



ТЕОРІЯ І МЕТОДИКА ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ

УДК 378.147:[613.9+502/504]:640

DOI <https://doi.org/10.5281/zenodo.20345396>

Методичні аспекти формування еко-гігієнічного мислення майбутніх фахівців сфери обслуговування у процесі професійної підготовки

Титаренко Ольга Олександрівна

кандидат сільськогосподарських наук, доцент, доцент кафедри теорії і методики технологічної освіти, Полтавський національний педагогічний університет імені В.Г. Короленка, вул. Остроградського, 2, м. Полтава, Полтавська обл., Україна, 36003

<https://orcid.org/0000-0002-0156-8330>

Огуй Світлана Володимирівна

доктор філософії, асистент кафедри професійної освіти та дизайну, Полтавський національний педагогічний університет імені В.Г. Короленка, вул. Остроградського, 2, м. Полтава, Полтавська обл., Україна, 36003

<https://orcid.org/0000-0001-6485-6375>

Прийнято: 11.04.2026 | Опубліковано: 26.04.2026

***Анотація.** Метою статті є наукове обґрунтування та розроблення методичних засад формування еко-гігієнічного мислення майбутніх фахівців сфери обслуговування в умовах сучасної професійної підготовки. Дослідження спрямоване на розв'язання проблеми фрагментарності екологічних знань та необхідності їх системної інтеграції у фахові дисципліни для забезпечення високої санітарної культури та безпеки споживання в індустрії гостинності.*

У роботі застосовано комплекс загальнонаукових та спеціальних методів дослідження. Теоретичний аналіз та систематизація наукових джерел і



нормативно-правових актів використані для дефініції поняття «еко-гігієнічне мислення» та визначення його структурних компонентів. Метод моделювання професійних ситуацій дозволив розробити алгоритми наскрізної інтеграції знань. Педагогічне проектування використано для створення практико-орієнтованих кейсів. Системний підхід забезпечив цілісність викладу методики формування професійної відповідальності здобувачів на засадах екоцентричної парадигми та аксіологічних орієнтирів сталого розвитку.

Визначено сутність еко-гігієнічного мислення як багаторівневої когнітивної системи, що поєднує сенсорно-перцептивні навички з фундаментальними знаннями про біологічну безпеку продукту. Доведено, що ефективність професійної підготовки підвищується за умови наскрізного впровадження екологічних аспектів у зміст таких дисциплін, як «Мікробіологія, санітарія та гігієна», «Фізіологія харчування» та «Управління якістю продукції та послуг». Обґрунтовано роль принципів системи НАССР як інструментів деактивації контамінантів, що є критично важливим в умовах сучасного техногенного та воєнного забруднення територій. Показано важливість використання кейс-технологій, що дозволяють здобувачам ідентифікувати приховані ризики та приймати відповідальні рішення, балансуючи між економічною рентабельністю та санітарною надійністю сервісу. Виокремлено етичний вектор підготовки, що базується на впровадженні принципів органічного господарювання та відповідального споживання як стратегічних чинників конкурентоспроможності фахівця на ринку праці.

Сформоване еко-гігієнічне мислення є фундаментом професійної культури, що забезпечує трансформацію діяльності фахівця від механічного виконання норм до прогностичного моделювання безпеки. Інтеграція екоцентричних підходів у освітній процес дозволяє гармонізувати розвиток сфери обслуговування з вимогами стійкого господарювання. Перспективи подальших розвідок полягають у вдосконаленні методичного супроводу



викладачів професійного навчання щодо впровадження екологоорієнтованих технологій та принципів виробництва у практичну підготовку здобувачів.

Ключові слова: професійна підготовка, екоцентрична парадигма, безпека споживання, наскрізна інтеграція знань, сталий розвиток, кейс-технології, відповідальне споживання.

