

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ МОРСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
Кафедра підприємництво та готельна- ресторанна справа

Методичні рекомендації  
до аудиторних занять з освітньої компоненти «Кухні народів  
світу" для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за  
спеціальністю ІЗ «Туризм та рекреація» усіх форм навчання

Одеса,ОНМУ 2026

Методичні рекомендації до аудиторних занять з освітньої компоненти «Кухні народів світу» для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю **ІЗ «Туризм та рекреація»** усіх форм навчання / В.О. Однолько – Д.: ОНМУ, 2026. – 40с.

Автори: В.О. Однолько, доц. каф. ТГРС, к.е.наук.

Затвердження з протоколу № 7 засідання НМК ННІ інформаційних технологій та інноваційного підприємництва Одеського національного морського університету від 29 квітня 2026 року

**Анотація.** Методичні рекомендації до аудиторних занять з освітньої компоненти «Кухні народів світу» призначені для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю **ІЗ «Туризм та рекреація»** усіх форм навчання. Видання спрямоване на формування у студентів системних знань про національні кулінарні традиції різних країн світу, особливості гастрономічної культури народів, а також їх роль у розвитку туристичної індустрії та сфери гостинності.

Загальні компетентості:

К-01 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, вести здоровий спосіб життя.

К-02 Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

К-03 Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.;

К-04 Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

К-05 Здатність працювати в команді.

К-06 Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

К-07 Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

К-08 Навики здійснення безпечної діяльності

К-09 Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу

К-10 Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

К-11 Здатність спілкуватися іноземною мовою.

К-12 Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності

Спеціальні (фахові, предметні) компетентості

СК-1 Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності

СК-2 Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК-3 Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК-4 Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

СК-5 Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК-6 Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства

СК-7 Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів

СК-8 Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів

СК-9 Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів

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

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

СК-12 Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК-13 Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Вивчення ОК передбачає здобуття програмних результатів навчання, що відповідають програмним результатам за ОПП:

РН-1 Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН-2 Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук

РН-3 Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

РН-4 Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

РН-5 Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН-6 Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

РН-7 Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

РН-8 Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

РН-9 Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

РН-10 Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

РН-11 Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

РН-12 Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

РН-13 Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

РН-14 Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

РН-15 Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН-16 Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності

РН-17 Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

РН-18 Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

РН-19 Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

РН-20 Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

РН-21 Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

РН-22 Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

РН-23 Організовувати готельне обслуговування та харчування на морських та річкових круїзах

РН-24 Розробляти, просувати та реалізовувати комплекс готельно-ресторанних послуг при здійсненні морських та річкових подорожей на круїзних лайнерах, яхтах та в портах заходу

## **1. Целі та завдання дисципліни**

Ціллю методичних вказівок «Кухні народів світу» є вивчення студентами історично сформованих традицій культури харчування народів світу з урахуванням національних, обрядових, релігійних, природно-кліматичних, географічних та інших умов, формування загальних і

професійних компетенції студентів і формування у студентів базової системи знань в області надання різних послуг в сфері забезпечення населення якісним ресторанним обслуговуванням.

Завдання дисципліни:

- дати уявлення про національні риси характеру різних народів світу;
- сформулювати уявлення про гастрономічні традиції як складової частини матеріальної культури нації;
- ознайомити студентів з історичними основами теорії та практики культури харчування, пов'язаними з національними, релігійними та іншими особливостями різних народів світу;
- вивчити взаємозв'язки та відмінності гастрономічних аспектів культури харчування народів світу;
- прищепити знання, розуміння і повагу до специфіки традицій харчування народів світу - ознайомити з особливостями кулінарної обробки продуктів, підбору сировини вибору спецій і приправ, оформлення страв, режиму харчування і правил споживання їжі, властивими кухні різних країн і народів;
- навчити застосовувати знання, отримані в ході вивчення спеціальних дисциплін при складанні меню і раціонів харчування для гостей з різних країн світу.

Повинен знати: - методи досліджень кухонь народів світу.

Повинен вміти: - дослідити кухні народів світу.

Повинен володіти: - навички застосування методів досліджень кухонь народів світу.

