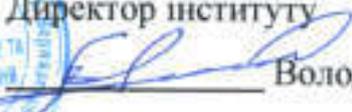


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
імені В.І. ВЕРНАДСЬКОГО
Навчально-науковий інститут управління, економіки та
природокористування
Кафедра публічного управління, туризму та
готельно-ресторанної справи**



ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор інституту


Володимир ГОРНИК

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Світові кулінарні тренди

Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
галузь знань 24 "Сфера обслуговування"
спеціальність 241 "Готельно-ресторанна справа"
освітньо-професійна програма " Готельно-ресторанна справа"

РОЗРОБНИК силябусу:

к.е.н, доцент, завідувач кафедри публічного управління, туризму та готельно-рестроанної справи



Ірина ПЕТРОВСЬКА

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри публічного управління, туризму та готельно-рестроанної справи

Протокол №1 від 28.08.2025р.

Завідувач кафедри



Ірина ПЕТРОВСЬКА

Гарант освітньо-професійної програми "Готельно-ресторанна справа"

к.е.н, доцент, доцент кафедри публічного управління, туризму та готельно-рестроанної справи



Олена МІТАЛ

ВБ 5.3 Світові кулінарні тренди

Освітній рівень	перший (бакалаврський)
Мова викладання	Українська
Тип дисципліни	Вибіркова
Курс та семестр вивчення	Курс 3, семестр: 5
Обсяг	4 кр. ЄКТС / 120 годин
Розподіл за видами занять	Лекції: 20 год., Семінарські: 20 год., Самостійна робота: 80 год.,
Форма семестрового контролю	Залік
Викладач	Петровська Ірина Олегівна, к.е.н., доцент, завідувач кафедри публічного управління, туризму та готельно-ресторанної справи petrovska.iryana@tnu.edu.ua
Кафедра	Публічного управління, туризму та готельно-ресторанної справи e-mail: kaf_igsr@tnu.edu.ua

Мета дисципліни

Набуття студентами знань про теоретичні засади формування сучасних кулінарних трендів в умовах динамічного світу кулінарії з постійною зміною смаків та вподобань споживачів, для організації успішної роботи закладів ресторанного бізнесу.

Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач:

Має знати:

- поняття та історію становлення кулінарії;
- основні кулінарні технології, використовувані у світовій кухні;
- спектр професій кухаря, роль відомих кухарів у становленні кулінарних трендів;
- історичні та сучасні світові кулінарні тенденції;
- найактуальніші кулінарні тренди, які формують сучасний ресторанний бізнес;
- останні новинки та інновації у сфері ресторанного бізнесу;
- вплив історичних, культурних, побутових, соціальних та економічних факторів на формування кулінарних трендів;
- чинники, які впливають на еволюцію смаків споживачів та появу нових кулінарних тенденцій.

Має вміти:

- Застосовувати базові технології світової кухні для формування страв і меню, відповідно до сучасних кулінарних трендів;
- аналізувати існуючі кулінарні тенденції та тренди і прогнозувати їх майбутні зміни;
- розробляти стратегії кулінарного розвитку закладів харчування відповідно до світових трендів;

- застосовувати сучасні кулінарні тренди для створення оригінальних страв та меню.

Зміст навчальної дисципліни

Тема 1. Поняття кулінарії, історія її розвитку

Поняття кулінарії, її складові: комплекс технологій, обладнання, рецептів і кухаря. Історія розвитку кулінарії: давньогрецька кухня; давньоримська кухня; кухня Стародавнього Єгипту; кухня Середньовіччя; кухня Нового часу; традиції харчування в християнстві, іудаїзмі та ісламі; харчування східних країн: Індія, Китай, Японія. Формування та розвиток української кулінарії.

Тема 2. Кулінарні технології

Поняття кулінарних технологій. Різновиди способів кулінарної обробки продуктів: за послідовністю приготування (попереднє, основне, завершальне); за способом впливу (фізичний - механічний, термічний; хімічний). Методи фізичної обробки механічного характеру: виварювання, вимочування, желювання, замочування, замішування, розкочування, подрібнення, калібрування, карбування, кольорування, ліювання/загущення, освітлювання, відбивання, відціджування, панірування, патрання, промивка, просіювання, проціджування, змішування, зняття, шпиккування. Методи фізичної обробки термічного характеру, основні: варення, смаження. Методи фізичної обробки термічного характеру, комбіновані: тушкування, запікання. Методи фізичної обробки термічного характеру, допоміжні: пасерування, бланшування.

