

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ  
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

**Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму**

**ЗАТВЕРДЖЕНО**  
Факультет економічний  
“\_\_18\_\_” \_\_червня\_\_ 2026 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА  
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**ЕТНІЧНІ КУХНІ**

**Галузь знань:** І Транспорт та послуги

**Спеціальність** І 2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

**Освітня програма** Готельно-ресторанна справа»

**Факультет (ННІ)** Економічний

**Розробники:** Сергій НЕІЛЕНКО, доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму, к.т.н., доц.,

Київ – 2026 р.

## Опис освітньої компоненти «Етнічні кухні»

Освітня компонента «Етнічні кухні» — це вибіркова дисципліна, що формує теоретичні знання та практичні навички з кулінарного мистецтва національних кухонь народів світу. Її опанування є важливим для майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, оскільки розвиток ресторанного бізнесу та зростання туристичних потоків вимагають здатності якісно обслуговувати гостей різних країн. Курс ґрунтується на вивченні особливостей харчових систем, видів традиційної сировини, кулінарно-технологічних методів обробки, що використовуються при приготуванні страв і напівфабрикатів у різних національних кухнях. Значну увагу приділено використанню прянощів, приправ і ароматичних овочів для покращення смакових характеристик страв. Основні розділи дисципліни охоплюють кухні Європи, Азії, Африки та Америки, їхній асортимент і технологічні особливості. Окремим блоком подано матеріали про правила і традиції використання спецій і прянощів у національних стравах. Підсумком вивчення курсу є оволодіння сучасними прийомами оформлення страв і складання меню для харчування іноземних туристів.

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	бакалавр	
Спеціальність	J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»	
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа	
Характеристика освітньої компоненти		
Вид	вибіркова	
Загальна кількість годин	120	
Кількість кредитів ECTS	4	
Кількість змістових модулів	3	
Курсовий проект (робота) (за наявності)	-	
Форма контролю	екзамен	
Показники освітньої компоненти для денної та заочної форм здобуття вищої освіти		
	Денна форма здобуття вищої освіти	Заочна форма здобуття вищої освіти
Курс (рік підготовки)	3	3
Семестр	6	6
Лекційні заняття	30 год.	8 год.
Практичні, семінарські заняття	30 год.	8 год.
Лабораторні заняття	-	-
Самостійна робота	60 год.	104 год.
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми здобуття вищої освіти	4 год.	

### 1. Мета, завдання, компетентності та програмні результати освітньої компоненти

**Мета:** освітньої компоненти є вивчення теоретичних основ та набуття практичних навичок при обслуговуванні іноземних гостей у закладах готельно-ресторанного

та туристичного бізнесу відповідно до етнічних, релігійних та історичних особливостей харчування.

**Завдання:** вивчення дисципліни є опанування національних особливостей і технологій виробництва страв і кулінарних виробів в кухнях народів світу. Надання студентам теоретичних знань і практичних вмінь з особливостей харчування народів світу; переліку традиційної продовольчої сировини; асортименту і технології страв і кулінарних виробів; способів кулінарної обробки; основ та особливостей вживання класичних і місцевих прянощів, а також соусів та приправ для покращення органолептичних показників національних страв.

Перелік навчальних дисциплін, які передують вивченню дисципліни «Етнічні кухні»: «Безпека життєдіяльності та охорона праці», «Устаткування підприємств готельно-ресторанного господарства», «Гігієна та санітарія в галузі», «Ресторанна справа», «Технологія продукції ресторанного господарства».

### ***Набуття компетентностей:***

***інтегральна компетентність (ІК):*** 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 компетентності (ЗК):***

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

### ***спеціальні (фахові) компетентності (СК):***

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності

### ***Програмні результати навчання (ПРН):***

ПРН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

## **2. Програма та структура освітньої компоненти для:**

- повного терміну денної (заочної) форми навчання;
- скороченого терміну денної (заочної) форми навчання.