## 2. Зміст дисципліни, структуроване за темами і розділами

I. Туризм та національна культура: їх взаємозв'язок з традиціями споживання їжі, напоїв і харчування народів світу.

**Тема 1.1.** Введення в предмет, цілі і завдання дисципліни. Предмет, мета і завдання дисципліни «Національні традиції і кухні народів світу». Місце і роль дисципліни в формуванні фахівця. Місце і роль харчування серед інших соціальних явищ і процесів, його значення для людської цивілізації в минулому і сьогоденні.

**Тема 1.2.** Харчування - компонент загальнолюдської матеріальної культури. Харчування народу, його кухня найважливіша частина людського побуту і національної культури. Мистецтво приготування їжі - як найдавніша область людської діяльності. Харчування-головна умова існування людини і індикатор способу життя, поведінки людини, здоров'я людини нації, суспільства. Понять апарат матеріальної культури. Основні компоненти матеріальної культури: харчування, їжа, етикет, побут, звичаї, традиції, культура, застілля, церемонії, обряди, прийоми, релігія, здоров'я, нація, народність, ритуали, міфи і їх взаємозв'язок.

**Тема 1.3.** Методичні підходи до вивчення світових традицій культури харчування. Методологічні підходи до вивчення світових традицій і культур харчування. Історико-філософський підхід до вивчення культури харчування (первіснообщинний, рабовласницький, феодальний, капіталістичний, соціалістичний способи формацій). Ідеологія традицій і культури харчування народів світу. Принципи формування національних традицій і культур харчування. Формування гастрономічних звичок, пристрастей і характерних особливостей національної кухні народів.

**Тема 1.4.** Історія і етапи розвитку традицій харчування. Історія і етапи розвитку традицій харчування. Традиції споживання продуктів харчування в Стародавньому світі, середні століття, сучасному світі. Синтез традицій та інновацій в матеріальній культурі народів світу. Основні тенденції в розвитку сучасної організації харчування: корпоративні обіди, фастфуди, McDonald's, трансфер-автомати та інші.

**Тема 1.5.** Традиції харчування і їх відображення в світовій літературі і живопису. Традиції харчування, їх відображення в світовій літературі і

живопису. Культура застілля і національні традиції. туризм і національні традиції харчування.

**Тема 1.6.** Фактори формування традицій і культур харчування народів світу. Фактори формування національних традицій і культур живлення. 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. Основні фактори, що формують основу національної кухні: економічні особливості країни; географічне розташування і кліматичні умови країни; історичні причини; релігійні та старовинні звичаї; етногенез; набір вихідних продуктів і їх поєднання; характерні способи, прийоми і поєднання кулінарної обробки продуктів; використання спецій, приправ, соусів; режими харчування. Взаємовплив і взаємопроникнення кулінарної культури різних народів світу. Системи харчування різних народів світу.

**Тема 1.7.** Релігія - основний фактор формування традицій і культур харчування. Коротка характеристика світових релігій. їжа, традиції харчування в християнстві: (православ'я - Пасха, Радуніця, Різдво Христове, хрещення Господнє, Благовіщення Пресвятої Богородиці, Масляна і т.д.). Особливості харчування в католицизмі і протестантизмі. Харчові обряди і традиції харчування в іудаїзмі. Кошерні і трефніе приписи на харчові продукти. Їжа і харчування в свята і пости (Шаббат, Рош-Гашана, Йом-Кіпур, Пурим, Песах, Шавуот). Характеристика харчових обрядів і традицій харчування в ісламі. Вплив різноманітності мусульманського світу на традиції і культуру живлення. Їжа і трапеза ісламістів в свята (Джума, Ураза-байрам, Курбан-байрам, Ноуруз) і пост (рамадан). Буддизм, синтоїзм і харчування.

**II. Фактори формування традицій і культур харчування народів світу.**

**Тема 2.1.** Традиції і культура харчування народів Європи Європа - центр формування традицій харчування. Спільні та відмінні риси. специфіка обробки сировини і прийомів його використання. Приправи, прянощі, соуси в харчуванні народів Європи. Вплив французької культури харчування на формування споживання продуктів харчування народів Європи. Національні кулінарні символи народів Європи.