Тема 3. Кухар як головна фігура кулінарії

Кухар – його основні функції.

Різновиди професії кухар (вітчизняна класифікація): головний кухар/шеф-кухар, кухар-кондитер, кухар-технолог, кухар.

Різновиди основних професій кухара (європейська класифікація, засновник Жорж Огюст Ескоф'є): Executive chef (начальник виробництва), Chef de Cuisine (шеф-кухар), Sous-chef de Cuisine (су-шеф; помічник шеф-кухара), Expediter, Aboyeur (експедитор, рознощик замовлень), Chef de Partie (кухар; шеф-де-парті), Sauté Chef, Saucier (cote шеф, соус'є), Fish Chef, Poissonier (рибний кухар, пуассонне, пассоньє), Roast Chef, Rotisseur (м'ясний кухар, ротіссьєр), Grill Chef, Grillardin (гриль-кухар, грільярдь'є), Fry Chef, Friturier (кухар-з обсмаження, фритюр'є), Vegetable Chef, Entremetier (кухар з овочів, ентремет'є), Pantry Chef, Garde Manger (кухар холодних закусок, гардманже), Pastry Chef, Pâtissier (кухар випічки, патіссь'є. Він не є кухарем-кондитером).

Різновиди другорядних професій кухара (європейська класифікація): Roundsman, Tournant (змінний кухар, кухар-турне), Butcher, Boucher (м'ясник; Буша), Apprentice, commis (учень кухара; комі), Communiard (внутрішній кухар, «домашній кухар»), Dishwasher, escuellerie (мийник посуду; ескулері, ескулер'є).

Обов'язки кухара: складання раціонального меню; розрахунок кількості сировини для приготування страв та готової продукції з неї; контроль якості сировини та готових страв; порціонування, декорування та відпуск готових виробів; підтримка обладнання/інструментів/приміщення в робочому стані і чистоті.

Особистісні якості кваліфікованого кухара: кулінарні навички та вміння, скрупульозна точність, багата творча фантазія, відмінна пам'ять, висока креативність, увага, акуратність, високий рівень організованості, витривалість, високим рівень стресостійкості, вміння працювати в команді.

Найвідоміші кухари: Франсуа Ватель (1631 — 1671) — кухар часів Людовика XIV; Франсуа П'єр де Ла Варенн (1615 – 1678) — французький шеф-кухар і письменник, автор книги «Французький кухар» (фр. *Le Cuisinier François*, 1651), однієї з найвпливовіших кулінарних книг про зародження сучасної французької кухні; Франсуа Массіало - вважається класиком французької кухні, автор книги «Королівський та буржуазний кухар» (1698); Марі-Антуан Карем (1784 — 1833) — відомий французький кухар, один з творців високої кухні; Жорж Огюст Эскоф'є (1846 — 1935) — французький кулінар, шеф-кухар, один із найбільших кулінарів свого часу, провідний пропагандист класичної французької кухні, автор кулінарних книг; Поль Бокюз (1926 — 2018) – французький шеф-кухар і ресторатор, один з найвідоміших кухарів ХХ століття; Альбер Ру (1935 — 2021) — відомий англійський шеф-кухар та ресторатор французького походження; П'єр Ганьєр (1950 – по теперішній час) — французький шеф-кухар, ресторатор, знаний майстер і творець «нової кухні», напрямку ф'южн-кухня і молекулярної кухні; Марк Вейра (1950 – по теперішній час), якого називають найкращим шеф-кухарем світу; Ален Пассар (1956 – по теперішній час) — французький шеф-кухар і власник тризіркового мішленівського ресторану *Агрєге* в Парижі; Алєн Дюкасс (1956 — по теперішній час) — монегаскський шеф-кухар, ресторатор і бізнесмен, знаний майстер «високої кухні» (*haute cuisine*), очолює список кухарів рейтингу *Michelin*; Мішель Альберт Ру (1960 – по теперішній час) — відомий британський шеф-кухар й ресторатор французького походження; Хєстон Марк Блюменталь (1966 – по теперішній час) — відомий англійський шеф-кухар, телетелеведучий, автор кулінарних книг, власник тризіркового мішленівського ресторану — *Fat Duck* в Брєє, Беркшір, у 2005 році визнаний кращим у світі за версією *World's 50 Best Restaurants*.

