

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ імені В. Н. КАРАЗІНА

Кафедра туристичного бізнесу та країнознавства

КОМПЛЕКС НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

з міжфакультетської дисципліни «КУХНІ ТА ТРАДИЦІЇ НАРОДІВ СВІТУ»

рівень вищої освіти _____ перший бакалаврський _____
галузь знань _____ будь-яка _____
(шифр і назва)
спеціальність _____ будь-яка, крім 241 _____
(шифр і назва)
освітня програма _____ будь-яка, крім готельно-ресторанна справа _____
(шифр і назва)
спеціалізація _____
(шифр і назва)
вид дисципліни _____ за вибором _____
(обо'язкова/ за вибором)
факультет міжнародних економічних відносин і туристичного бізнесу

Укладач: канд. іст. наук, доцент Н. В. Аксьонова

1. Навчальний контент:

Розділ 1. Кухня народів Європи

Лекція 1 Мистецтво приготування їжі – як найдавніша галузь людської діяльності

Харчування народу, його кухня – найважливіша частина людського побуту і національної культури. Історія і етапи розвитку харчування. Принципи формування національних традицій і культур харчування. Формування гастрономічних звичок, пристрастей і характерних особливостей національної кухні народів. Вплив світових релігій на формування і становлення традицій і культур харчування. Асортимент продуктів і способи їх кулінарної обробки в різних країнах світу. Об'єкт, предмет та задачі курсу. Мета вивчення дисципліни. Історія розвитку культури та традицій харчування народів світу.

Література

1. Здобнов О. І. Страви народів світу. Київ: Вища школа, 2001. 311 с.
2. Котельникова М. Французька традиційна кухня. Київ: Ексмо, 2001. 315 с.
1. Курс лекцій з дисципліни «Кухні народів світу» для здобувачів галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітнього рівня «бакалавр»/ Укладач: Г. Й. Островська. Тернопіль, 2018. 162 с.
3. Ляшук М. М. Етнічні кухні: методичні вказівки до курсу. Луцьк: РВВ СНУ ім. Лесі Українки, 2015. 43 с.
2. Ощипок І. М. Кухні народів світу: навч. посібн. / І. М. Ощипок, П. Х. Пономарьов, М. І. Філь. Львів: Магнолія, 2006. 248 с.
3. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. Київ: Кондор, 2018. 502 с.

Лекція 2 Феномен української кухні – взаємовпливи та регіональні традиції

Особливості формування народної слов'янської кухні. Особливості традицій та культури харчування кухонь етносів України. Історія розвитку культури та традицій харчування кримських татар.

Історія розвитку культури та традицій харчування молдаван. Історія розвитку культури та традицій харчування кримчаків. Історія розвитку культури та традицій харчування караїмів. Історія розвитку культури та традицій харчування гагаузів.

Література

1. Клопотенко Є. Зваблення їжею з українським смаком. Київ Книголав, 2020. – 176 с.
2. Сокирко О. Кулінарна мандрівка в Гетьманщину. Київ : Темпора, 2021. 270 с.
3. Українська кухня: повне зведення рецептів національної кухні XVIII-XXI ст. / Г. О. Дубовіс. – Харків: Фоліо, 2006. – 591 с.

Лекція 3 Традиції харчування народів Східної Європи

Особливості приготування їжі в Балканських країнах – Болгарії, Румунії, Греції, Сербії, Хорватії, Словенії, Боснії, Чорногорії Етнічні кухні Чехії та Словаччини. Традиції та культура харчування в Угорщині. Особливості приготування їжі в Прибалтійських країнах – Естонії, Латвії, Литві. Технологія приготування традиційних страв російської кухні. Молдавська кухня. Татарська кухня. Чуваська кухня. Кухня фінно-угорських народів Росії.

Література

4. Здобнов О. І. Страви народів світу. Київ: Вища школа, 2001. 311 с.
5. Котельникова М. Французька традиційна кухня. Київ: Ексмо, 2001. 315 с.
4. Курс лекцій з дисципліни «Кухні народів світу» для здобувачів галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітнього рівня «бакалавр»/ Укладач: Г. Й. Островська. Тернопіль, 2018. 162 с.

6. Ляшук М. М. Етнічні кухні: методичні вказівки до курсу. Луцьк: РВВ СХУ ім. Лесі Українки, 2015. 43 с.
5. Ощипок І. М. Кухні народів світу: навч. посібн. / І. М. Ощипок, П. Х. Пономарьов, М. І. Філь. Львів: Магнолія, 2006. 248 с.
6. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. Київ: Кондор, 2018. 502 с.

Лекція 4 Традиції харчування народів Західної Європи

Французька кухня. Франція - основоположник європейської кухні. Вплив французької кухні на кухні інших країн. Традиції і характерні особливості французької кухні, які зробили її витонченою, а кухарів-французів законодавцями моди і традицій в кулінарному світі.