**Західна Європа:** Франція, Бельгія, Голландія, Великобританія. Національні риси характеру народів країн західної Європи. вплив французької кухні на кухні інших країн. Традиції, режим харчування, особливості кухні і кулінарні вподобання. Холодні страви і закуски.

Гарячі закуски. Супи. Другі страви. Солодкі страви (десерти). кондитерські вироби. Напої (безалкогольні та алкогольні). особливості оформлення і подачі страв і напоїв.

**Центральна Європа:** Національні риси характеру народів країн центральної Європи. Німеччина, Швейцарія, Австрія, Словаччина і Чехія, Угорщина. Традиції, режим харчування, особливості кухні і кулінарні вподобання.

Холодні страви і закуски. Гарячі закуски. Супи. Другі страви. солодкі блюда (десерти). Кондитерські вироби. Напої (безалкогольні та алкогольні) Особливості оформлення та подачі страв і напоїв.

**Південна Європа:** Національні риси характеру народів країн південної Європи: Італія, Іспанія, Португалія. Традиції, режим харчування, особливості кухні і кулінарні вподобання. Холодні страви і закуски. Гарячі закуски. Супи. Другі страви. Солодкі страви (десерти). кондитерські вироби. Напої (безалкогольні та алкогольні). особливості оформлення і подачі страв і напоїв.

**Балканський півострів:** Національні риси характеру і кухня народів країн Балканського півострова: Болгарія, Чорногорія, Хорватія, Румунія, Словенія, Греція. Традиції, особливості та режим харчування, асортимент

продуктів і способи їх кулінарної обробки. технологія приготування страв і напоїв.

**Скандинавія:** Національні риси характеру прибалтійських і скандинавських народів. Кухня народів Скандинавії: Данія, Швеція, Норвегія, Фінляндія. Особливості та національні страви. Напої. кухня народів Прибалтики. Традиційні джерела сировини, особливості його кулінарної обробки, асортимент, технологія страв латвійської, литовської, естонської кухні. Правила подачі страв. особливості оформлення і подачі страв, святкових страв.

**Тема 2.2.** Традиції і культура харчування в Арабських країнах. Національні риси характеру і формування культури харчування в Туреччині, Іраку, Ірані, Лівані, Сирії, Ізраїлі. Традиції, режим харчування, особливості кухні і кулінарні вподобання. Вплив релігії на формування культури харчування. Кошерне харчування. Холодні страви і закуски. Гарячі закуски. Супи. Другі страви. Солодкі страви (десерти). Кондитерські вироби. Напої (безалкогольні та алкогольні). Особливості оформлення та подачі страв і напоїв.

**Тема 2.3.** Традиції і культура харчування в Африканських країнах.

Національні риси характеру і формування культури харчування в Єгипті, Алжирі, Тунісі, Марокко. Традиції, режим харчування, особливості кухні і кулінарні вподобання. Вплив релігії на формування культури живлення. Холодні страви і закуски. Гарячі закуски. Супи. Другі страви. Солодкі страви (десерти). Кондитерські вироби. Напої (безалкогольні та алкогольні). Особливості оформлення та подачі страв і напоїв.

**Тема 2.4.** Традиції і культура харчування народів Північної, Центральної і Південної Америки. Національні риси характеру і особливості формування культури харчування в Канаді, США, Мексиці, Перу, Бразилії, Болівії, Аргентині, Парагваї, Чилі. Традиції, режим харчування, особливості кухні і кулінарні вподобання. Холодні страви і закуски. Гарячі закуски. Супи. Другі страви. Солодкі страви (десерти). Кондитерські вироби. Напої

(безалкогольні та алкогольні). Особливості оформлення та подачі страв і напоїв.

**Тема 2.5.** Традиції і культура харчування народів Азії. Національні риси характеру і формування культури харчування в Китаї, Кореї, Японії, Індії, Таїланді, В'єтнамі, Малайзії. Історія китайської кухні. асортимент продуктів, прянощів і приправ, які використовуються в китайській кухні.

Характеристика основних кулінарних шкіл Китаю. Традиції Японської кухні, її своєрідність і неповторність. Чайна церемонія в Японії. Традиції, режим харчування, особливості кухні і кулінарні переваги народів Індії, Таїланду, В'єтнаму, Кореї. Роль спецій і приправ в азіатській кухні. Кондитерські вироби. Напої (безалкогольні та алкогольні). Особливості оформлення та подачі страв і напоїв.