Найвідоміші особи, які займалися кулінарним мистецтвом: кардинали Рішельє (1585 – 1642, міністр Французького королівства) і Мазаріні (1602 — 1661, головний міністр Франції), Мішель Монтень (1533 — 1592, видатний філософ), Джоаккіно Антоніо Россіні (1792 — 1868, відомий композитор), Оноре де Бальзак (1799 — 1850)/Олександр Дюма-батько (1802 — 1870) - відомі письменники.

Професійні кухарські організації: Всесвітня асоціація шеф-кухарів (*WACS – World Association of Chefs Societies*), Клуб найкращих кухарів світу (*G9*).

Тема 4. Рецепттури страв – фундамент формування кухні

Поняття рецептури страв, їх складова: назва страви (деталізація за інгредієнтами); орієнтовний час приготування; список необхідних інгредієнтів, їх кількість і пропорції; обладнання та умови для приготування страви; кількість порцій; калорійність страви; інструкція з приготування страви; поради щодо сервірування (прикраса страви і подача на стіл). Кулінарні книги – путівники з історії та географії. Поділ кулінарних кухонь: регіональні/місцеві, національні, народів світу. Чинники формування особливостей національних кухонь: географічне розташування, клімат, рельєф, родючість ґрунтів, кількість осадів, природні

ресурси, релігійні звичаї населення, історія розвитку країни тощо. ТОП світових кухонь: Азіатська, Середземноморська, Європейська.

Тема 5. Кулінарні тренди сьогодення

Висока кухня. Молекулярна кухня. Ф'южн-кухня. Фаст-фуд. Стріт-фуд. Веганська їжа. «Комфортна» їжа. Селянський вектор кулінарії. Дієти - призначення та різновиди: дієта Дюкана, дієта без жирів, зональна дієта, дієта вагоспостерігачів, дієта Аткинса, вегетаріанська дієта, дієта Південного пляжу, дієта Ісуса, сиродієта, середземноморська дієта, японська дієта, кето дієта, палео/неандертальська дієта. Інновації ресторанного бізнесу: «друкована» їжа (3-D), використання штучного інтелекту - для створення нових рецептів та підвищення ефективності кухонного процесу, роботів – для прийняття/видачі замовлень, дронів - для доставки страв, безбар'єрність, pet-friendly заклади тощо.

Тема 6. Тренд на відмову від уніфікації кулінарних смаків та технологій

Слоуфуд як «засіб» збереження різноманітності кухонних традицій. Принципи слоуфуда: чисто, чесно, смачно. Слоуфуд в кулінарії – реалізація сталого розвитку. «Ковчег смаку» (Ark of Taste): сутність, порядок формування. Організаційні заходи слоуфуду: гастробренди, гастротури, туристичні магніти, крафтові виробництва.

Структура навчальної дисципліни

Тема	Кількість годин			
	Всього	у тому числі		
		лекції	семінарські	самостійна робота
Тема 1	16	2	2	12
Тема 2	16	2	2	12
Тема 3	28	6	6	16
Тема 4	22	4	4	14
Тема 5	22	4	4	14
Тема 6	16	2	2	12
Усього годин	120	20	20	80

Політика курсу

Політика відвідування. Здобувач має відвідувати лекційні та практичні/семінарські/лабораторні заняття згідно розкладу, виконувати передбачені види робіт та проходити поточний та семестровий контроль. Роботи, не виконані через відсутність здобувача на заняттях (окрім робіт, що передбачають колективне виконання, представлення чи обговорення або особливі умови виконання) можуть бути здані через електронну платформу не пізніше, ніж за 10 календарних днів до дати семестрового контролю.

Політика оцінювання. Оцінювання роботи здобувача здійснюється окремо за кожну виконану роботу, згідно встановлених критеріїв, в межах максимальної

оцінки за цю роботу. Максимальна оцінка та критерії оцінювання за кожен вид роботи доводяться до відома здобувача на початку курсу.

Оцінювання презентацій, доповідей, опитувань, активності в аудиторії тощо здійснюється після їх представлення або наприкінці аудиторного заняття. Оцінювання своєчасно зданих письмових робіт та тестових контролів здійснюється протягом тижня після їх надання. Результати оцінювання оголошуються в аудиторії або через електронну платформу. Здобувач має право отримати від викладача пояснення щодо отриманих ним оцінок та висловити незгоду: для оцінок оголошених в аудиторії – безпосередньо після завершення заняття; при оголошенні через електронну платформу – протягом доби після отримання оцінки. При виникненні протиріч та неоднозначності в оцінюванні – вони вирішуються на користь здобувача. Здобувач має право опротестувати отриману оцінку у встановленому порядку відповідно до Положення про організацію освітнього процесу.

