світу: навч. пос. / Архипов В.В. Київ, 2019. 234 с.
2. Будник Н. В., Калашник О. В., Мороз С. Е. Збереження кулінарної спадщини: синергетична модель професійної підготовки фахівців. Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв : мат-ли II міжнар. наук.-практ. конф., м. Полтава, 24 грудня 2024 р., Полтава : ПДАУ, 2024. С. 306–309.
3. Віват Г. Традиції українського харчування. Одеса, 2016. 288 с.
4. Винний та гастрономічний туризм: глобальні тренди та локальні практики : монографія / за наук. ред. Д. І. Басюк. Вінниця : ПП ТД «Едельвейс і К», 2017. 316 с.
5. Гопанчук Л. Етико-культурні тенденції ресторанного бізнесу. Scientific Collection «InterConf», 2024. Вип. 198. С. 431–435.
6. Горбацьо Л. Бойківська кухня. Львів : Асоціація гірських провідників «РОВІНЬ», 2020. 134 с.
7. Їжа в культурному просторі : зб. матеріалів / за ред. О. О. Юрчук, Г. І. Гримашевич, О. В. Чаплінської. Житомир : Видавничий центр ЖДУ імені Івана Франка, 2020. 72 с.
8. Калашник О. В., Мороз С. Е. Практичні аспекти збагачення хліба пшеничного. Аграрна галузь сучасної України: проблеми та перспективи розвитку : мат-ли I міжнар. наук.-практ. конф., м. Слов'янськ, 14 трав. 2021 р., Слов'янськ : ЛНАУ, 2021. С. 200-202.
9. Кобзар М. В. Основні напрями досліджень кулінарних традицій в працях закордонних учених у XIX–XXI ст.: культурологічний вимір. Культура і мистецтво у сучасному світі. 2019. Вип. 20. С. 111–124.
10. Кочан І. М., Литвинович Р. Національна кулінарія – невід'ємна частина української культури. Теорія і практика викладання української мови як іноземної. 2024. Вип. 18. С. 22–33.
11. Monaco G.-Bonetto E. Social representations and culture in food studies. Food Research International. 2019. Vol. 115. P. 474–479.
12. Мороз С. Е., Калашник О. В., Каролоп О. О. Автентичний кулінарний досвід як складова культури та етики індустрії гостинності. Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв : мат-ли II міжнар. наук.-практ. конф., м. Полтава, 24 грудня 2024 р., Полтава : ПДАУ, 2024. С. 336–338.
13. Ніколенко В. В. Гастрономічна культура суспільства: теоретико-методологічні засади аналізу. Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. Серія : Соціологічні дослідження сучасного суспільства: методологія, теорія, методи. 2012. № 993. Вип. 29. С. 44–47.
14. Ніколенко В. В. Українська гастрономічна культура як соціальний феномен. Вісник Харківського національного ун-ту імені В. Н. Каразіна. 2016. Вип. 36. С. 75–81.
15. Пивоваренко О. Європейські «Food studies»: від теоретичних концепцій до впровадження. Вісник науки та освіти. 2024. Вип. 2 (20).
16. Сіра Е., Каролоп О., Загнибіда Р. Різноманітність культур у ресторанному бізнесі, вплив на розвиток гастрономічного туризму: проблеми та перспективи.

- Економіка та суспільство. 2024. (61). URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/3873>
17. Сокирко О. Кулінарна мандрівка в Гетьманщину. Київ : Темпора, 2021. 272 с.
 18. Стяжкіна О. Смак радянського. Київ : Дух і літера, 2021. 376 с.
 19. Хібеба Н., Леснова В. То самое доброе, что у нас принято есть: магия борщу у світосприйнятті українців. Скарби українських говорів : тексти про борщ. Інститут українознавства ім. І. Крип'якевича НАН України. Львів, 2020. С. 12–16.
 20. Черевична Н., Середенко В., Грін Н. Крафтове хлібопечення як аспект української харчової ідентичності. *Innovations and Technologies in the Service Sphere and Food Industry*. 2024. С. 33–37.
 21. Ткаченко О. В. Професійна етика та психологія спілкування в ресторанному господарстві. Світ книг. 2020. 98 с.
 22. *Cuisine and culture: The history of food and people* / Linda Civitello. Canada: Wiley, 2019. 433 с.
 23. Ken Albala C. *Food: A Cultural Culinary History*. USA : Virginia, University of the Pacific, 2013. 290 с.

Інформаційні ресурси мережі Інтернет

1. Автентичні смаки України. URL: <https://authenticukraine.com.ua/authentic-savor-of-ukraine>.
2. Електронний каталог Національної бібліотеки України імені В. І. Вернадського. URL : www.nbuv.gov.ua.
3. Електронний репозитарій Полтавського державного аграрного університету. URL : <http://dspace.pdaa.edu.ua>
4. Електронний каталог Харківської державної наукової бібліотеки імені В. Г. Короленка. URL : <http://korolenko.kharkov.com>.
5. Кулінарний (гастрономічний) туризм. . URL : <https://tourlib.net/gastrotur.htm>
6. Онлайн платформа. Дія. Бізнес. URL : <https://business.diia.gov.ua>
7. Офіційний веб-сайт Є. Клопотенка. Автентична українська кухня. URL : <https://klopotenko.com/cuisine/avtentychna-ukrayinska-kuhnya/>.
8. Офіційний веб-сайт Державного агентства розвитку туризму України. Українські шеф-кухарі проголосили Маніфест української кухні
9. Правильне харчування – основні принципи та приклад меню. URL : <https://greenleaf.com.ua/uk/pravilne-harchuvannya-osnovni-printsipi-ta-priklad-menyu/>
10. Хліб у календарній обрядовості українців. URL: <https://www.libr.dp.ua/?do=ukrainica&lng=1&id=3&idg=224..>
11. *Journal of Foodservice Business Research*. URL: <https://www.tandfonline.com/journals/wfbr20>.
12. *International Journal of Gastronomy and Food Science*. URL: <https://www.sciencedirect.com/journal/international-journal-of-gastronomy-and-food-science>.
13. *Journal of Culinary Science & Technology*. URL: <https://www.tandfonline.com/journals/wcsc20>.