**Тема 2.6.** Традиції і культура харчування народів Австралії та Океанії. Національні риси характеру і формування культури харчування в Австралії і островах Тихого Океану. Традиції, режим харчування, особливості кухні і кулінарні вподобання. Холодні страви і закуски. Гарячі закуски. Супи. Другі страви. Солодкі страви (десерти). Кондитерські вироби. Напої (безалкогольні та алкогольні). Особливості оформлення та подачі страв і напоїв.

**Тема 2.7.** Національні традиції і споживання напоїв Роль напоїв в культурах харчування народів світу. Чаї, кава, какао, вина, пиво, прохолодні напої, квас в харчуванні народів світу. Чай: церемонії і ритуали. Міцні напої.

**Тема 2.8.** Туризм і національна культура харчування, їх взаємозв'язок. Туризм і сучасні тенденції в збереженні і розвиток національних культурних традицій в харчуванні. Гастрономічний туризм - основа збереження національних традицій. Гастрономічні тури країн світу. Раціон харчування для іноземних гостей і туристів.

### **III. Історичний шлях розвитку і фактори формування традицій і кухонь народів України.**

**Тема 3.1.** Традиції і культура харчування народів України.

Характерні риси та особливості національної кухні народів України. Історичний шлях розвитку. Самобутність, оригінальність традицій і культури харчування. Вплив природних (географічне положення, клімат), соціальних, економічних чинників на розвиток традицій. особливості та своєрідність в переробці продуктів. Національний репертуар страв.

Характеристика сировини, прийомів кулінарної обробки, асортимент традиційних страв кухні України, Білорусії. традиційна і сучасна кавказька національна кухня. Характеристика сировини, прийомів кулінарної обробки, асортименту страв вірменської та азербайджанської кухні. Технологія святкових страв і особливості їх подачі.

Кухня народів Середньої Азії. Зв'язок релігійних традицій і харчування. Особливості кулінарної обробки харчової сировини. асортимент і технологія страв киргизької, узбецької, таджицької, туркменської кухні.

Технологія супів, других страв з м'яса, борошняних страв і виробів. Приготування напоїв і особливості їх подачі. Особливості молдавської кухні. Традиції і сучасність. Основні страви і напої. Поширення страв російської кухні і її вплив на світові тенденції.

**Тема 3.2.** Особливості формування традиції і культури харчування народів України. Вплив клімату, умов життя, релігії, історичних факторів, характеру українського народу на традиції харчування.

Періоди формування української культури харчування: давньоруський, петровско-екатерининський, період XIX століття, радянський і постперебудовний.

Роль українського вогнища в формуванні побуту і традицій харчування. Специфічні прийоми обробки харчової сировини у Україні.

Кулінарний національний репертуар страв, історія їх виникнення.

Культура і традиції харчування різних станів у Україні. Географія харчування народів України (продукти, прийоми їх обробки і культура споживання). Кулінарний колорит різних областей, регіонів Росії.

Національні напої в Україні: розсоли, кваси, морси, меди, збитні, лісові чаї. Традиції і ритуали української трапези. Церемонія подачі страв. Посуд, її види, прилади, начиння, білизна українського застілля.

Старовинна і сучасна сервіровка столу. Український стиль сервірування. Принципи старовинного і сучасного застільного етикету.

Пости, їх роль у формуванні традицій і культури харчування українського народу. Внесок України в світову культуру харчування.

### **3. Перелік навчально-методичного забезпечення для самостійної роботи учнів з дисципліни (модулю)**

Самостійна робота студентів виконується за завданням і при методичному керівництві викладача, але без його безпосередньої участі. Самостійна робота підрозділяється на самостійну роботу на аудиторних заняттях і на поза аудиторну самостійну роботу. Самостійна робота студентів включає як повністю самостійне освоєння окремих тем (розділів) дисципліни, так і опрацювання тем (розділів), освоєваних під час аудиторної роботи. Під час самостійної роботи навчаються читають і конспектують навчальну, наукову та довідкову літературу, виконують завдання, спрямовані на закріплення знань і відпрацювання умінь і навичок, готуються до поточного і проміжного контролю за дисципліни. Організація самостійної роботи студентів регламентується нормативними документами, навчально-методичною літературою і електронними освітніми ресурсами.