Methodological Aspects of Fostering Eco-Healthy Thinking Among Future Service Industry Professionals During Their Professional Training

Olha Tytarenko

Candidate of Agricultural Sciences, Associate Professor, Associate Professor of the
Department of Theory and Methods of Technological Education, Poltava
V.G. Korolenko National Pedagogical University, 2 Ostrogradskogo St., Poltava,
Poltava Oblast, Ukraine, 36003
<https://orcid.org/0000-0002-0156-8330>

Svitlana Ohui

Ph.D., Assistant Professor of the Department of Vocational Education and Design,
Poltava V.G. Korolenko National Pedagogical University, 2 Ostrogradskogo St.,
Poltava, Poltava Oblast, Ukraine, 36003
<https://orcid.org/0000-0001-6485-6375>

Abstract. *The purpose of this article is to provide a scientific rationale for and develop methodological principles for fostering eco-hygienic thinking among future service sector professionals within the context of modern vocational training. The study aims to address the problem of fragmented environmental knowledge and the need for its systematic integration into professional disciplines to ensure high standards of hygiene and food safety in the hospitality industry.*



This study employs a range of general scientific and specialized research methods. Theoretical analysis and systematization of scientific sources and regulatory acts were used to define the concept of “eco-hygienic thinking” and identify its structural components. The method of modeling professional situations allowed for the development of algorithms for cross-cutting knowledge integration. Pedagogical design was used to create practice-oriented case studies. A systematic approach ensured the coherence of the methodology for fostering professional responsibility among students based on an eco-centric paradigm and the axiological principles of sustainable development.

The essence of eco-hygienic thinking has been defined as a multi-level cognitive system that combines sensory-perceptual skills with fundamental knowledge of a product’s biological safety. It has been demonstrated that the effectiveness of professional training increases when environmental aspects are integrated throughout the content of disciplines such as “Microbiology, Sanitation, and Hygiene,” “Nutritional Physiology,” and “Quality Management of Products and Services.” The role of HACCP principles as tools for decontaminating contaminants is substantiated, which is critically important in the context of modern technogenic and military contamination of territories. The importance of using case-based technologies is demonstrated, enabling students to identify hidden risks and make responsible decisions while balancing economic profitability and the sanitary reliability of the service. The ethical dimension of training is highlighted, based on the implementation of the principles of organic farming and responsible consumption as strategic factors in a specialist’s competitiveness in the labor market.

A well-developed eco-hygienic mindset serves as the foundation of professional culture, enabling a shift in a specialist’s activities from the mechanical adherence to standards to predictive safety modeling. The integration of eco-centric approaches into the educational process allows for the harmonization of the service sector’s development with the requirements of sustainable management. Prospects for further



research lie in improving methodological support for vocational education instructors regarding the implementation of eco-oriented technologies and production principles into the practical training of students.

Keywords: *vocational training, eco-centric paradigm, consumer safety, cross-cutting integration of knowledge, sustainable development, case-based technologies, responsible consumption.*

Постановка проблеми. Динамічні трансформації сучасного цивілізаційного простору висувують якісно нові вимоги до професійної підготовки фахівців сфери обслуговування, переміщуючи акцент із суто технологічної грамотності на рівень комплексної екологічної відповідальності та високої санітарної культури. У центрі цього процесу стоїть формування еко-гігієнічного мислення — складного когнітивно-етичного конструкту, що дозволяє майбутньому фахівцю усвідомлено впроваджувати принципи еко-безпеки в архітектуру сервісної діяльності. Потреба у такому типі мислення обумовлена зростаючим запитом суспільства на якість життя, де безпека споживання та збереження природного потенціалу розглядаються не як технічні обмеження, а як фундаментальні цінності. Водночас у сучасній системі професійної підготовки спостерігається певна обмеженість цілісного викладання екологічних аспектів, які зазвичай представлені лише фрагментарно в межах окремих тем профільних дисциплін. Такий стан речей не дозволяє повною мірою сформувати у здобувачів системний світогляд, здатний оперативно реагувати на складні зовнішні виклики.