Італійська кухня. Місце макаронних виробів, рису, оливкової олії, сирів, прянощів, спецій, приправ в приготуванні асортименту продукції італійської кухні - однією з наймодніших в світі. Широке використання страв з риби і нерибних морепродуктів, овочів макаронних виробів, сирів, спецій і прянощів. Фактори, що вплинули на формування італійської кухні. Традиції і режим харчування населення Італії

Особливості та традиційні страви англійської кухні. Поняття «європейська кухня», відміну від інших національних кухонь.

Особливості харчування та кулінарні пристрасті народів Північної Європи (Великобританія, Нідерланди, Бельгія). Характеристика англійської кухні. Англійська чайна церемонія. Основні сорти англійського пива. Особливості шотландської національної кухні. Різновиди шотландського віскі. Основні характеристики харчування ірландців. Рекомендації з харчування для туристів з Ірландії. Особливості технології приготування їжі в Бельгії та Нідерландах.

Література

1. Альхабаш О. А., Тумко І. М. Кулінарна подорож. Найкращі кухні світу. Харків: Віват, 2014. 192 с.
2. Альхабаш О.А. Смак країни. Французька кухня. Харків: Аргумент Принт, 2013. 71 с.
3. Італійська кухня. Київ :Віват, 2016. 72 с.
4. Котельникова М. Французька традиційна кухня. Київ: Ексмо, 2001. 315 с.
5. Ощипок І. М. Кухні народів світу: навч. посібн. / І. М. Ощипок, П. Х. Пономарьов, М. І. Філь. Львів: Магнолія, 2006. 248 с.
6. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. Київ: Кондор, 2018. 502 с.

Лекція 5 Традиції харчування народів Кавказу: історія та спільне коріння

Грузинська кухня: Традиції, режим харчування, особливості грузинської кухні і кулінарні вподобання. Особливості приготування і оформлення національних страв, напоїв, виробів з тіста. Широке використання зелені, прянощів і приправ, сирів, квасолі. Асортимент найбільш популярних національної кухні різних районів Грузії. Технологія приготування лобіо, харчо, хаши, хінкалі, Чихиртма, сациві, хачапурі, курчат табака, шашликів. Їх особливість. Подача і оформлення.

Азербайджанська кухня: історія розвитку азербайджанської кухні. Сировина. Правила обробки овочів. Технологія приготування холодних страв і закусок, супів, страв з м'яса, птиці, борошняних виробів. Їх особливість. Подача і оформлення.

Вірменська кухня: історія розвитку Вірменської кухні. Основні кулінарні прийоми, види теплової обробки. Асортимент найбільш популярних національної кухні різних районів Вірменії. Їх особливість. Подача і оформлення.

Історія розвитку культури та традицій харчування народів Північного Кавказу. Історія розвитку культури та традицій харчування народів Дагестану.

Література

1. Irina Petrosian, David Underwood. «Armenian Food: Fact, Fiction & Folklore». Lulu.com, 2006
2. Кавказька кухня. Київ: Віват, 2016. 72 с.
3. Курс лекцій з дисципліни «Кухні народів світу» для здобувачів галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітнього рівня «бакалавр»/ Укладач: Г. Й. Островська. Тернопіль, 2018. 162 с.
4. Ляшук М. М. Етнічні кухні: методичні вказівки до курсу. Луцьк: РВВ СНУ ім. Лесі Українки, 2015. 43 с.
5. Ощипок І. М. Кухні народів світу: навч. посібн. / І. М. Ощипок, П. Х. Пономарьов, М. І. Філь. Львів: Магнолія, 2006. 248 с.
6. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. Київ: Кондор, 2018. 502 с.

Розділ 2 Кухня народів Азії та Африки

Лекція 6 Умови життя, режим і структуру харчування народів Африки.

Магрибська кухня: неповторність, оригінальність і місцевий колорит Асортимент страв для сніданків, комплексних обідів при проведенні днів національних кухонь народів Африки. Особливості використання сировини та харчових продуктів у народів Африки.

Література

1. Здобнов О. І. Страви народів світу. Київ: Вища школа, 2001. 311 с.
2. Котельникова М. Французька традиційна кухня. Київ: Ексмо, 2001. 315 с.
3. Курс лекцій з дисципліни «Кухні народів світу» для здобувачів галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітнього рівня «бакалавр»/ Укладач: Г. Й. Островська. Тернопіль, 2018. 162 с.
4. Ляшук М. М. Етнічні кухні: методичні вказівки до курсу. Луцьк: РВВ СНУ ім. Лесі Українки, 2015. 43 с.
5. Ощипок І. М. Кухні народів світу: навч. посібн. / І. М. Ощипок, П. Х. Пономарьов, М. І. Філь. Львів: Магнолія, 2006. 248 с.
6. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. Київ: Кондор, 2018. 502 с.