#### **4. Тематика рефератів з дисципліни:**

1. Культура харчування Стародавнього Риму.
2. Основні фактори, що формують основу національної кухні.
3. Вплив історичних подій і географічного положення на формування польської кухні.
4. Культура харчування Європейського середньовіччя.
5. Виникнення кулінарної майстерності у Україні та її історичний розвиток.
6. Вплив хрестових походів на культуру харчування.

7. Східні солодощі в традиції ісламу.
8. Туризм і сучасні тенденції в збереженні і розвитку.
9. Формування традицій харчування США.
10. Історія розвитку національної культури харчування Китаю.
11. Хліб і його роль в формуванні національних традицій харчування Європи (Італія, Франція, Німеччина).
12. Національні вогнища народів Європи і їх роль у формуванні традицій харчування.
13. Осередки народів ближнього Азії і традиції харчування.
14. Рис і його роль в формуванні традицій харчування народів АТР і ПСА.
15. Історія розвитку осередків народів Азіатсько-Тихоокеанського регіону і Південно-Східної Азії.
16. Застілля і його специфіка в культурі харчування народів країн Азіатсько-Тихоокеанського регіону і ПСА.
17. Напої народів країн Азіатсько-Тихоокеанського регіону і їх роль в традиціях.
18. Школи кулінарного мистецтва Китаю та їх місце в розвитку туризму.
19. Культура і традиції харчування в творах європейських художників.
20. Відображення культури і традицій харчування в творах українських поетів.
21. Традиції та ритуали української трапези.
22. Особливості харчування народів Прибалтики.
23. Місце і роль харчування серед інших соціальних явищ і процесів.
24. Хліб в традиціях і звичаях слов'янських народів.
25. Історичні аспекти японської чайної церемонії.
26. Вплив географічного положення та історичних подій на формування кулінарних традицій Іспанії.
27. Формування регіональних традицій харчування у Україні.

28. Туризм - чинник збереження національної культури харчування народів світу.

29. Культура і традиції харчування Північної Африки.

30. Культура харчування Греції - від античності до сьогодення.

31. Застільний і дипломатичний етикет Лувра і Версаля.

32. Чайна церемонія як феномен аристократичної культури.

33. Національні свята та застілля Франції.

34. Національні свята Японії і традиції харчування.

35. Українське гуляння (регіони України).

36. Традиції споживання кави.

37. Традиції споживання какао і шоколаду.

38. Напої народів країн Азіатсько-Тихоокеанського регіону і їх роль в традиціях.

39. Національні свята та застілля в Італії.

40. Національні свята та застілля у Франції.

41. Кулінарні традиції країн Балтії (Естонія, Фінляндія, Латвія, Литва, Норвегія, Данія, Швеція): специфіка кухні, харчова сировина, кулінарні прийоми, прянощі і приправи, типові страви та напої, режим харчування.

42. Науково-технічний прогрес і його вплив на формування традицій і культур харчування народів світу.

#### **4.2. Теми семінарських занять**

Семінарські заняття є однією з провідних форм навчання студентів і представляють активну форму пізнання і закріплення навчального матеріалу. Мета семінарських занять - закріплення матеріалу, отриманого на лекціях. Це дозволить студентам знати традиції і особливості харчування в різних країнах світу, що дозволить успішно використовувати отримані знання в своїй практичній діяльності з іноземними туристами і іншими відвідувачами підприємств індустрії гостинності.

**Семінарське заняття 1. «Харчування - компонент загальнолюдської культури»**

Семінарське заняття проходить у формі групової дискусії: обговорення повідомлень студентів по заданих їм заздалегідь проблемам.

Короткий зміст (мета) заняття: необхідно розглянути місце і роль харчування серед інших соціальних явищ і процесів, його значення для людської цивілізації, основні компоненти матеріальної культури і етапи розвитку.

Під час дискусії кожному студенту надається можливість висловити свою думку, поділитися інформацією на певну тему, продемонструвати отримані знання і навички.