Актуальність обраної теми підсилюється тим, що сфера обслуговування є критичною точкою дотику між довкіллям та людиною, де будь-яке технологічне рішення має безпосередній вплив на благополуччя споживача. Фахівець нової генерації повинен володіти здатністю до системного прогнозування ризиків, розуміючи харчування як складний фактор середовища, що визначає життєвий



потенціал організму. Формування еко-гігієнічного мислення на етапі професійної підготовки є стратегічно доцільним, оскільки саме в цей період закладається аксіологічний фундамент особистості, що визначатиме її подальшу професійну траєкторію та здатність до впровадження здоров'язбережувальних моделей діяльності. Усвідомлення фахівцем власної відповідальності за соціальний ефект своєї праці — зміцнення здоров'я та підвищення якості життя нації — перетворює стандартну сервісну функцію на місію збереження людського капіталу в умовах екологічної нестабільності.

Обґрунтування методичних аспектів формування такого мислення дозволяє структурувати освітній процес навколо ідеї професійної синергії, де інновації та технології слугують інструментами гармонізації антропогенної діяльності з етичними нормами та потребами довкілля. Це вимагає розробки інтегративних методик, які б стимулювали перехід здобувачів від пасивного накопичення знань до активного проектування безпечного професійного середовища через наскрізне впровадження еко-гігієнічних знань у зміст фахової освіти. Таким чином, еко-гігієнічне мислення виступає не лише як сукупність знань, а як професійна позиція фахівця, здатного забезпечити стійкий розвиток галузі через пріоритет екологічної доцільності та санітарної надійності. Науковий пошук у цьому напрямку відкриває шлях до створення принципово нової системи підготовки кадрів, де професійна досконалість невід'ємна від відповідального ставлення до людини та навколишнього світу.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Теоретичне підґрунтя формування еко-гігієнічного мислення майбутніх фахівців сфери обслуговування базується на міждисциплінарному аналізі праць, що розкривають взаємозв'язок між екологією, нутриціологією та професійною педагогікою. Фундаментальне значення мають дослідження Г. Сімахіної та Н. Науменко, які обґрунтовують методологію підготовки кадрів для індустрії здорового харчування, акцентуючи увагу на конструюванні продуктів з



прогнозованими функціональними властивостями [11]. Психологічний аспект зміни парадигми мислення від антропоцентризму до екоцентризму в умовах професійної підготовки детально висвітлено у роботах К. Олександренко, де доведено ефективність екологічних спільнот у подоланні дефіциту знань здобувачів [7]. Важливим внеском у розуміння їжі як багатокомпонентного екологічного фактору є розвідки О. Плакіді та Р. Вастьянова, які класифікують харчування як ключовий здоров'яформуючий чинник у сучасних соціально-економічних умовах [8]. Питання санітарно-гігієнічної безпеки та фізіологічних потреб організму в умовах техногенного навантаження, зокрема радіаційного та воєнного забруднення, ґрунтовно досліджені у працях І. Матасара, Л. Петрищенко та Н. Буяльської [1, 6]. Особливості методичного забезпечення через застосування кейс-технологій у підготовці кухарів розкрито у практичних посібниках О. Гайдук та А. Каленського [3, 4]. Водночас, етичні та нормативні аспекти сталого розвитку в аграрному секторі та харчовій індустрії відображені у дослідженнях В. Резніченко [10].

Нормативно-правовий фундамент дослідження складають законодавчі акти України та міжнародні стандарти, що регламентують безпечність та якість харчових продуктів. Базовим є Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», який встановлює обов'язковість впровадження систем НАССР на всіх етапах виробництва [9]. Питання екологізації професійної діяльності корелюють із положеннями «Стратегії екологічної безпеки та адаптації до зміни клімату на період до 2030 року». Особливу роль у контексті професійної підготовки відіграють Технічні регламенти щодо вимог до екодизайну, затверджені Постановами Кабінету Міністрів України, що визначають стандарти енергоефективності та екологічності обладнання для сфери обслуговування. Попри значну кількість праць, присвячених загальній екологізації освіти, проблема наскрізного впровадження еко-гігієнічного компонента у підготовку фахівців сфери



обслуговування за дефіциту профільних годин екологічного спрямування все ще потребує ґрунтовного наукового розроблення.

Виділення невирішених раніше частин загальної проблеми.