Політика щодо термінів виконання та перескладання. Виконання робіт має здійснюватися у встановлені та оголошені викладачем строки. Письмові роботи та тестові завдання, не виконані здобувачем своєчасно або через відсутність здобувача на заняттях можуть бути здані через електронну платформу не пізніше, ніж за 10 календарних днів до дати семестрового контролю. При оцінюванні робіт, що здаються з порушенням терміну, або через відсутність на заняттях без поважних причин, а також робіт, повернутих на доопрацювання / переробку через суттєве порушення формальних вимог або вимог академічної доброчесності, може застосовуватися понижуючий коефіцієнт 0,8.

З дозволу викладача, здобувач має право один раз повторно виконати завдання з метою підвищення оцінки. Якщо отримана при перескладанні оцінка є нижчою за попередню, то результат визначається як середнє двох оцінок.

Перескладання доповідей, презентацій, усного опитування, інших видів роботи, що передбачають колективне виконання та/або безпосереднє спілкування не передбачене.

Політика академічної доброчесності. При виконанні завдань здобувачі мають дотримуватися вимог академічної доброчесності. Окремі порушення у вигляді некоректного запозичення та посилання на джерела, а також низька унікальність роботи і зловживання засобами генеративного штучного інтелекту, є підставою для зниження оцінки. Для робіт, які містять ознаки фабрикації, фальсифікації та несамостійного виконання, подальше оцінювання здійснюється після отримання пояснень від здобувача.

Роботи, щодо яких встановлено порушення академічної доброчесності у вигляді академічного плагіату, фабрикації та фальсифікації, роботи компілятивного характеру, роботи, повністю або в значній мірі створені штучним

інтелектом, а також роботи, в яких виявлено використання інструментів штучного підвищення унікальності та маскуванню плагіату, не розглядаються і не оцінюються.

Використання засобів генеративного штучного інтелекту допускається лише у якості допоміжного інструменту, або з позначенням контенту створеного ШІ, якщо викладачем не встановлені додаткові дозволи, рекомендації чи обмеження. Зловживання засобами штучного інтелекту, зокрема для генерації відповідей та есеїв розглядається як несамостійне виконання і є підставою для відхилення роботи.

Під час проходження поточного та семестрового контролю здобувач має право користуватися тільки дозволеними викладачем засобами та ресурсами. Отримання будь-якої інформації від сторонніх осіб під час проходження контролю, а також використання заборонених засобів та джерел є підставою для відсторонення здобувача від проходження контролю без оцінювання його результатів.

Політика гнучкої траєкторії навчання та інклюзії. Здобувач має право на реалізацію гнучкої траєкторії навчання в межах курсу. Виконання окремих видів робіт, за погодженням з викладачем, може бути замінено на індивідуальний проект (або його частину), виконання науково-дослідної роботи, участь у заходах неформальної освіти тощо, тематика яких знаходиться в межах курсу. У виняткових випадках, зокрема для здобувачів з особливими потребами, або через вплив обставин непереборної сили, замість аудиторних видів роботи може виконуватися та оцінюватися додаткове індивідуальне завдання. Заміна поточного та семестрового контролю на інші види робіт при реалізації гнучкої траєкторії навчання в межах курсу не передбачена.

Політика неформальної освіти та визнання результатів навчання. Результати навчання, отримані здобувачем в процесі неформальної/інформальної освіти, зокрема онлайн курсів, можуть бути зараховані у відповідному навчальному курсі. Результати, які відповідають окремій темі навчальної дисципліни зараховуються в кількості балів, що не перевищує загальну суму балів по всіх видах робіт за цією темою. Результати, які розширюють та доповнюють зміст навчальної дисципліни можуть бути зараховані як самостійна робота. Якщо зміст неформального навчання частково співпадає з програмою дисципліни, то зараховується його частка, відповідно до змісту та обсягів.

Для зарахування результатів, здобувач має попередити викладача про неформальне навчання, а по його завершенню - надати викладачу документ, що підтверджує результати неформальної освіти (оригінал та копію) не пізніше, ніж за 10 днів до дати семестрового контролю. Для зарахування результатів неформальної

освіти в повному обсязі навчальної дисципліни здобувач має звернутися до деканату до початку семестру, в якому викладається відповідна дисципліна.

