

Міністерство освіти і науки України  
Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна  
Кафедра туристичного бізнесу та країнознавства

“ЗАТВЕРДЖУЮ”  
Проректор з науково-педагогічної  
роботи  
Олександр ГОЛОВКО



\_\_\_\_\_ 2022 р.

## РОБОЧА ПРОГРАМА

### КУХНЯ ТА ТРАДИЦІЇ НАРОДІВ СВІТУ

(міжфакультетський курс)

рівень вищої освіти \_\_перший бакалаврський\_\_

галузь знань \_\_\_\_\_ усі галузі \_\_\_\_\_  
(шифр і назва)

спеціальність \_\_\_\_\_ усі спеціальності, окрім спеціальності  
241 Готельно-ресторанна справа  
(шифр і назва)

освітня програма \_\_\_\_\_  
(шифр і назва)

спеціалізація \_\_\_\_\_  
(шифр і назва)

вид дисципліни \_\_\_\_\_ за вибором \_\_\_\_\_  
(обов'язкова/ за вибором)

факультет \_\_\_\_\_ усі факультети \_\_\_\_\_

2022 / 2023 навчальний рік

Програму рекомендовано до затвердження Вченою радою факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

Протокол від “\_30\_” \_серпня\_ 2022 року, протокол №\_1\_

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ: канд. іст. наук, доцент Наталя АКСЬОНОВА

Програму схвалено на засіданні кафедри туристичного бізнесу та країнознавства  
Протокол від “\_29\_” \_серпня\_ 2022 року, протокол №\_1\_

Завідувач кафедри туристичного бізнесу  
та країнознавства

  
Анатолій ПАРФІНЕНКО

Програму погоджено науково-методичною комісією факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

Протокол від “\_29\_” \_серпня\_ 2022 року, протокол №\_1\_

Голова науково-методичної комісії факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

  
(підпис) Лариса ГРИГОРОВА-БЕРЕНДА

## Вступ

Програма навчальної дисципліни «Кухня та традиції народів світу» складена відповідно до освітньо-професійних (освітньо-наукових) програм підготовки бакалаврів за усіма спеціальностями, окрім спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

### 1. Опис навчальної дисципліни

1.1 Мета — формування у здобувачів теоретичних знань та уявлень про традиції харчування, взаємозв'язку релігійних світоглядів і кулінарії різних країн; вивчення асортименту національних страв і правил їх подачі, традиційних джерел сировини і способах її кулінарної обробки.

Занурення в культуру країни та розвиток креативності мислення, розвиток уявлень про кухню та традиції народів світу.

1.2 Основними завданнями навчальної дисципліни є знайомлення з основними напрямками розвитку етнічної кухні, поводження з їжею і прийому гостей у народів світу, особливостями протікання етнокультурних і етнічних процесів. Курс повинен дати уявлення про традицію харчування в різних кліматичних зонах.

Поряд із цим курс допомагає формуванню у здобувачів знань і уявлень про традиції харчування, взаємозв'язку релігійних світоглядів і кулінарії у різних етносів. Вивчає проблеми впливу на етикет соціальних і етносоціальних інститутів на різних соціально-економічних рівнях, аспекти гендерних і владних стосунків. Вивчення культури «іншого», а головним чином народної (традиційно-побутової) культури дає можливість розкрити та визначити тенденції розвитку сучасної культури, вирішити проблеми етнічної специфіки культури, зазначити традиції та новації в культурі.

Курс розкриває основні аспекти кулінарного мистецтва народів світу та його національні особливості. У ньому висвітлено історію розвитку культури та традицій харчування народів зарубіжних країн та України, кулінарну спадщину націй.

Курс забезпечує формування наступних загальних компетентностей:

- Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях.
- Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.
- Здатність бути критичним і самокритичним.
- Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.
- Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.
- Здатність до адаптації та дії в новій ситуації.
- Здатність працювати в команді.
- Здатність генерувати нові ідеї (креативність).
- Здатність навчатися і оволодівати сучасними знаннями.
- Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.
- Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.
- Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

Формування наступних фахових компетентностей:

- Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях
- Здатність планувати та управляти часом
- Здатність до співпраці з діловими партнерами і клієнтами, уміння забезпечувати з ними ефективні комунікації
- Здатність працювати у міжнародному середовищі на основі позитивного ставлення до несхожості до інших культур, поваги до різноманітності та мультикультурності, розуміння місцевих і професійних традицій інших країн, розпізнавання міжкультурних проблем у професійній практиці

1.3. Кількість кредитів 3

1.4. Загальна кількість годин 90

1.5. Характеристика навчальної дисципліни за вибором	
Денна форма навчання	Заочна (дистанційна) форма навчання
Рік підготовки	
2-й	-й
Семестр	
4-й	-й
Лекції	

28 год.	8 год.
Практичні, семінарські заняття	
	год.
Лабораторні заняття	
год.	год.
Самостійна робота	
62 год.	82 год.
Індивідуальні завдання	
год.	