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин													
	денна форма							Заочна форма						
	тиж-ні	усього	у тому числі					усього	у тому числі					
			л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
<b>Змістовий модуль 1. «Формування, становлення національних традицій і культур харчування народів світу»</b>														
Тема 1. Принципи формування національних традицій і культур харчування народів світу	1	10	2	2			6	10	0	0				10
Тема 2. Вплив релігій на формування і становлення традицій і культур харчування	2-3	16	4	4			8	16	2	2				12
Усього за модуль 1	26		6	6			14	26	2	2				22
<b>Змістовий модуль 2. «Кулінарна спадщина Європи»</b>														
Тема 3. Кулінарна спадщина країн Центральної, Західної, Південної Європи	4-7	30	8	8			14	30	2	2				26
Тема 4. Кулінарна спадщина кухні країн Північної Європи	8-11	28	8	8			12	28	2					26
Усього за модуль 2	58		16	16			26	58	4	2				52
<b>Змістовий модуль 3. «Кулінарна спадщина Азії, Африки, Америки та Океанії»</b>														
Тема 5. Кулінарна спадщина кухні країн Південної Азії країн Близького і Середнього Сходу	12-13	18	4	4			10	18		2				16
Тема 6. Кулінарна спадщина кухні країн Африки, Америки та Океанії	14-15	18	4	4			10	18	2	2				14
Усього за модуль 3	36		8	8			20	36	2	4				28
Усього годин	120		30	30			60		8	8				104

### 3. Теми лекцій

№ з/п	Назва теми	План лекцій	Кількість годин
1	Принципи формування національних традицій і культур харчування народів світу	1. Вплив природно-кліматичних, соціальних та економічних чинників на формування кулінарних традицій. 2. Історичний розвиток та міграційні процеси як чинники формування унікальності національних кухонь. 3. Соціокультурні аспекти, що визначають специфіку харчових звичок та обрядів у різних народів.	2
2	Вплив релігій на формування і становлення традицій і культур харчування	1. Релігії з найбільш суттєвим впливом на харчові заборони та обмеження. 2. Роль релігійних свят та обрядів у формуванні особливих кулінарних традицій та ритуалів. 3. Взаємодія релігійних норм з повсякденними харчовими звичками та сучасною гастрономією. 4. Врахування релігійних особливостей харчування при організації туристичного сервісу.	4
3	Кулінарна спадщина країн Центральної, Західної, Південної Європи	1. Знакові страви та кулінарні техніки французької, італійської, іспанської та німецької кухонь. 2. Вплив географічного розташування та історичних подій на формування гастрономічних традицій цих регіонів. 3. Регіональні гастрономічні продукти особливого значення для туристичної привабливості. 4. Сучасні гастрономічні тренди у цих країнах та їх інтеграція в туристичний продукт.	8
4	Кулінарна спадщина кухні країн Північної Європи	1. Основні інгредієнти та кулінарні прийоми у скандинавській та балтійській кухнях. 2. Вплив концепції "нової нордичної кухні" на світову гастрономію та гастрономічний туризм. 3. Найбільш привабливі для туристів традиційні страви та напої Північної Європи. 4. Відображення сталості та екологічності у кулінарних традиціях цього регіону.	8
5	Кулінарна спадщина	1. Ключові спеції та ароматичні трави як основа кухонь Південної Азії.	4

	кухні країн Південної Азії, Близького і Середнього Сходу	2. Традиційні страви та технології приготування у кулінарній спадщині Близького та Середнього Сходу. 3. Культурні особливості регіонів через ритуали чаювання та кавові церемонії. 4. Особливості харчування мусульман та індуїстів при обслуговуванні туристів.	
6	Кулінарна спадщина кухні країн Африки, Америки та Океанії	1. Основні інгредієнти та кулінарні традиції африканської кухні. 2. Вплив історичного розвитку та міграційних процесів на формування кулінарних традицій Північної та Латинської Америки. 3. Унікальні продукти та способи приготування страв у кухнях Океанії. 4. Адаптація гастрономічних пропозицій для туристів у цих регіонах з урахуванням місцевих особливостей.	4
Всього			30