Результати навчання здобуті в інший період, в іншому ЗВО або під час академічної мобільності зараховуються відповідно до Положення про організацію освітнього процесу в Університеті та Положення про академічну мобільність.

Оцінювання результатів навчання

Метою визначення загальних критеріїв оцінювання є уніфікація підходів до оцінювання досягнень студентів в межах освітньої програми. Для оцінювання окремих видів робіт застосовуються визначені критерії

Оцінювання окремих видів робіт

Усне та письмове опитування	Оцінка
Відповідь повна, змістовна та аргументована	100
Відповідь переважно розкриває зміст питання, достатньо аргументована	80
Відповідь достатньо повна і не містить суттєвих помилок	60
Відповідь неповна, наявні суттєві помилки	40
Відповідь фрагментарна, аргументація відсутня, наявні критичні помилки	20
Відповідь не відповідає запитанню або відсутня	0
Активність під час семінарських занять	Оцінка
Дуже висока активність	100
Висока активність	80
Помірна активність	60
Низька активність	40
Пасивна участь	20
Відсутність або відмова від участі	0
Робота на практичних заняттях	
Виконання всіх передбачених завдань без суттєвих помилок	100
Виконання більшої частини завдань без суттєвих помилок	80
Виконання частини завдань або наявність суттєвих помилок	60
Виконання окремих завдань, наявність критичних помилок	40
Пасивна участь, спостереження за виконанням завдань	20
Відсутність або відмова від участі	0
Доповіді, зокрема з презентаціями	Оцінка
Доповідь повна, змістовна та аргументована	80
Доповідь достатньо повна і не містить суттєвих помилок	60
Доповідь неповна, наявні суттєві помилки	40
Доповідь фрагментарна, наявні критичні помилки	20
Доповідь або презентація не відповідає завданню, вимогам академічної доброчесності або відсутня	0
<i>Відповідь на додаткові запитання викладача та інших здобувачів</i>	Коефіцієнт
Відповідь на всі запитання	1,1
Відповідь на більшість запитань	1
Відповідь на окремі запитання	0,8
Не відповів на запитання	0,6
<i>Якість доповіді</i>	
Викладення	1,1
Викладення з частковим читанням	1

Читання	0,9
<i>Якість презентації, яка є частиною доповіді</i>	
Презентація відповідає завданню, оптимальна за обсягом, доповнює та розширює зміст доповіді (або презентація не передбачена у завданні)	1,1
Презентація в цілому відповідає доповіді та доповнює її	1
Презентація дублює доповідь, частково відповідає доповіді, недостатня за обсягом	0,8
Презентація відсутня або не відповідає доповіді	0,6
<i>Дотримання регламенту</i>	
Доповідь в межах регламенту	1
Доповідь суттєво перевищує регламент	0,8
Письмові роботи / есеї / реферати / презентації тощо	Оцінка
Завдання виконано в повному обсязі без помилок	100
Завдання виконано в достатньому обсязі і не містить суттєвих помилок	80
Завдання виконано частково або наявні суттєві помилки	60
	40
Виконано окремі складові завдання або наявні критичні помилки	20
Зміст роботи не відповідає завданню, вимогам академічної доброчесності або робота не виконана	0
<i>Оформлення роботи</i>	
Повністю відповідає вимогам	1
Містить окремі порушення вимог	0,9
Містить суттєві відхилення від вимог	0,7
Не відповідає вимогам	0
<i>Обсяг роботи</i>	
В рекомендованих межах	1
Незначно відхиляється від рекомендацій	0,9
Значно відхиляється від рекомендацій	0,7
<i>Запозичення, джерела та посилання</i>	
В роботі використана достатня кількість авторитетних актуальних джерел на які є посилання	1
В роботі використана недостатня кількість джерел на які є посилання	0,9
Деякі посилання оформлені з помилками, наявні неактуальні/недостовірні джерела	0,8
Унікальність роботи низька, посилання оформлені з помилками	0,5
Посилання на використані джерела відсутні, використовуються неактуальні/недостовірні джерела	0
<i>Унікальність роботи</i>	
Відповідає вимогам	1
Не відповідає вимогам	0,7
Неприпустимо низька	0

Якщо робота передбачає застосування коефіцієнтів то отримана оцінка множиться на всі відповідні коефіцієнти. Для завдань у формі тестів оцінка дорівнює сумі балів за правильні відповіді за результатами проходження тестування, нормовані до 100. Для розрахункових завдань, або комплексних завдань що складаються з декількох складових, які можуть оцінюватися незалежно загальна оцінка визначається як середньозважена з урахуванням ваги окремих частин комплексного завдання.