Лекція 7 Єврейська кухня

Формувалася під впливом релігійних звичаїв і викликаних ними обмежень (кашрут), а також розселення євреїв по всьому світі, тобто страви єврейської кухні в різних країнах світу різняться. Ізраїльська кухня як об'єднання традиції ашкеназької, сефардської, північноафриканської, східної і середземноморської кухонь.

Література

1. Здобнов О. І. Страви народів світу. Київ: Вища школа, 2001. 311 с.
2. Котельникова М. Французька традиційна кухня. Київ: Ексмо, 2001. 315 с.
3. Курс лекцій з дисципліни «Кухні народів світу» для здобувачів галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітнього рівня «бакалавр»/ Укладач: Г. Й. Островська. Тернопіль, 2018. 162 с.
4. Ляшук М. М. Етнічні кухні: методичні вказівки до курсу. Луцьк: РВВ СНУ ім. Лесі Українки, 2015. 43 с.
5. Ощипок І. М. Кухні народів світу: навч. посібн. / І. М. Ощипок, П. Х. Пономарьов, М. І. Філь. Львів: Магнолія, 2006. 248 с.
6. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. Київ: Кондор, 2018. 502 с.

Лекція 8 Турецька кухня та кухня народів Центральної Азії

Асортимент і технологія страв киргизької, узбецької, таджицької, туркменської кухні. Зв'язок релігійних традицій і харчування. Особливості кулінарної обробки харчової сировини. Технологія перших, других страв з м'яса, борошняних страв і виробів. Приготування напоїв з молока і особливості їхньої подачі на стіл.

Література

1. Здобнов О. І. Страви народів світу. Київ: Вища школа, 2001. 311 с.
2. Котельникова М. Французька традиційна кухня. Київ: Ексмо, 2001. 315 с.
3. Курс лекцій з дисципліни «Кухні народів світу» для здобувачів галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітнього рівня «бакалавр»/ Укладач: Г. Й. Островська. Тернопіль, 2018. 162 с.
4. Ляшук М. М. Етнічні кухні: методичні вказівки до курсу. Луцьк: РВВ СНУ ім. Лесі Українки, 2015. 43 с.
5. Ощипок І. М. Кухні народів світу: навч. посібн. / І. М. Ощипок, П. Х. Пономарьов, М. І. Філь. Львів: Магнолія, 2006. 248 с.
6. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. Київ: Кондор, 2018. 502 с.

Лекція 9 Китайська кухня.

Регіональні відмінності кухні Китаю. Типові страви з рису, бобів, сої, овочів, морепродуктів. імператорська і простонародна кухня, кухні провінцій Китаю. Чотири складових китайською технологією приготування їжі. Вимоги до теплової обробки. Орієнтація кулінарії Китаю на економне приготування і всеїдність.

Література

1. Здобнов О. І. Страви народів світу. Київ: Вища школа, 2001. 311 с.
2. Котельникова М. Французька традиційна кухня. Київ: Ексмо, 2001. 315 с.
3. Курс лекцій з дисципліни «Кухні народів світу» для здобувачів галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітнього рівня «бакалавр»/ Укладач: Г. Й. Островська. Тернопіль, 2018. 162 с.
4. Ляшук М. М. Етнічні кухні: методичні вказівки до курсу. Луцьк: РВВ СНУ ім. Лесі Українки, 2015. 43 с.
5. Ощипок І. М. Кухні народів світу: навч. посібн. / І. М. Ощипок, П. Х. Пономарьов, М. І. Філь. Львів: Магнолія, 2006. 248 с.
6. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. Київ: Кондор, 2018. 502 с.

Лекція 10 Японська кухня

Правила приготування страв з рису в японській кухні. Асортимент. Страви з локшини - основна і додаткова їжа. Місце бобових продуктів (тофу і місо), риби в японській кулінарії. Правила японського етикету за столом. Японські столові прибори. Принципи і стилі оформлення японських страв. Характеристика японської чайної церемонії.

Література

1. Здобнов О. І. Страви народів світу. Київ: Вища школа, 2001. 311 с.
2. Котельникова М. Французька традиційна кухня. Київ: Ексмо, 2001. 315 с.
3. Курс лекцій з дисципліни «Кухні народів світу» для здобувачів галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітнього рівня «бакалавр»/ Укладач: Г. Й. Островська. Тернопіль, 2018. 162 с.
4. Ляшук М. М. Етнічні кухні: методичні вказівки до курсу. Луцьк: РВВ СНУ ім. Лесі Українки, 2015. 43 с.
5. Ощипок І. М. Кухні народів світу: навч. посібн. / І. М. Ощипок, П. Х. Пономарьов, М. І. Філь. Львів: Магнолія, 2006. 248 с.

6. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. Київ: Кондор, 2018. 502 с.

Лекція 11 Специфічні особливості корейської кухні.