#### 4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	<b>Тема 1. Принципи формування національних традицій і культур харчування народів світу</b> Практичне заняття 1 1. Аналіз факторів, що впливають на формування традицій харчування в різних народів світу. 2. Дослідження історичних, географічних, кліматичних та соціокультурних умов, які визначають кулінарні практики. 3. Розробка порівняльної характеристики кулінарних традицій різних регіонів.	2
2	<b>Тема 2. Вплив релігій на формування і становлення традицій і культур харчування</b> Практичне заняття 2 1. Аналіз релігійних норм і обмежень у харчуванні в різних конфесіях світу. 2. Дослідження впливу релігійних свят та постів на національні кухні.  Практичне заняття 3 1. Порівняння релігійних традицій харчування у країнах Європи, Азії, Близького Сходу та Африки. 2. Формування рекомендацій щодо врахування релігійних норм у ресторанному сервісі для міжнародних туристів.	4

3	<p style="text-align: center;"><b>Тема 3. Кулінарна спадщина країн Центральної, Західної, Південної Європи</b></p> <p style="text-align: center;">Практичне заняття 4</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Аналіз кулінарної культури країн Південної Європи.</li> <li>2. Приготування знакових страв і гастрономічних особливостей.</li> </ol> <p style="text-align: center;">Практичне заняття 5</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дослідження кулінарної спадщини країн Центральної Європи.</li> <li>2. Оцінка гастрономічного потенціалу для туристичного продукту.</li> </ol> <p style="text-align: center;">Практичне заняття 6</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Аналіз кулінарної культури Західної Європи.</li> <li>2. Визначення принципів формування традиційних меню.</li> </ol> <p style="text-align: center;">Практичне заняття 7</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Розробка гастрономічних маршрутів для туристів Європи.</li> <li>2. Формування адаптованого меню для різних категорій туристів.</li> </ol>	8
4	<p style="text-align: center;"><b>Тема 4. Кулінарна спадщина кухні країн Північної Європи</b></p> <p style="text-align: center;">Практичне заняття 8</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Аналіз традицій скандинавської кухні.</li> <li>2. Вивчення страв і продуктів, характерних для холодного клімату.</li> </ol> <p style="text-align: center;">Практичне заняття 9</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дослідження локальних гастрономічних концепцій Північної Європи.</li> <li>2. Приготування національних страв Північної Європи.</li> </ol> <p style="text-align: center;">Практичне заняття 10</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Розробка меню для гостей з країн Північної Європи.</li> <li>2. Формування концепції автентичного гастрономічного продукту.</li> </ol> <p style="text-align: center;">Практичне заняття 11</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Практична підготовка та презентація страв традиційної кухні Північної Європи.</li> <li>2. Оцінювання якості приготованих страв та їх подачі відповідно до традицій.</li> </ol>	8
5	<p style="text-align: center;"><b>Тема 5. Кулінарна спадщина кухні країн Південної Азії, Близького і Середнього Сходу</b></p> <p style="text-align: center;">Практичне заняття 12</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дослідження кулінарної спадщини країн Південної Азії.</li> <li>2. Аналіз специфіки прянощів, технологій та релігійного впливу.</li> </ol> <p style="text-align: center;">Практичне заняття 13</p>	4

	1. Вивчення гастрономії Близького та Середнього Сходу. 2. Оцінка традиційних страв і методів їх приготування.	
6	<b>Тема 6. Кулінарна спадщина кухні країн Африки, Америки та Океанії</b> Практичне заняття 14 1. Ознайомлення з традиційними стравами країн Північної та Латинської Америки. 2. Аналіз впливу колоніальних традицій на гастрономію регіону.  Практичне заняття 15 1. Дослідження кулінарної спадщини країн Африки та Океанії. 2. Приготування страв, які можуть бути привабливими для іноземних гостей з країн Африки.	4
	Всього	30

### 5. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Принципи формування національних традицій і культур харчування народів світу	6
2	Вплив релігій на формування і становлення традицій і культур харчування	8
3	Кулінарна спадщина країн Центральної, Західної, Південної Європи	14
4	Кулінарна спадщина кухні країн Північної Європи	12
5	Кулінарна спадщина кухні країн Південної Азії країн Близького і Середнього Сходу	10
6	Кулінарна спадщина кухні країн Африки, Америки та Океанії	10
	Всього	60

### 6. Методи та засоби діагностики результатів навчання:

- екзамен;
- модульні тести та завдання;
- презентації;
- захист лабораторних робіт;
- демонстрації приготування страв та дегустаційний аналіз.