#### 1.6. Заплановані результати навчання

Здобувачі повинні досягти таких результатів навчання:

- Демонструвати знання щодо історії розвитку європейської кухні;
- Розуміти принципи використання теоретичних знань з етикету різних народів;
- Відтворювати страви, з якими познайомилися у процесі навчання,
- Розуміти адаптативні властивості етнічної кухні;
- Демонструвати знання про природу та характер кухні окремих країн та регіонів;
- Розуміти принципи використання теоретичних знань з кулінарії та культурної взаємодії при вирішенні практичних завдань міжкультурної взаємодії;
- Здійснювати самостійний пошук у сфері культури харчування різних народів.

## 2. Тематичний план навчальної дисципліни

### Розділ 1. Кухня народів Європи

#### Тема 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.

#### Тема 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.

#### Тема 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.

#### Тема 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 французів - кухарів 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.

#### **Тема 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, хачапури, 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.

### **Розділ 2 Кухня народів Азії та Африки**

#### **Тема 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.

#### **Тема 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.

#### **Тема 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.

#### **Тема 9 Китайська кухня.**

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

#### **Тема 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.

#### **Тема 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.

## **Тема 12 Кухня народів Індії**

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

## **Розділ III Кухня народів Америки, Австралії та Океанії**

### **Тема 13 Особливості культури та традиції харчування в кухнях країн Америки.**

Звичаї 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.

### **Тема 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.

### 3. Структура навчальної дисципліни

Назви розділів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	Ус бог о	у тому числі					Усь ого	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
<b>Розділ 1. Кухня народів Європи</b>												
Тема 1 Мистецтво приготування їжі – як галузь людської діяльності	4	2				2	5					5
Тема 2. Феномен української кухні – взаємовпливи та регіональні традиції	8	2				6	5					5
Тема 3. Традиції харчування народів Східної Європи	8	2				6	6	1				5
Тема 4. Традиції харчування народів Західної Європи	8	2				6	6	1				5
Тема 5. Кулінарні традиції народів Кавказу: історія та спільне коріння	8	2				6	6	1				5
Разом за розділом 1	36	10				26	28	3				25
<b>Розділ 2 Кухня народів Азії та Африки</b>												
Тема 6. Умови життя, режим харчування народів Африки	6	2				4	6	1				5
Тема 7. Єврейська кухня	6	2				4	6	1				5
Тема 8. Турецька кухня та кухня народів Центральної Азії	6	2				4	8	1				7
Тема 9. Китайська кухня	6	2				4	7					7
Тема 10 Японська кухня	4	2				2	5	1				5
Тема 11. Специфічні особливості корейської кухні.	4	2				2	5					5
Тема 12 Кухня народів Індії	6	2				4	5					5
Разом за розділом 2	38	14				24	47	4				43
<b>Розділ 3 Кухня народів Америки, Австралії та Океанії</b>												
Тема 13 Особливості традиції у країнах Америки	8	2				6	8	1				7
Тема 14. Особливості етнічної кухні народів Австралії, Нової Зеландії та Океанії	8	2				6	7					7
Разом за розділом 3	16	4				12	15	1				14
Усього годин	90	28				62	90	8				82

### 4. Теми семінарських занять

Не передбачаються

### 5. Завдання для самостійної роботи

№ з/п	Види та зміст самостійної роботи	Кількість годин	
		ден	заоч
1	Написання есе на цикл фільмів «У історії на кухні» Фільми 1-5	16	20
2	Написання есе на цикл фільмів «Китай на кінчику язика»	16	20
3	Створення відеоролика з приготування етнічної страви за вибором здобувача/ки	16	22

4	Написання відгуку з відвідування етнічного ресторану за вибором здобувача/ки	10	20
	Разом	58	82

## 6. Індивідуальні завдання

Не передбачаються

## 7. Методи навчання

Методи навчання – взаємодія між викладачем і здобувачами, під час якої відбувається передача та засвоєння знань, умінь і навичок від викладача до здобувача, а також самостійної та індивідуальної роботи здобувача. При проведенні визначених планом видів занять використовуються такі методи:

### 1. Під час викладення навчального матеріалу:

- словесні (бесіда, пояснення, розповідь, інструктаж);
- наочні (ілюстрування, демонстрування, самостійне спостереження);
- практичні (відтворення рецептів).

### 2. За організаційним характером навчання:

- методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності;
- методи стимулювання і мотивації навчально-пізнавальної діяльності;
- методи контролю та самоконтролю у навчанні;
- бінарні (поєднання теоретичного, наочного, практичного) методи навчання.

### 3. За логікою сприймання та засвоєння навчального матеріалу: індуктивно-дедукційні, репродуктивні, прагматичні, дослідницькі, проблемні тощо.