Особливо заохочується творча самостійність студентів, якщо вони виходять за рамки завдання і пропонують результат ініціативної роботи (презентацію, роздатковий матеріал, аналітичну записку, список джерел в мережі Інтернет з проблеми і т.д.).

#### **Питання до семінарського заняття:**

1. Сутність і основні етапи становлення культури.
2. Етнографічний підхід до вивчення культури харчування її визначенню.
3. Типологія цивілізацій по домінуючому продукту.
4. Місце і роль харчування серед соціальних явищ і процесів.
5. Значення харчування для людської цивілізації в минулому і сьогоденні.
6. Основні компоненти матеріальної культури: Кулінарія, кулінарне мистецтво.
7. Харчування, їжа прийоми. Побут. Звичаї. Традиції. Культура. Застілля. Церемонія, церемоніал. Обряди. Ритуали. Прийоми. Народність. Кухня. Культура харчування. Релігія. Естетика.
8. Історія та етапи розвитку харчування. Традиції споживання продуктів харчування в Стародавньому Римі, в середні століття і сучасному світі.
9. Синтез традиції і новацій в матеріальній культурі народів світу.

10. Сучасні погляди на їжу і харчування людини.

**Семінарське заняття 2.** «Національні особливості традицій харчування народів Європи».

Заняття проходить у формі дебатів: обговорення повідомлень студентів по заданих їм заздалегідь проблемам.

Короткий зміст (мета) заняття: Закріплення знань формування традицій і культур харчування народів Європи.

Метою заняття є закріплення матеріалу, розглянутого у процесі лекцій, а також самостійно вивченого студентами.

Під час дебатів кожному студенту можливість висловити свою думку, поділитися інформацією на певну тему, вступити у дискусію.

Особливо заохочується творча самостійність студентів, якщо вони виходять за рамки завдання та пропонують результат ініціативної роботи

(Презентацію, роздатковий матеріал, аналітичну записку, список джерел в мережі Інтернет з проблеми і т.д.).

Питання до обговорення:

1. Фактор формування традицій і культур харчування народів Європи.
2. Італія, Франція - основоположники розвитку культур харчування народів Європи.
3. Специфічний набір харчової сировини, його обробки, репертуар страв і застілля в країнах Європи: Франція, Італія, Австрія, Німеччина, Іспанія, Англія.
4. Характерні риси формування традицій і культур харчування народів Скандинавії.
5. Кулінарне мистецтво і його національні риси народів Швеції, Норвегії, Фінляндії, Данії.
6. Вплив традицій і культур харчування народів Європи на світові традиції

**Семінарське заняття 3.** «Культура харчування народів країн Азіатсько-Тихоокеанського регіону».

Заняття проходить у формі дебатів: обговорення повідомлень студентів по заданих їм заздалегідь проблемам.

Короткий зміст (мета) заняття: Закріплення знань формування традицій і культура харчування народів країн Азіатсько-Тихоокеанського регіону.

Метою заняття є закріплення матеріалу, розглянутого в процесі лекцій, а також самостійно вивченого студентами. Під час дебатів кожному студенту можливість висловити свою думку, поділитися інформацією на певну тему, вступити в дискусію.

Особливо заохочується творча самостійність студентів, якщо вони виходять за рамки завдання і пропонують результат ініціативної роботи

(Презентацію, роздатковий матеріал, аналітичну записку, список джерел в мережі Інтернет з проблеми і т.д.).

Питання до обговорення:

1. Загальні принципи формування традицій і культур харчування
2. Історико-національний чинник формування традицій харчування народів Азіатсько-Тихоокеанського регіону.
3. Особливості харчового набору для жителів країн Азіатсько-Тихоокеанського регіону.
4. Прийоми і способи обробки харчової сировини.
5. Хліб і рис в житті народів країн Азіатсько-Тихоокеанського регіону.
6. Національні кулінарні традиції китайців, японців, корейців, в'єтнамців.

**Семінарське заняття 4.** «Формування традицій і культур харчування слов'янських народів».

Семінарське заняття проходить у формі дебатів: обговорення повідомлень студентів по заданих їм заздалегідь проблемам.