### 7. Методи навчання:

- словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо);
- практичний метод (лабораторні заняття);

- наочний метод (візуальний метод, метод демонстрацій);
- робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування);
- відеометод (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо);
- самостійна робота (виконання самостійних завдань);
- індивідуальна науково-дослідна робота здобувачів вищої освіти.

### 8. Оцінювання результатів навчання.

Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національну оцінку згідно чинного «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України». Оцінюються наступні види діяльності здобувача освіти:

- екзамен;
- усне або письмове опитування;
- модульне тестування;
- захист лабораторних робіт;
- презентації та виступи на наукових заходах

#### 8.1. Розподіл балів за видами навчальної діяльності

Вид навчальної діяльності	Результати навчання	Оцінювання
<b>Змістовий модуль 1. «Формування, становлення національних традицій і культур харчування народів світу»</b>		
Практична робота 1	ПРН 05 <b>Знати:</b> Основні фактори, що впливають на формування національних традицій харчування. Загальні принципи класифікації кухонь світу за регіональною та культурною ознакою. <b>Вміти:</b> Визначати та аналізувати особливості харчових традицій різних народів. Порівнювати кулінарні традиції з урахуванням регіональних і природних умов. (ЗК 03, ЗК 09, СК 11)	30
Практична робота 2-3	ПРН 05 <b>Знати:</b> Основні релігійні заборони та обмеження щодо продуктів і страв у світових релігіях. Особливості релігійних свят і гастрономічних традицій. <b>Вміти:</b> Визначати вплив релігійних норм на формування харчових традицій. Розробляти меню для релігійних подій з урахуванням культурних вимог. (ЗК 03, СК 06, СК 11)	30

Самостійна робота до модуля 1	Порівняльний аналіз впливу релігій на харчування в різних країнах.	20
Модульна контрольна робота 1	Узагальнення знань та вмінь з усього модуля	20
<b>Всього за модулем 1</b>		<b>100</b>
<b>Змістовий модуль 2. «Кулінарна спадщина Європи»</b>		
Практична робота 4-7	ПРН 05 <b>Знати:</b> Основні кухні регіону та їхні характерні страви. Особливості використання традиційних продуктів і технологій. <b>Вміти:</b> Характеризувати основні страви та напої цих кухонь. Скласти тематичні меню європейських кухонь. (ЗК 03, ЗК 05, СК 07, СК 11)	30
Практична робота 8-11	ПРН 05, ПРН 06 <b>Знати:</b> Особливості кухонь Скандинавії та Північної Європи. Методи збереження і обробки продуктів (копчення, соління, ферментація). <b>Вміти:</b> Називати та описувати характерні страви регіону. Порівнювати гастрономічні традиції з іншими регіонами. (ЗК 03, СК 11)	30
Самостійна робота до модуля 2	Підготувати мініпроект «Національна кухня Північної Європи».	20
Модульна контрольна робота 2	Узагальнення знань та вмінь з усього модуля	20
<b>Всього за модулем 2</b>		<b>100</b>
<b>Змістовий модуль 3. «Кулінарна спадщина Азії, Африки, Америки та Океанії»</b>		
Практична робота 12-13	ПРН 05, ПРН 06 <b>Знати:</b> Основні страви та продукти кухонь регіону (спеції, рис, м'ясо, хлібні вироби). Релігійні харчові обмеження та їхній вплив. <b>Вміти:</b> Характеризувати страви регіону. Пояснювати роль спецій і соусів у традиції харчування (ЗК 03, СК 06, СК 07)	30
Практична робота 14-15	Вміти презентувати асортимент страв і напоїв цих країн.	30

