

<b>Назва дисципліни</b>	Кухні та традиції народів світу
<b>Інформація про факультети (навчально-наукові інститути) і курси навчання, студентам яких пропонується вивчати цю дисципліну</b>	Факультет міжнародних економічних відносин і туристичного бізнесу МФД
<b>Контактні дані розробників робочої програми навчальної дисципліни, науково-педагогічних працівників, залучених до викладання</b>	Аксьонова Наталя Володимирівна, канд. іст. наук, доцент кафедри країнознавства та туристичного бізнесу aksyonova@karazin.ua; (61022, Харків, майдан Свободи, 6, північний корпус, 3 поверх, каб. 366; тел. (057) 707-53-06. електронна адреса кафедри: turbiz@karazin.ua)
<b>Попередні умови для вивчення дисципліни</b>	Не потребує
<b>Опис</b>	<p><b>Мета дисципліни.</b> формування у студентів 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.</p> <p><b>Очікувані результати навчання:</b> Курс направлений на вироблення у студентів низки компетентностей: здатність засвоювати інформацію щодо традиційного харчування народів світу й можливість відтворення певних страв; здатність до пошуку джерел інформації щодо етикету та традицій харчування народів світу; здатність цінувати особливості надбання різних культур; здатність володіти понятійно-категоріальним апаратом, що пов'язаний із традиціями харчування різних етносів. Результатами навчання стануть: навички самостійного приготування традиційної страви певного етносу (за вибором студентів); застосування здобутих знань під час відвідування етнічного ресторану або гостин до іноземців; вміння розрізняти різноманітні кухоні та традиції приготування їжі; усвідомлення важливості дотримання харчових табу у різних народів.</p> <p><b>Теми аудиторних занять та самостійної роботи.</b> Заплановано 16 тем, які вивчаються впродовж 90 годин (32 год. – лекції).</p> <p><b>Тема 1. Мистецтво приготування їжі – як найдавніша галузь людської діяльності</b> (лекцій – 2 год.).</p> <p><b>Тема 2 Феномен української кухні – взаємовпливи та регіональні традиції</b> (лекцій – 2 год.).</p> <p><b>Тема 3. Традиції харчування народів Східної Європи</b> (лекцій – 2 год.).</p> <p><b>Тема 4 Традиції харчування народів Західної Європи</b> (лекцій – 2 год.).</p>

**Тема 5. Традиції харчування народів Кавказу: історія та спільне коріння** (лекцій – 2 год.)

**Тема 6. Умови життя, режим і структуру харчування народів Африки.** (лекцій – 2 год.)

**Тема 7. Єврейська кухня** (лекцій – 2 год.).

**Тема 8. Китайська кухня** (лекцій – 2 год.).

**Тема 9. Японська кухня** (лекцій – 2 год.).

**Тема 10. Турецька кухня та кухня народів Центральної Азії** (лекцій – 2 год.).

**Тема 11. Специфічні особливості корейської кухні.** (лекцій – 2 год.).

**Тема 12. Кухня народів Індії** (лекцій – 2 год.).

**Тема 13. Особливості культури та традиції харчування в кухнях країн Америки** (лекцій – 2 год.).

**Тема 14. Особливості національних традицій та етнічної кухні народів Австралії, Нової Зеландії та Океанії** (лекцій – 2 год.).

**Завдання для самостійного опрацювання:**

Написання есе на серію фільмів «У історії на кухні»;

Написання відгуку з відвідування етнічного ресторану (за вибором студента/ки);

Написання есе на цикл фільмів «Китай на кінчику язика»;

Фут-блоггерство. Створення відео-презентації з демонстрацією відтворення традиційного рецепту етнічної страви (за вибором студента/ки).

**Методи контролю результатів навчання:** поточний контроль здійснюється у вигляді виконання завдань з самостійної роботи. Підсумковий контроль – у формі тестового заліку

**Мова викладання:** українська.