Хансік. Страви з овочів, рису і бобових продуктів. Прийоми теплової обробки, спеції в кулінарії Кореї. Кімчі, пібімпап, кальбо, пульгогі, ханчжонсік. Правила прийому їжі в корейській кухні. Палацова кухня Кореї.

Література

1. Здобнов О. І. Страви народів світу. Київ: Вища школа, 2001. 311 с.
2. Котельникова М. Французька традиційна кухня. Київ: Ексмо, 2001. 315 с.
3. Курс лекцій з дисципліни «Кухні народів світу» для здобувачів галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітнього рівня «бакалавр»/ Укладач: Г. Й. Островська. Тернопіль, 2018. 162 с.
4. Ляшук М. М. Етнічні кухні: методичні вказівки до курсу. Луцьк: РВВ СНУ ім. Лесі Українки, 2015. 43 с.
5. Ощипок І. М. Кухні народів світу: навч. посібн. / І. М. Ощипок, П. Х. Пономарьов, М. І. Філь. Львів: Магнолія, 2006. 248 с.
6. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. Київ: Кондор, 2018. 502 с.

Лекція 12 Кухня народів Індії

Приготування та оформлення страв індійської кухні. Релігійні забобони. Топлене масло. Індійські пікулі. Карі з овочів, бобових або м'яса. Чапаті. Рис басматі, тхалі. Традиційний індійський етикет. Способи прийняття їжі руками.

Література

1. Здобнов О. І. Страви народів світу. Київ: Вища школа, 2001. 311 с.
2. Котельникова М. Французька традиційна кухня. Київ: Ексмо, 2001. 315 с.
3. Курс лекцій з дисципліни «Кухні народів світу» для здобувачів галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітнього рівня «бакалавр»/ Укладач: Г. Й. Островська. Тернопіль, 2018. 162 с.
4. Ляшук М. М. Етнічні кухні: методичні вказівки до курсу. Луцьк: РВВ СНУ ім. Лесі Українки, 2015. 43 с.
5. Ощипок І. М. Кухні народів світу: навч. посібн. / І. М. Ощипок, П. Х. Пономарьов, М. І. Філь. Львів: Магнолія, 2006. 248 с.
6. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. Київ: Кондор, 2018. 502 с.

Розділ III Кухня народів Америки, Австралії та Океанії

Лекція 13 Особливості культури та традиції харчування в кухнях країн Америки.

Звичай і традиції кухні США. консерви, пресерви, ковбасні вироби, бутерброди і готові напої. Відмінні особливості. Умови життя, режим і структуру харчування народів Америки. Асортимент страв для сніданків, комплексних обідів при проведенні днів національних кухонь народів Америки. Особливості використання сировини та харчових продуктів у народів Америки.

Особливості традицій, культури та режиму харчування у кухнях країн карибського басейну. Особливості технології приготування їжі в країнах Центральної та Південної Америки – Венесуелі, Колумбії, Еквадору, Перу, Уругваю, Аргентини, Чилі.

Література

1. Здобнов О. І. Страви народів світу. Київ: Вища школа, 2001. 311 с.
2. Котельникова М. Французька традиційна кухня. Київ: Ексмо, 2001. 315 с.

3. Курс лекцій з дисципліни «Кухні народів світу» для здобувачів галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітнього рівня «бакалавр»/ Укладач: Г. Й. Островська. Тернопіль, 2018. 162 с.
4. Ляшук М. М. Етнічні кухні: методичні вказівки до курсу. Луцьк: РВВ СНУ ім. Лесі Українки, 2015. 43 с.
5. Ощипок І. М. Кухні народів світу: навч. посібн. / І. М. Ощипок, П. Х. Пономарьов, М. І. Філь. Львів: Магнолія, 2006. 248 с.
6. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. Київ: Кондор, 2018. 502 с.

Лекція 14 Особливості національних традицій та етнічної кухні народів Австралії, Нової Зеландії та Океанії

Особливості традиційної кухні та культури харчування етнічних народів країн Австралійського союзу. Особливості традицій та культури харчування народів Нової Зеландії. Кухня народів Океанії.

Література

1. Здобнов О. І. Страви народів світу. Київ: Вища школа, 2001. 311 с.
2. Котельникова М. Французька традиційна кухня. Київ: Ексмо, 2001. 315 с.
3. Курс лекцій з дисципліни «Кухні народів світу» для здобувачів галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітнього рівня «бакалавр»/ Укладач: Г. Й. Островська. Тернопіль, 2018. 162 с.
4. Ляшук М. М. Етнічні кухні: методичні вказівки до курсу. Луцьк: РВВ СНУ ім. Лесі Українки, 2015. 43 с.
5. Ощипок І. М. Кухні народів світу: навч. посібн. / І. М. Ощипок, П. Х. Пономарьов, М. І. Філь. Львів: Магнолія, 2006. 248 с.
6. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. Київ: Кондор, 2018. 502 с.