Самостійна робота до модуля 3	ПРН 05, ПРН 06, ПРН 14 <b>Знати:</b> Особливості традиційного харчування народів регіонів. Відомі страви, продукти і напої. <b>Вміти:</b> Описувати кулінарні традиції народів цих регіонів. Формувати меню з національних страв. (ЗК 03, ЗК 05, СК 06, СК 07, СК 10)	20
Модульна контрольна робота 3	Узагальнення знань та вмінь з усього модуля	20
<b>Всього за модулем 3</b>		<b>100</b>
<b>Навчальна робота (M1 + M2+M3)/3 × 0,7</b>		<b>70</b>
<b>Екзамен</b>	<b>Підсумковий контроль</b>	<b>30</b>
<b>Всього за курс (навчальна робота + модульний контроль)</b>		<b>100</b>

## 8.2. Шкала оцінювання знань здобувача вищої освіти

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали Оцінка за національною системою (екзамени/заліки)	Оцінка за національною системою
90-100 відмінно	90-100 відмінно
74-89 добре	74-89 добре
60-73 задовільно	60-73 задовільно
0-59 незадовільно	0-59 незадовільно

## 8.3. Політика оцінювання

<b>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</b>	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
<b>Політика щодо академічної доброчесності:</b>	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Індивідуальні творчі завдання, презентації, реферативні повідомлення повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу та джерела.
<b>Політика щодо відвідування:</b>	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

## 9. Навчально-методичне забезпечення

- електронний навчальний курс освітньої компоненти (на навчальному порталі НУБіП України eLearn – <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=4677>;

- конспекти лекцій та їх презентації (в електронному вигляді);
- підручники, навчальні посібники, практикуми;
- методичні матеріали щодо вивчення освітньої компоненти для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм здобуття вищої освіти.

## 10. Рекомендовані джерела інформації

1. С. Неїленко, В. Русавська. Кулінарна етнологія: навч. посіб. Київ: Видавництво Ліра-К, 2021. 612 с.
2. Полотай, Б. (2026). ФУНКЦІЇ ГАСТРОНОМІЧНОЇ СПАДЩИНИ ТА ПРИНЦИПИ ФОРМУВАННЯ ЇЇ ПОТЕНЦІАЛУ В ТУРИЗМІ. *Таврійський науковий вісник. Серія: Економіка*, (27), 306-313. <https://doi.org/10.32782/2708-0366/2026.27.34>
3. Боратинський О. Автентична кухня в структурі етнічного туризму: теоретико-методологічні підходи та регіональні особливості. *Географія та туризм*. 2025. Вип. 80. С. 20–26. <https://doi.org/10.17721/2308-135X.2025.80.20-26>
4. Калугіна І. М., Тележенко Л. М., Поплавська С. О. Етнічні кухні: навч. посіб. Одеса : Освіта України. 2022. 308 с.
5. Доценко В. Ф., Гавриш А. В., Пушка О. С. та ін. Кулінарна етнологія: підручник для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищ. освіти за спец. "Готельно-ресторанна справа", "Харчові технології"; Нац. ун-т харч. технологій. Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС. 2021. 756 с
6. Капліна Т.В. Технологія продукції ресторанного господарства. Полтавська кухня: навч. посібник. К.: Центр учбової літератури, 2023. 280 С.
7. Аверчев О. В., Дзюндзя О. В., Новікова Н. В. Страви з круп'яних та овочевих культур оздоровчого призначення: навч. посіб. Держ. вищ. навч. закл. "Херсон. держ. аграр.-екон. ун-т". Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС. 2021. 60 с
8. Аверчев О. В., Дзюндзя О. В., Новікова Н. В., Коб'яков С. М. Збірник рецептур страв з рису та овочів різних країн світу: навч. посіб. /; Держ. вищ. навч. закл. "Херсон. держ. аграр.-екон. ун-т". Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС. 2021. 60 с.
9. Шалимінов О., Дченко Т., Кравченко Л. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів ресторанного господарства. К.: Арій, 2022. 992 с.
10. Ростовський В.С. Збірник рецептур: навч. посібник. К.: Центр учбової літератури, 2022. 324 с.
11. Новікова О. В., Радченко Л. О., Вініченко К. П. та ін. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб.; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. Вид. 2-ге, стер. Харків: Світ Книг. 2021. 411 с.
12. Брайченко О., Гримич М., Лильо І. та ін. Україна. Їжа та історія. Київ : іzhak. 2021. 286 с.
13. Неїленко С.М. Презентація гастрономічної культури в соціальних мережах. *Наукові записки Інституту журналістики* : науковий журнал. голов. ред. В. В. Різун; Інститут журналістики КНУ імені Тараса Шевченка. 2021. Т. 1 (76). С. 76-85.