Незважаючи на значну увагу науковців до питань екологізації освіти, методичні аспекти наскрізної інтеграції еко-гігієнічних знань у підготовку фахівців сервісного сектору за умови відсутності самостійних екологічних дисциплін залишаються фрагментарними. Зокрема, потребує додаткового вивчення механізм трансформації теоретичних знань про безпеку продукту у стійкі професійні установки здобувачів через використання ситуаційного моделювання та екоцентричних підходів у викладанні фахових предметів.

Формулювання цілей статті (постановка завдання). Метою статті є наукове обґрунтування та розроблення методичних аспектів формування еко-гігієнічного мислення майбутніх фахівців сфери обслуговування в умовах професійної підготовки, що базуються на інтеграції екологічних знань у зміст фахових дисциплін та спрямовані на виховання соціально відповідальної особистості.

Для досягнення поставленої мети визначено такі завдання:

- проаналізувати сучасний стан та особливості представлення еко-гігієнічних компонентів у програмах підготовки фахівців сервісної сфери;
- визначити структуру та ключові складові еко-гігієнічного мислення як інтегративної якості фахівця нової генерації;
- охарактеризувати методичні інструменти (зокрема кейс-технології та інтерактивні методи), що сприяють трансформації фрагментарних знань у цілісну систему професійних поглядів;
- обґрунтувати роль екоцентричної парадигми та аксіологічних орієнтацій у забезпеченні біологічної безпеки та якості сервісних послуг.

Виклад основного матеріалу. Сформоване еко-гігієнічне мислення виступає фундаментом санітарної культури фахівця, забезпечуючи високу якість



сервісних послуг. Еко-гігієнічне мислення фахівця сфери обслуговування ми визначаємо як багаторівневу інтелектуальну систему, що забезпечує здатність особистості не лише ідентифікувати ризики, а й проектувати безпечне професійне середовище через призму екологічної доцільності. Фундаментом цієї структури виступає інтеграція сенсорно-перцептивних якостей — здатності до тонкої диференціації органолептичних показників сировини — із теоретичним усвідомленням механізмів трансформації нутрієнтного складу під впливом екзогенних чинників [5]. На нашу думку, професійне мислення в даному контексті має трансформуватися від простої фіксації санітарних норм до прогностичного моделювання якості готового продукту, де сенсорний досвід фахівця стає первинним фільтром у системі контролю безпеки.

Структура еко-гігієнічного мислення включає три взаємопов'язані компоненти: когнітивний, мотиваційно-ціннісний та операційно-технологічний.

Когнітивний складник передбачає глибоке розуміння їжі як багатокомпонентного фактора середовища, що містить есенціальні сполуки, здатні коригувати адаптаційні можливості організму в умовах антропогенного навантаження. Ми вважаємо, що наукова підготовка фахівця має включати знання про нутрієнти-антагоністи (наприклад, роль калію та кальцію у протидії кумуляції радіонуклідів), що дозволяє фахівцю свідомо впливати на профілактичний потенціал страв [6].

Мотиваційно-ціннісний складник базується на екоцентричній парадигмі, де здоров'я споживача та збереження природних ресурсів визнаються пріоритетними порівняно з економічною рентабельністю [7]. Це вимагає від фахівця високого рівня аксіологічних орієнтацій, що дозволяють розглядати професійну діяльність як місію зміцнення людського капіталу.

Операційно-технологічний складник, у свою чергу, проявляється у здатності впроваджувати наскрізні методи контролю, такі як системи НАССР та



специфічні температурні режими обробки, що гарантують мікробіологічну та хімічну чистоту продукції навіть у складних екологічних умовах.

Особливе значення у структурі мислення має здатність до інноваційного пошуку, зокрема використання смарт-технологій для адаптивного розрахунку нутрієнтного профілю страв. На нашу думку, еко-гігієнічне мислення не є статичним набором знань, а виступає динамічною характеристикою особистості, яка дозволяє фахівцю гармонізувати технологічний процес із принципами стійкого розвитку та етичними нормами турботи про споживача і довкілля. Таким чином, синергія розвиненої сенсорики та глибокого наукового розуміння екологічної безпеки формує фахівця нової формації, здатного забезпечити високу якість сервісу в умовах глобальної нестабільності.