Список рекомендованої літератури

7. Cesaro, Christina M. (2000) 'Consuming identities: Food and resistance among the Uyghur in contemporary Xinjiang', *Inner Asia*, 2(2): 225–238
8. Ferguson, Priscilla Parkhurst (2010) 'Culinary nationalism', *Gastronomica*, 10(1): 102–109.
9. Food, National Identity and Nationalism. From Everyday to Global Politics. Authors Ichijo, Atsuko, Ranta, Ronald. Palgrave Macmillan? 2016. – 196 S.
10. Gille, Zsuzsa (2011) 'The Hungarian foie gras boycott: Struggles for moral sovereignty in postsocialist Europe', *East European Politics and Societies*, 25(1): 114–128.
11. Grew, Raymond (1999) 'Food and global history', in Raymond Grew (ed) *Food in Global History*. Boulder, CO: Westview, pp. 1–29.
12. Han, Kyung-Koo (2011) 'The "Kimchi War" in globalizing East Asia: Consuming class, gender, health and national identity', in Laurel Kendall (ed) *Consuming Korean Tradition in Early and Late Modernity Commodification, Tourism, and Performance*. Honolulu: University of Hawaii Press
13. Hirata, Keiko (2005) 'Why Japan supports whaling', *Journal of International Wildlife Law and Policy*, 8: 129–149.
14. Hirsh, Dafna (2011) 'Hummus is best when it is Fresh and Made by Arabs', *American Ethnologist*, 38(4): 617–630.
15. Lupton, Deborah (1994) 'Food, memory and meaning: The symbolic and social nature of food events', *The Sociological Review*, 42(4): 664–685.
16. Narayan, Uma (1995) 'Eating cultures: incorporation, identity and Indian food', *Social Identities*, 1(1): 63–86.

17. Raviv, Yael (2003) 'Falafel: A national icon', *Gastronomica: The Journal of Food and Culture*, 3(3): 20–25.
18. Tosato, Andrea (2013) 'The protection of traditional foods in the EU: Traditional specialities guaranteed', *European Law Journal*, 19(4): 545–576
19. Wright, Wynne and Annes, Alexis (2013) 'Halal on the menu?: Contested food politics and french identity in fast-food', *Journal of Rural Studies*, 32: 388–399.
7. Альхабаш О. А., Тумко І. М. Кулінарна подорож. Найкращі кухні світу. Харків: Віват, 2014. 192 с.
20. Альхабаш О.А. Смак країни. Французька кухня. Харків: Аргумент Принт, 2013. 71 с.
21. Архіпов В.В. Особливості приготування чаю, національні традиції чаювання у різних народів. Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації: матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції (Київ, 10-11 квітня 2014 року). Київ: КНУКіМ. 2014. С. 29-42
22. Безлепкин Ю. В. Кухні народів світу. Харків: Прапор, 1993. 356 с.
23. Волощук Г. А. Нечепоренко А. В. Особливості кухонь народів світу. Київ: Техніка, 1992. 195 с.
24. Гаврилко П. П. Збірник рецептур національної кухні країн Європи. Київ, 2016. 620 с.
25. Здобнов О. І. Страви народів світу. Київ: Вища школа, 2001. 311 с.
26. Котельникова М. Французька традиційна кухня. Київ: Ексмо, 2001. 315 с.
8. Курс лекцій з дисципліни «Кухні народів світу» для здобувачів галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітнього рівня «бакалавр»/ Укладач: Г. Й. Островська. Тернопіль, 2018. 162 с.
27. Ляшук М. М. Етнічні кухні: методичні вказівки до курсу. Луцьк: РВВ СНУ ім. Лесі Українки, 2015. 43 с.
9. Ощипок І. М. Кухні народів світу: навч. посібн. / І. М. Ощипок, П. Х. Пономарьов, М. І. Філь. Львів: Магнолія, 2006. 248 с.
10. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. Київ: Кондор, 2018. 502 с
28. Саніна І. Л. Смак країни. Східні солодощі. Харків: Аргумент Принт, 2014. 72 с.
29. Середа І. І. Смак країни. Смак Азії: кухні Китаю і Японії. Київ, 2014. 71 с.

1.2. Дистанційний курс «Кухні та традиції народів світу», режим доступу: <https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=6122>

2. Плани практичних (семінарських) занять для лабораторних робіт, самостійної роботи

Завдання для самостійної роботи з курсу «Кухні та традиції народів світу»