14. Zemlina, Y., Neilenko, S., Danylenko, O., Chukhrai, L., Pliuta, O., & Maksymenko, A. (2025). Developing an Attribute-Based Model for the Growth of the Hospitality Industry: A Socio-Cultural and Economic Perspective. *Journal of Information Systems Engineering and Management*, 10(16s), 853–863.
15. Неїленко Сергій, Кутухова Катерина. Гастрономічний туризм у Хорватії: пізнання культури через смаки. *Географія, економіка і туризм: національний та міжнародний досвід / Матеріали XVII Міжнародної наукової конференції*. Львів, 2023. С. 285-288.
16. Неїленко С. М., Кутухова К. А Представники гастрономічної культури в ЮНЕСКО. Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації : тези доповідей X Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., Київ, 6-7 квіт., 2023 р. / М-во освіти і науки України; М-во культури та інформаційної політ. України; Київ. нац. ун-т культури і мистецтв ; Київ. ун-т культури ; Ф-т готельно-ресторанного і турист. бізнесу. Київ : Вид. центр КНУКіМ, 2023. С. 40-43.
17. Неїленко С. М., Бородіна К.Д. Стратегічні проблеми розвитку гастрономічного туризму. *Економіка підприємства: теорія та практика: Матеріали XII Всеукр. студент. наук.-практ. Інтернет-конф. (20-21 квіт. 2023 р.)* відп. ред. О. М. Полінкевич, О. М. Завадська. Електрон. дані. Луцьк: ВІП ЛНТУ. 2023. С. 85-87.
18. Неїленко С. М., Кальнишевська М. О. Кулінарні представники в ЮНЕСКО. Україна у світових глобалізаційних процесах: культура, економіка, суспільство: тези доповідей Міжнар. наук.-практ. конф., Київ, 22–23 березня 2023 р. / М-во освіти і науки України; Київ. ун-т культури, Київ. нац. ун-т культури і мистецтв. Київ: Вид. центр КНУКіМ, 2023, Част. 3. С. 111-114.
19. Неїленко С., Камінецька К. Історія походження віденського шніцеля. *Культурні та мистецькі студії XXI століття: науково-практичне партнерство : матеріали III Всеукр. наук.-практ. конф. / М-во культ. України та інформ. політики ; Нац. акад. кер. кадрів культ. і мистец. (Київ, 10 листопада 2022 р.)*. Київ : НАКККіМ, 2022.С. 23-24.
20. Неїленко С., Дуденко С. Історія походження страви «паелья» як елемент гастрономічної культури Іспанії *Культура і мистецтво: сучасний науковий вимір : матеріали VI Всеукр. наук. конф. молод. вч., асп. та магістран. М-во культ. України та інформ. політики ; Нац. акад. кер. кадрів культ. і мистец. ; Київ. націон. універ. кул. і мист. ; Наук. тов. студ., асп., доктор. і молод. вч. (Київ, 03 листопада 2022 р.)*. Київ : НАКККіМ, 2022. С. 11.
21. *Гастрономічний туризм: навч. посіб. / М. П. Мальська, М. П. Філь, І. Г. Пандяк ; Львів. нац. ун-т ім. І. Франка.; Львів : Каравела, 2021. 304 с.*
22. *Мартиновська О. Велика кулінарна книга. Перша частина. Київ, 2023. 391с.*
23. *Сокирко О. Кулінарна мандрівка в Гетьманщину: Секрети й таємниці староукраїнської кухні середини XVII– XVIII ст. Київ : Темпора, 2021. 272 с.*