Ефективність формування еко-гігієнічного мислення за умови відсутності окремих профільних дисциплін екологічного спрямування цілком залежить від глибини наскрізної інтеграції відповідних знань у професійно-орієнтовані теми. Вважаємо, що така інтеграція не має бути формальним доповненням, а повинна виступати органічним складником змістового наповнення таких фундаментальних курсів фахового спрямування, як «Мікробіологія, санітарія та гігієна», «Фізіологія харчування», «Управління якістю продукції та послуг». Це передбачає перегляд матеріалу професійної підготовки на засадах екоцентричної парадигми, де кожна технологічна операція чи норма споживання оцінюється не лише з позицій економічної вигоди чи органолептичної досконалості, а й за критеріями безпеки та мінімізації антропогенного впливу на організм. Такий підхід дозволяє здобувачам усвідомити причинно-наслідкові зв'язки між станом довкілля та якістю сервісного продукту, що є визначальним для сучасної індустрії гостинності.

У контексті вивчення дисципліни «Мікробіологія, санітарія та гігієна» наскрізна інтеграція знань реалізується через поглиблений аналіз критичних точок контролю та мікробіологічної стійкості сировини в умовах мінливого



зовнішнього середовища. Зокрема, вивчення процесів теплової обробки продуктів має супроводжуватися науковим обґрунтуванням жорстких температурних режимів (досягнення внутрішньої температури не нижче 75°C) як ключового методу деактивації потенційних контамінантів, що набуває особливої значущості в умовах сучасного воєнного забруднення територій [1]. На переконання авторів, у межах курсу «Фізіологія харчування» наскрізна підготовка має базуватися на розумінні умов забезпечення санітарної надійності харчування. Гігієнічна доцільність та фізіологічна адекватність у такому разі інтегруються у структуру професійної культури фахівця, стаючи її невід'ємною складовою. Логічним завершенням цього циклу у межах дисципліни «Управління якістю продукції та послуг» виступає оволодіння інструментами стандартизації та сертифікації, що базуються на міжнародних вимогах до безпечності сервісних процесів. Це дозволяє майбутнім фахівцям проектувати системи управління, де еко-гігієнічні показники стають фундаментальними критеріями оцінки якості та конкурентоспроможності послуг.

Методологічним продовженням використання фізіологічних знань у професійній діяльності є впровадження принципів системи НАССР не лише як нормативної регламентації, передбаченої Законом України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», а як інструменту безперервного еко-гігієнічного моніторингу на всіх етапах сервісного циклу [9]. Особливе місце у цьому процесі посідає курс «Управління якістю продукції та послуг», де методика навчання здобувачів роботі з блок-схемами виробництва включає обов'язкову екологічну оцінку походження сировини та використання сучасних технологічних рішень для оперативного корегування показників безпеки страв. Ефективність такої підготовки безпосередньо залежить від системності застосування педагогічними працівниками освітніх технологій екоорієнтованого змісту, які, попри їхнє епізодичне використання у широкій практиці, мають стати невід'ємним



атрибутом фахового навчання [4]. Інтеграція знань про стійке та органічне господарювання безпосередньо у фахову підготовку дозволяє сформувати у майбутніх фахівців етичну позицію щодо вибору постачальників, орієнтованих на відмову від синтетичних агрохімікатів [10]. Наскрізне впровадження екологічного компонента у викладання дисциплін фахового спрямування забезпечує безперервність формування еко-гігієнічних установок, які входять до складу фундаменту професійної компетентності фахівця сфери обслуговування.

Перехід від теоретичного засвоєння норм до формування стійких професійних установок вимагає впровадження методів активного навчання, серед яких провідне місце посідає кейс-метод. Використання освітніх кейсів дозволяє здобувачам моделювати поведінку в реальних сервісних ситуаціях, де екологічна безпека та фізіологічна доцільність рішення мають критичне значення. Аналіз практичних ситуацій, що стосуються впливу нутрієнтів на організм та забезпечення санітарної надійності виробництва, сприяє усвідомленню студентами ролі харчових речовин як засобів адаптації до агресивних факторів зовнішнього середовища. Вирішення ситуаційних завдань щодо раціонального використання ферментних препаратів чи харчових добавок формує відповідальне ставлення до здоров'я споживача як пріоритетної професійної цінності.