Самостійна робота № 1 Написання есе на фільми з історії української кухні

Перегляньте фільми

Сало – його користь та шкода, Обережно, міф

https://www.youtube.com/watch?v=КС4а3qgsm_o

Чи дійсно борщ – українська страва, Історія обману

<https://www.youtube.com/watch?v=VIhuhGGWrkE>

Які українські страви можуть зацікавити світ, Історія обману

<https://www.youtube.com/watch?v=qх0ВТFcYhU>

Під час написання есе зверніть увагу на такі аспекти

- Сформулюйте чи зрозуміло вам відмінності гастрономічної культури українців зараз і до XIX століття.
- Чим оповідь вас зацікавила?
- Що вразило або здивувало? Що, можливо, викликало у вас несприйняття?
- Над чим цей матеріал змусив замислитися особисто вас?
- Наскільки актуальним є подібні знання сьогодні? Чому ви так вважаєте?
- Який момент у фільмі вам найбільше сподобався? Перекажіть цей епізод
- Які почуття викликали у вас ці фільми? Опишіть їх докладно

ЗРАЗОК

ЕССЕ

з історії української кухні студента/студентки групи

прізвище, ім'я

ТЕКС ЕССЕ

Дата

Підпис

Самостійна робота № 2 Написання есе на цикл фільмів «Китай на кінчику язика»

Перегляньте усі 7 серій циклу фільмів «Китай на кінчику язика» за допомогою каналу

Ютуб за посиланням: <https://www.youtube.com/watch?v=7-BXPc-iWnk&list=PLWFgQkbl82da2pRxUjck8fH9fflJ3Zig>. Під час написання есе зверніть увагу на такі аспекти

- Сформулюйте авторську концепцію фільму.
- Чим фільм вас зацікавив? Чим вразив або здивував? Що, можливо, викликало у вас несприйняття?
- Над чим фільм змусив замислитися особисто вас?
- Наскільки актуальним є фільм сьогодні? Чому ви так вважаєте?
- Який епізод фільму найвиразніше виявляє його задум? Перекажіть цей епізод.
- Які почуття викликала у вас кожна із частин фільму, охарактеризуйте кожен?

ЗРАЗОК

ЕССЕ

на цикл фільмів «Китай на кінчику язика» студента/студентки групи

повністю прізвище, ім'я

ТЕКС ЕССЕ

Дата

Підпис

Самостійна робота №3 Відвідування етнічного ресторану

Пропонується відвідати і написати відгук на відвідування **етнічного ресторану** за вибором студента/ки. Під час написання відгуку дотримуйтесь такого плану

1. Чому ви обрали саме цей ресторан?
2. У чому полягає відмінність цього ресторану від інших закладів етнічного харчування.
3. Які суто етнічні страви пропонує цей ресторан?
4. Як себе рекламує ресторан через етнічну їжу?
5. Чи є в ньому нові цікаві підходи щодо подачі етнічних страв?
6. Чи погоджуєтесь ви з ціновою політикою ресторану?
7. Зазначте як опозиціонує себе ресторан у віртуальному просторі (сайт, соціальні мережі, реклама).
8. Зазначте найкращі, на вашу думку, страви цього ресторану.
9. Які ваші особисті враження від відвідування ресторану?

ЗРАЗОК

ВІДГУК

Відвідування етнічного ресторану повна назва, адреса, студента/студентки групи
прізвище, ім'я

Дата

Підпис

Самостійна робота №4 Фудблогерство

Відеоролик має бути відзнятий за одним із рецептів етнічної страви (за вибором студентів). Спочатку потрібно розказати про рецепт, показати усі інгредієнти, що містить страва, відзняти усі операції з приготування та етапи термічної обробки. Формат відеоролика має бути MP4. Приклад «Як приготувати смачний грецький салат»
https://www.youtube.com/watch?v=xJzdOz5MdA4&ab_channel

Критерієм оцінки самостійної роботи є наявність власної (авторської) позиції; пов'язаність змісту роботи із проблемними запитаннями; наявність висновку.

10-9 балів – робота виконана на високому теоретичному рівні, містить всебічний аналіз, має власне ставлення до дослідження з обраної теми і добре обґрунтовану авторську позицію.

8-7 балів – має незначні недоліки з питань обґрунтування своєї думки, оперує розлогими висновками з предмету обраної теми.

6-5 балів – не містить критичного аналізу, авторська позиція обґрунтована не досить послідовно, робота надає відповіді не на всі проблемні запитання.

4-3 бали – робота має компілятивний характер, авторська позиція не обґрунтована, проігноровані відповіді на проблемні запитання.

2-1 бал – робота позбавлена логіки й послідовності викладу, недбало оформлена робота.

0 балів – плагіат, несамостійно виконана робота, відсутність роботи.