Основні форми навчального процесу при вивченні дисципліни «Кухні та традиції народів світу»:

- навчальні заняття;
- самостійна робота здобувачів;
- робота в наукових бібліотеках та мережі Інтернет;
- контрольні заходи.

З метою активізації навчально-пізнавальної діяльності здобувачів при вивченні дисципліни «Кухні та традиції народів світу» використовуються різноманітні методи навчання, а саме: вербальні (словесні), наочні та практичні методи, які включають в себе як подання матеріалу викладачем (лекція, розповідь, пояснення, бесіда), так і роботу здобувачів з науково-популярним відео, довідковою, науково-популярною і навчальною літературою та глобальною мережею Інтернет; робота з відео рецептів страв, виконання тестових завдань, підготовка самостійної роботи тощо. Метод викладання навчального матеріалу визначаються викладачем у залежності від цілей і завдань, виду занять, змісту теми, можливостям (інтелектуальним, психологічним, морально-етичним тощо) здобувачів, наявним умовам і часу, відведеному для вивчення теми.

Під час лекцій використовуються наступні методи: пояснювально-ілюстративний, або інформаційно-рецептивний метод (реконструкція, лекція, пояснення, робота з джерелами, демонстрація тощо), проблемний метод подачі навчального матеріалу. Під час викладання навчального матеріалу лекції використовується мультимедійна презентація.

## 8. Методи контролю знань

Контроль здійснюється за рейтинговою системою. Зміст курсу поділений на 3 змістовних розділи. Кожний розділ включає в себе лекції, самостійну роботу здобувачів, які завершуються рейтинговим контролем рівня засвоєння знань програмного матеріалу. Оцінка успішності знань здобувачів здійснюється в двох формах: самостійна робота і підсумковий контроль (залік).

Підсумковий семестровий контроль здійснюється під час проведення заліку. Загальна кількість балів за успішне виконання залікових завдань – 60. Час виконання – до 30 хвилин.

Тести – 60 балів (30 тестових завдань по 2 бали кожне)



**УВАГА!** У разі використання заборонених джерел на екзамені здобувач на вимогу викладача залишає аудиторію та одержує загальну нульову оцінку (0).

### Критерії оцінювання робіт за самостійними завданням

За завдання з самостійної роботи здобувачі можуть набрати  $4 \times 10 = 40$  балів максимально. Критерієм оцінки самостійної роботи є наявність власної (авторської) позиції; пов'язаність змісту есе із сучасними українськими реаліями (практичними чи теоретичними); наявність висновку й посилань на літературу і джерела.

9-10 балів – робота виконана на високому теоретичному рівні, містить аналіз побаченого і добре обґрунтовану авторську позицію.

7-8 бали – має незначні недоліки з питань самостійної роботи, авторська позиція обґрунтована не досить послідовно.

5-6 бали – не містить критичного аналізу, неповністю висвітлена проблематика.

3-4 бали – робота не містить достатньо джерел і літератури, відсутня авторська позиція

1-2 бали – робота має компілятивний характер, помилки в оформленні.

0 балів – плагіат, несамостійно виконана робота

У разі настання / подовження дії **обставин непоборної сили** (в тому числі запровадження жорстких карантинних обмежень в умовах пандемії з заборонаю відвідування ЗВО) здобувачам вищої освіти денної та заочної форм навчання надається можливість скласти **залік в тестовій формі** (білет містить 30 тестових завдань, здобувач одержує 2 бали за кожен вірну відповідь) **дистанційно на платформі Moodle** в дистанційному курсі «Кухня та традиції народів світу».

Замість виконання завдань (вивчення тем) можуть також додатково враховуватись такі види активностей здобувача:

- проходження тренінг-курсів чи дистанційних курсів з використання сучасних освітніх технологій на платформах Coursera, Prometheus тощо (за наявності відповідного документу про їх закінчення, надання копії викладачу);
- участь в майстер-класах, форумах, конференціях, семінарах, зустрічах з проблем використання сучасних освітніх технологій (з підготовкою есе, прес-релізу, інформаційного повідомлення тощо, що підтверджено навчальною програмою заходу чи відповідним сертифікатом);
- участь у науково-дослідних та прикладних дослідженнях з проблем використання сучасних освітніх технологій (в розробці анкетних форм, проведенні опитувань, підготовці та проведенні фокус-груп, обробці результатів дослідження, підготовці звіту, презентації результатів тощо, що підтверджується демонстрацією відповідних матеріалів).

### 9. Схема нарахування балів

Поточний контроль, самостійна робота, індивідуальні завдання														залік	Сума			
Розділ 1				Розділ 2								Розділ 3		Контрольна	Індивідуальне завдання	Разом		
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11	T12	T13	T14					
10 балів за самостійну роботу				10 балів за самостійну роботу				10 балів за самостійну роботу				10 балів за самостійну роботу		-	-	40	60	100

T1, T2 ... T10 – теми розділів.

### Шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності впродовж семестру	Оцінка
	для дворівневої шкали оцінювання
90-100	зараховано
70-89	
50-69	
1-49	не зараховано

### 10. Рекомендована література

#### Основна література

1. Альхабаш О. А., Тумко І. М. Кулінарна подорож. Найкращі кухні світу. Харків: Віват, 2014. 192 с.
2. 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. Ощипок І. М. Кухні народів світу: навч. посібн. / І. М. Ощипок, П. Х. Пономарьов, М. І. Філь. Львів: Магнолія, 2006. 248 с.
4. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. Київ: Кондор, 2018. 502 с

#### Допоміжна література

1. Cesaro, Christina M. (2000) 'Consuming identities: Food and resistance among the Uyghur in contemporary Xinjiang', *Inner Asia*, 2(2): 225–238
2. Ferguson, Priscilla Parkhurst (2010) 'Culinary nationalism', *Gastronomica*, 10(1): 102–109.
3. Food, National Identity and Nationalism. From Everyday to Global Politics. Authors Ichijo, Atsuko, Ranta, Ronald. Palgrave Macmillan? 2016. – 196 S.
4. Gille, Zsuzsa (2011) 'The Hungarian foie gras boycott: Struggles for moral sovereignty in postsocialist Europe', *East European Politics and Societies*, 25(1): 114–128.
5. Grew, Raymond (1999) 'Food and global history', in Raymond Grew (ed) *Food in Global History*. Boulder, CO: Westview, pp. 1–29.
6. 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
7. Hirata, Keiko (2005) 'Why Japan supports whaling', *Journal of International Wildlife Law and Policy*, 8: 129–149.
8. Hirsh, Dafna (2011) 'Hummus is best when it is Fresh and Made by Arabs', *American Ethnologist*, 38(4): 617–630.
9. Lupton, Deborah (1994) 'Food, memory and meaning: The symbolic and social nature of food events', *The Sociological Review*, 42(4): 664–685.
10. Narayan, Uma (1995) 'Eating cultures: incorporation, identity and Indian food', *Social Identities*, 1(1): 63–86.
11. Raviv, Yael (2003) 'Falafel: A national icon', *Gastronomica: The Journal of Food and Culture*, 3(3): 20–25.
12. Tosato, Andrea (2013) 'The protection of traditional foods in the EU: Traditional specialties guaranteed', *European Law Journal*, 19(4): 545–576
13. 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.
14. Альхабаш О.А. Смак країни. Французька кухня. Харків: Аргумент Принт, 2013. 71 с.
15. 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

16. Безлепкин Ю. В. Кухні народів світу. Харків: Прапор, 1993. 356 с.
17. Волощук Г. А. Нечепоренко А. В. Особливості кухонь народів світу. Київ: Техніка, 1992. 195 с.
18. Гаврилко П. П. Збірник рецептур національної кухні країн Європи. Київ, 2016. 620 с.
19. Здобнов О. І. Страви народів світу. Київ: Вища школа, 2001. 311 с.
20. Котельникова М. Французька традиційна кухня. Київ: Ексмо, 2001. 315 с.
21. Ляшук М. М. Етнічні кухні: методичні вказівки до курсу. Луцьк: РВВ СЛУ ім. Лесі Українки, 2015. 43 с.
22. Саніна І. Л. Смак країни. Східні солодощі. Харків: Аргумент Принт, 2014. 72 с.
23. Середа І. І. Смак країни. Смак Азії: кухні Китаю і Японії. Київ, 2014. 71 с.

#### **11. Посилання на інформаційні ресурси в Інтернеті, відео-лекції, інше методичне забезпечення**

1. Гастропадщина України. URL: <https://gastroheritage.com.ua>
2. Кухня та етикет народів світу URL: <http://kedem.ru/voyaj/cuisine/20100705-moroccan-cuisine/>
3. Національні страви різних країн світу. Національні кухні світу. URL: <https://presa.com.ua/kitchen/natsionalni-stravi-riznikh-krajin-svitu-natsionalni-kukhni-svitu.html>

#### **12. Особливості навчання за денною формою в умовах подовження дії обставин непоборної сили**

В умовах дії форс-мажорних обмежень освітній процес в університеті здійснюється відповідно до наказів/ розпоряджень ректора/ проректора або за змішаною формою навчання або повністю дистанційно в синхронному режимі.

Складання підсумкового семестрового контролю: в разі запровадження жорстких обмежень з заборонаю відвідування ЗВО студентам денної форми навчання надається можливість скласти екзамен в тестовій формі дистанційно на платформі Moodle в дистанційному курсі «Кухня і традиції народів світу».