Методика роботи з кейсами передбачає інтеграцію знань про гігієнічні вимоги безпосередньо у процес прийняття технологічних рішень. Еко-гігієнічне мислення фахівця в цій частині проявляється через здатність ідентифікувати приховані ризики забруднення сировини та обирати методи обробки, що максимально зберігають нативні властивості продукту. Застосування кейсів, спрямованих на аналіз наслідків порушення технологічних режимів у несприятливих екологічних умовах, дозволяє студентам критично оцінювати імовірність виникнення аліментарно-обумовлених захворювань. Логічним продовженням такої підготовки стає розвиток здатності прогнозувати вплив



кожної професійної дії на якість готового продукту, що трансформує фахівця сфери обслуговування на активного учасника системи збереження громадського здоров'я [11].

Ефективність кейс-технологій підсилюється через залучення здобувачів до обговорення етичних дилем, що виникають на межі економічної доцільності та екологічної безпеки сервісу. Це створює умови для подолання дефіциту знань у сфері охорони довкілля та готує майбутніх фахівців до вибору професійних шляхів, що мінімізують негативний вплив на здоров'я людини [3]. У такий спосіб формується цілісна система професійних поглядів, де еко-гігієнічна грамотність стає не лише сукупністю знань, а й внутрішньою потребою особистості фахівця.

Формування еко-гігієнічного мислення неможливе без засвоєння етичних засад сталого розвитку, які трансформують сервісну діяльність із суто комерційної площини у сферу соціальної відповідальності. У межах професійної підготовки важливо акцентувати увагу на переході від експлуаторського ставлення до ресурсів до моделі турботи, де вибір сировини та технологій ґрунтується на принципах екологічної справедливості та біодинамічної цілісності. Вважаємо, що інтеграція знань про органічне сільське господарство дозволяє майбутнім фахівцям критично оцінювати переваги продуктів, вирощених без застосування синтетичних пестицидів та мінеральних добрив, що є прямою передумовою забезпечення еко-гігієнічної надійності готової продукції.

На переконання авторів, етичний вектор мислення фахівця сфери обслуговування має включати усвідомлення глобальних наслідків локальних технологічних рішень. Це передбачає пріоритетність співпраці з локальними виробниками органічної продукції, що не лише мінімізує «вуглецевий слід» через скорочення логістичних ланцюгів, а й гарантує прозорість походження сировини. Професійна підготовка, орієнтована на сталий розвиток, готує фахівця до ролі експерта, здатного донести до споживача цінність екологічно чистого



харчування як інструменту збереження здоров'я в умовах зростаючого техногенного тиску [8]. У такий спосіб формується нова культура сервісу, де етичне ставлення до довкілля стає конкурентною перевагою та ознакою професійної зрілості.

Аксіологічний складник еко-гігієнічного мислення також проявляється у впровадженні принципів відповідального споживання, що передбачає мінімізацію відходів та раціональне використання біологічного потенціалу сировини [2]. Вважаємо, що навчання студентів методам збереження нативних властивостей продуктів у процесі виробництва сприяє формуванню цілісної екоцентричної позиції. Орієнтація на стандарти стійкого господарювання дозволяє фахівцю проектувати сервісні моделі, які гармонізують потреби сучасної людини з можливостями природних систем, забезпечуючи життєстійкість суспільства в умовах екологічної нестабільності.

Висновки. Еко-гігієнічне мислення фахівця сфери обслуговування є складною інтелектуальною системою, що базується на синергії сенсорно-перцептивних якостей і наукового розуміння екологічної безпеки продукту. Його структура, що охоплює когнітивний, мотиваційно-ціннісний та операційно-технологічний виміри, забезпечує перехід професійної діяльності до прогностичного моделювання якості сервісних послуг. Універсальним механізмом формування такого мислення за відсутності спеціалізованих курсів визначено наскрізну інтеграцію екоцентричної парадигми у зміст фахових дисциплін. Практична реалізація цього підходу через кейс-технології дозволяє здобувачам ідентифікувати приховані ризики контамінації сировини та приймати відповідальні рішення в умовах вибору між рентабельністю та збереженням здоров'я споживача. Формування етичних орієнтирів на засадах органічного господарювання забезпечує становлення фахівця нової формації, здатного гармонізувати запити індустрії гостинності з імперативами стійкого розвитку. Перспективи подальших наукових розвідок у цьому напрямі



вбачаються у розробленні інтегрованих навчальних програм для підвищення кваліфікації викладачів професійного навчання, а також у деталізації методичного супроводу для впровадження принципів безвідходного виробництва та екологоорієнтованих технологій у практичну підготовку фахівців сервісного сектору.