3. Питання, задачі, завдання або кейси для поточного та підсумкового контролю знань, вмінь здобувачів вищої освіти, для контрольних робіт, передбачених навчальним планом, післяатестаційного моніторингу набутих знань і вмінь з навчальної дисципліни:

**Питання до заліку з
курсу «Кухні та традиції народів світу»**

1. Розкрийте основні фактори які формують підґрунтя національної кухні.
2. Висвітліть виникнення і розвиток кулінарії в різних країнах світу.
3. Визначте сучасні пріоритети в кулінарії та ресторанному господарстві
4. Дослідіть типи та асортимент страв.
5. Охарактеризуйте способи механічної обробки сировини.
6. Систематизуйте способи теплової обробки продуктів в процесі приготування страв, дайте їм характеристику.
7. Перелічіть хімічні способи обробки продуктів.
8. Назвіть рейтинг, за яким присвоюються звання «високої кухні» тим чи іншим ресторанам.
9. Дослідіть стиль “фьюжн” в кулінарії та назвіть основні його принципи.
10. Охарактеризуйте “молекулярну кулінарію” та її особливості.
11. Дослідіть фактори впливу на формування народної слов’янської кухні.
12. Визначте характерні особливості розвитку культури та традицій харчування українського народу та вплив релігійних та світських традицій на етнічні особливості харчування населення.
13. Висвітліть властивості традиційної кухні кожного з етнографічних районів України.
14. Опишіть найбільш відмітну рису технології приготування страв української кухні.
15. Охарактеризуйте види кулінарної обробки сировини білоруської кухні
16. Основні фактори, які визначають особливості російської кухні.
17. Перелічіть компоненти молдавської “чорби”.
18. Розкрийте спільне коріння кулінарних традицій країн Закавказзя.
19. Назвіть національні страви вірменської та грузинської кухонь.
20. Визначте основні фактори, які формують підґрунтя національної кухні Азербайджану.
21. Які страви національної кухні народів Закавказзя користується великою популярністю у туристів?
22. Охарактеризуйте традиційні страви та основні кулінарні технології бельгійської кухні.
23. Перелічіть страви, які яскраво характеризують національну кухню Люксембургу.
24. Висвітліть історію та традиції нідерландської національної кухні.
25. Розкрийте особливості кулінарних традицій різних регіонів Німеччини.
26. Назвіть популярні віденські кондитерські вироби.
27. Яку роль відіграють кав’ярні у національній кухні Австрії?
28. Назвіть м’ясні вироби, які мають найбільший успіх у всіх без винятку регіонах Німеччини.
29. Опишіть легендарний напій прославив люксембурзьку кухню

30. Визначте характерні особливості регіональних кухонь жителів Швейцарії.
31. Порівняйте унікальні риси сучасних кулінарних традицій Англії, Шотландії та Ірландії.
32. Охарактеризуйте національні страви населення Великої Британії.
33. Перелічіть інгредієнти, характерні для національної англійської кухні.
34. Розкрийте національну самобутність шотландської кухні. Чому для туристів з континенту місцева кухня видається екзотичною?
35. Опишіть неповторність і місцевий колорит кухні народів Ірландії.
36. Визначте унікальні риси сучасних кулінарних традицій латиської національної кухні.
37. Що вважається підґрунтям естонської національної кулінарії?
38. Перелічіть класичні національні страви естонської національної кухні.
39. Висвітліть оригінальність фінської кухні.
40. Дослідіть, що привертає увагу туристів-гурманів до Ісландії?
41. Охарактеризуйте кулінарні традиції різних регіонів Франції та вкажіть на їхні відмінності.
42. Розкрийте кулінарні шедеври італійської національної кухні.
43. Визначте неодмінний елемент італійської трапези?
44. Перелічіть основні різновиди “пасти”.
45. Опишіть регіональні особливості іспанської кухні.
46. Батьківщиною якого сорту вина є Португалія?
47. Кулінарні традиції яких народів вплинули на грецьку кухню?
48. Назвіть самий відомий грецький сир та його використання в кулінарії.
49. До якої страви в національній кухні Туреччини особливе ставлення. Які солодощі популярні в Туреччині?
50. Назвіть основні овочеві і вегетаріанські страви в національній кухні Ізраїлю.
51. Розкрийте кулінарні шедеври угорської національної кухні.
52. Що є характерною рисою польської національної кухні?
53. Назвіть основні національні страви Чехії і Словаччини.
54. Які інгредієнти характерні для національних кухонь балканських країн?
55. Яку країну часто називають “країною овочів”?
56. Кулінарні традиції яких народів вплинули на кухню Угорщини?
57. Дослідіть основні фактори, які визначають особливості національної кухні Німеччини.
58. Чим славиться румунська кухня?
59. Перелічіть класичні національні страви кухні Хорватії.
60. Охарактеризуйте гастрономічні технології народів Словенії.
61. Розкрийте основи харчування жителів Китаю, Японії, Таїланду.
62. Назвіть страви, які готують із сої. Які інгредієнти використовують при приготуванні соєвого соусу?
63. Визначте, у якій національній кухні немає поняття “головної страви”.
64. Висвітліть популярний спосіб нетермічної кулінарної обробки риби у японській кухні.
65. Чому для приготування страви з риби фугу повар повинен мати ліцензію?
66. Опишіть, як проходить чайна церемонія у Китаї та Японії.
67. Що в національній кухні Індії розуміють під словом “каррі”?