Для інших видів робіт, а також якщо характер і зміст роботи не дозволяє застосувати загальні критерії, критерії оцінювання обов'язково наводяться у завданні до виконання даної роботи.

Отриманий результат множиться на максимальну кількість балів за дану роботу та ділиться на 100.

Приклади застосування критеріїв оцінювання та граничних оцінок:

1. Під час семінарського заняття здобувач проявив помірну активність (ставив окремі питання, приймав участь в обговоренні). Згідно критеріїв отримана оцінка-60. Згідно розподілу балів ця робота оцінюється у 2 бали. Результат становить $2 * 60 / 100 = 2$ бали.

2. Письмове опитування містило 2 питання, вага кожного 50% (0,5). На перше запитання відповідь достатньо аргументована-80, на друге містить суттєві помилки-40. Згідно розподілу письмове опитування оцінюється у 3 бали. Результат становить: $3 * (0,5*80/100) + (0,5*40/100) = 1,8 = 2$ бали.

3. Здобувач виступив з достатньо повною доповіддю – 60, відповів на більшість запитань $k_1=1$, вільно викладав зміст доповіді $k_2=1,1$. Згідно розподілу доповідь оцінюється в 6 балів. Результат становить: $6 * (60*1*1,1)/100 = 3,96 = 4$ бали.

4. Здобувач виконав тест, який містив 20 запитань однакового рівня складності і набрав 16 балів з 20 можливих. Тест оцінюється у 5 балів. Результат становить: $5*16/20 = 4$ бали.

Підсумкова оцінка розраховується як сума оцінок за всі виконані роботи по всіх видах. Загальна оцінка визначається за 100-бальною шкалою. Отримана оцінка за 100-бальною шкалою трансформується у національну шкалу та шкалу ECTS.

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Оцінка в балах	Оцінка за національною шкалою	Оцінка за шкалою ECTS	
		Оцінка	Пояснення
90-100	зараховано	A	відмінний рівень знань та умінь
80-89		B	високий рівень знань та умінь
75-79		C	добрий рівень знань та умінь
66-74		D	посередній рівень знань та умінь
60-65		E	мінімально достатній рівень знань та умінь
30-59	не зараховано	FX	недостатній рівень, необхідне перескладання
0-29		F	недостатній рівень, необхідне повторне вивчення курсу

Розподіл кількості робіт і граничних оцінок по темах та видам робіт

	Активність на заняттях	Опитування	Виступ	Самостійна робота	Презентація	Усього
Тема 1	2	6	9	6	11	100
Тема 2	2			6		
Тема 3	2			6		
Тема 4	2	6	9	6	11	
Тема 5	2			6		
Тема 6	2			6		

Усього	12	12	18	36	22	100
--------	----	----	----	----	----	-----

Література

1. Неїленко С., Русавська В. Кулінарна етнологія : навч. посіб. / С. Неїленко, В. Русавська. — Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. — 612 с. ISBN 978-617-7844-35-7.
2. Плюта, Олена. Кухня як репрезентант гастрономічної культури в сучасному суспільстві. Питання культурології. — 2017. — Вип. 32. — С. 132.
3. Плюта, Олена. Українська кухня в сучасному суспільстві. Культура України. Серія: Культурологія. — 2017. — Вип. 58. — С. 285.
4. Україна. Їжа та історія / Олена Брайченко та ин. — Київ: izhak, 2021. — 288 с.
5. Франко, Ольга. Перша українська загально-практична кухня. Коментарі Маріанна Душар. — Харків: Фоліо, 2019. — 544 с.
6. Слащева, Аліна. Етнічні кухні. — Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. — 159 с.
7. Ерве Тіс. Kitchen Mysteries: Revealing the Science of Cooking. - Columbia University Press, 2010. — С. 232.
8. Ерве Тіс. Note-by-Note Cooking: The Future of Food. - Columbia University Press., 2016. — С. 272.
9. SlowFood Ukraine, URL - <https://slowfood.in.ua/>