Список використаних джерел

1. Буяльська Н. П., Денисова Н. М., Кузін А. О. Зниження впливу шкідливих антропогенних факторів на людину шляхом розробки раціону харчування в умовах забруднення ґрунту відходами війни. *Технічні науки та технології*. 2025. № 1(39). С. 231-242. DOI: [https://doi.org/10.25140/2411-5363-2025-1\(39\)-231-242](https://doi.org/10.25140/2411-5363-2025-1(39)-231-242)
2. Жегус О. В., Михайлова М. В., Афанасьєва О. П. Передумови формування моделі розумного споживання продуктів харчування в Україні. *Бізнес Інформ*. 2024. №. 6. С. 389-398. DOI: <https://doi.org/10.32983/2222-4459-2024-6-389-398>
3. Збірник освітніх кейсів із фізіології харчування та безпеки праці кухарів : практ. посібник / О. Гайдук та ін. Київ : ІПО НАПН України, 2023. 198 с.
URL : https://lib.iitta.gov.ua/id/eprint/738562/1/Збірник_освітніх_кейсів_практичний_посібник.pdf
4. Каленський А. Стан розроблення та застосування екоорієнтованих педагогічних технологій у професійній підготовці майбутніх кваліфікованих робітників. *Інноваційна професійна освіта*. 2023. №2(9). С. 52-56. DOI: <https://doi.org/10.32835/2786-619X.2023.2.9.52-56>
5. Кравченко О., Боднарчук О. Особливості професійної підготовки майбутніх фахівців з технології харчування у закладах вищої освіти. *Scientific research, findings, and developments in technology in modern science: Proceedings of*



the International Scientific Conference (April 1-2, 2022). Riga, Latvia: Baltija Publishing. 2022. P. 31-36. DOI: <https://doi.org/10.30525/978-9934-26-204-3-9>

6. Матасар І. Т., Петрищенко Л. М. Спосіб життя, культура харчування та фізіологічні потреби організму в умовах забруднення радіонуклідами. *Проблеми радіаційної медицини та радіобіології*. 2025. Вип. 30. С. 513-537. DOI: 10.33145/2304A8336A2024A29A513A537

7. Олександренко К. В. Формування екологічного мислення здобувачів в умовах професійної підготовки. *Вісник Національного університету оборони України*. 2024. № 1 (77). С. 113-120. DOI: <https://doi.org/10.33099/2617-6858-2024-77-1-113-120>

8. Плакіда О., Вастьянов Р., Горошков О., Остапчук К., Матюшенко П. Харчування в сучасних соціально-економічних умовах України як здоров'яформуючий фактор (огляд літератури). *Експериментальна і клінічна медицина*. 2023. № 92(2). С. 69-75. DOI: <https://doi.org/10.35339/ekm.2023.92.2.pvh>

9. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України від 23.12.1997 № 771/97-ВР. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр>

10. Резніченко В. П., Коломієць Л. В., Тунік Т. М. Екологічні аспекти харчування: стійке, біодинамічне та органічне сільське господарство. *Аграрні інновації*. 2023. № 21. С. 81-87. DOI: <https://doi.org/10.32848/agrar.innov.2023.21.12>

11. Сімахіна Г. О., Науменко Н. В. Методологія підготовки фахівців для індустрії здорового харчування в Україні. *About the problems of science and practice, tasks and ways to solve them* : VI-th International scientific and practical conference, October 26-30, 2020. Milan, Italy, 2020. P. 545-550. URL : <https://dspace.nuft.edu.ua/handle/123456789/34509>