68. Перелічіть приправи, які використовуються в індійській кухні в процесі приготування страв.
69. Охарактеризуйте гастрономічні технології народів Середньої Азії.
70. Дослідіть основні фактори, які визначають особливості арабських регіональних кухонь.
71. Опишіть процес приготування кава в арабських країнах.
72. Висвітліть історію та унікальні особливості загальнонаціональної та регіональної кухні США.
73. Охарактеризуйте традиційні страви та основні кулінарні технології канадської кухні.
74. Чим славиться мексиканська кухня?
75. Як називається сорт гострого перцю, що використовується для приготування страв в Мексиці?
76. Розкрийте характерні особливості кубинської кухні.
77. Які види м'яса використовують в аргентинській кулінарії?
78. Дослідіть, в якій країні вирощують фіолетову кукурудзу.
79. Назвіть вид бобів, який найбільш поширений в Бразилії.
80. Перелічіть популярні національні страви та напої, які рекомендує кухня Парагваю та Уругваю.
81. В якій країні готують страви з морського їжака і водоростей?
82. Дослідіть регіональні кулінарні традиції народів Алжиру.
83. Назвіть найважливішу харчову культуру в Сахарі, на півдні Тунісу.
84. Які види м'яса використовують в південноафриканській кухні?
85. Охарактеризуйте страви національної кухні Австралії.
86. Перелічіть види теплової обробки австралійської кухні.
87. Сік якого фрукта використовують австралійські кулінари для маринування птиці?
88. Любителями якого гарячого напою є австралійці?
89. Висвітліть традиційні страви новозеландців.
90. Які алкогольні напої поширені в Новій Зеландії?

4. Завдання семестрових екзаменів (письмових залікових робіт):

Зразок залікового завдання дисципліни «Кухня та традиції народів Світу»

Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна
 Факультет Міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу
 Спеціальність будь-яка
 Семестр III
 Форма навчання: денна
 Рівень вищої освіти (освітньо-кваліфікаційний рівень): бакалавр
 Навчальна дисципліна: «Кухні та традиції народів світу»

Залікове завдання 1 (кожна вірна відповідь надає 3 бали)

1. Тортільяс – перепічки з начинкою, що печуться на відкритому вогнищі придумали

A угорці
 B іспанці

С мексиканці

Д турки

2. Гратен, що в перекладі звучить як «страва зі хрумкою скоринкою придумали в

А Італії

В Іспанії

С Угорщині

Д Франції

3. Пудинг - це страва

А італійської кухні

В австрійської кухня

С литовської кухні

Д англійської кухні

4. Паста - це страва

А Італійської кухні

В Німецької кухні

С Грузинської кухні

Д Англійської кухні

5. Гуляш – це страва, що найчастіше вживають

А французи

В угорці

С іспанці

Д росіяни

6. У німецькій кухні традиційно використовують

А яловичину

В свинину

С оленину

Д баранину

7. Біфштекс - це страва

А угорської кухні

В болгарської кухні

С англійської кухні

Д румунської кухні

8. Який з сирів використовується в італійській кухні

А рокфор

В моцарелла

С чедер

Д бринза

9. Різдяне блюдо американської кухні - це

А гуска з яблуками

В відварна курка

С смажене порося

Д індичка

10. Соус «Чілі» пов'язаний с

А французькою кухнею

В грузинською кухнею

С тайською кухнею

Д мексиканською кухнею

11. Вівсянка - це традиційна страва

А угорської кухні

В болгарської кухні

С англійської кухні

Д румунської кухні

12. Особливістю борщу українського є додавання
- A сала
 - B буряків
 - C зелені
 - D сметани
13. Яка національна кухня ввібрала гастрономічні традиції Франції, Німеччини та Італії
- A Угорська
 - B Нідерландська
 - C Бельгійська
 - D Швейцарська
14. Назвіть традиційне японське блюдо?
- A Тофу-Ма За
 - B Пельмені
 - C Рамен
 - D вонтони
15. Національною старою якої країни є паелья?
- A Італії
 - B Іспанії
 - C Угорщині
 - D Франції
16. «Шлях чаю», це культурна традиція
- A китайської культури
 - B тибетської культури
 - C японської культури
 - D англійської культури
17. Назвіть символ китайської кухні
- A фалафель
 - B цзяоцзи
 - C ролли
 - D баурсаки;
18. За грузинським столом найчастіше п'ють?
- A біле вино
 - B червоне вино
 - C лікер
 - D ром
19. Звідки родом тістечка «Pasteis de Belem»?
- A Франція
 - B Мексика
 - C Італія
 - D Португалія
20. Який вид м'яса не вживають в Марокко?
- A баранину
 - B кролятину
 - C яловичину
 - D свинину

Затверджено на засіданні кафедри
туристичного бізнесу та країнознавства
(протокол № ____ від _____ 20__ р.)

Зав. кафедри

доц. А. Ю. Парфіненко

Екзаменатор

доц. Н. В. Аксьонова