Короткий зміст (мета) заняття:

Закріплення знань про вплив природних, історичних, соціальних, економічних і торговельних факторів на формування традицій харчування слов'янських народів.

Метою практичного заняття є закріплення матеріалу, розглянутого в процесі лекцій, а також самостійно вивченого студентами. Під час дебатів кожному студенту дається можливість висловити свою думку, поділитися інформацією на певну тему, вступити в дискусію.

Особливо заохочується творча самостійність студентів, якщо вони виходять за рамки завдання і пропонують результат ініціативної роботи (Презентацію, роздатковий матеріал, аналітичну записку, список джерел в мережі Інтернет з проблеми і т.д.). питання:

1. Історичний шлях розвитку традицій харчування слов'янських народів ( Україна, Білорусія, Польща, Чехія, Словаччина, Болгарія).

2. Вплив природних, історичних, соціальних, економічних і торгових чинників на формування традицій харчування слов'ян.

3. Розвиток традицій харчування українського народу в періоди: давньоруський, Петровсько-Катерининський, радянський, постперебудовний,

4. Роль українського вогнища в формуванні побуту, традицій харчування.

5. Особливості побуту і харчування Західних слов'ян.

6. Культура харчування західних слов'ян (українців, білорусів).

7. Кулінарний національний репертуар страв.

8. Соуси, приправи, прянощі в українському кулінарному мистецтві.

9. Національні напої в Україні: морси, кваси, меди, збитні, лісові чаї, розсоли.

11. Вклад України в світову культуру харчування.

12. Традиція і культура харчування українського народу як фактор розвитку туризму.

**Семінарське заняття 5.** «Формування традицій і культур харчування народів Кавказу ».

Семінарське заняття проходить у формі дебатів: обговорення повідомлень студентів по заданих їм заздалегідь проблемам.

Короткий зміст (мета) заняття: Закріплення знань про вплив природних, історичних, соціальних, економічних і торговельних факторів на формування традицій харчування народів Кавказу. Метою практичного заняття є закріплення матеріалу, розглянутого в процесі лекцій, а також самостійно вивченого студентами.

Під час дебатів кожному студенту дається можливість висловити свою думку, поділитися інформацією на певну тему, вступити в дискусію.

Особливо заохочується творча самостійність студентів, якщо вони виходять за рамки завдання і пропонують результат ініціативної роботи (Презентацію, роздатковий матеріал, аналітичну записку, список джерел в мережі Інтернет з проблеми і т.д.).

Питання для обговорення:

1. Особливості побуту і харчування народів Кавказу
2. Аналіз і характеристика кухонь народів Кавказу: грузинської, вірменської, чеченської, азербайджанської, адигейської.
3. Асортимент використовуваних продуктів.
4. Асортимент страв національних кухонь.
5. Традиції національних застіль. Назвіть загальні риси вірменської та азербайджанської кухонь.
6. Які види м'яса воліють при приготуванні страв в узбецькій кухні.

**Семінарське заняття 6. «Меню - культура застілля».**

Практичне заняття проходить у формі круглого столу: обговорення повідомлень студентів по заданих їм заздалегідь проблемам, здійснюється бліц-опитування з вивченого матеріалу.

Короткий зміст (мета) заняття: Закріплення знань по даній темі і розробка рекомендацій харчування бізнесменів і туристів деяких країн світу, які допоможуть у вирішенні актуальної проблеми - харчування іноземного гостя.

Круглий стіл повинен надати кожному студенту можливість висловити свою думку, поділитися інформацією на певну тему, вступити в дискусію.

Особливо заохочується творча самостійність студентів, якщо вони виходять за рамки завдання і пропонують результат ініціативної роботи (Презентацію, роздатковий матеріал, аналітичну записку, список джерел в мережі Інтернет з проблеми і т.д.).

Питання для обговорення:

1. Охарактеризуйте поняття «меню» і його історичні аспекти.
2. Яку роль відіграє меню у формуванні іміджу підприємств харчування.
3. Які основні вимоги при розробці меню.
4. Яку інформацію для споживача повинні нести меню
5. Які особливості необхідно брати до уваги при складанні меню для дипломатичних прийомів, іноземних гостей та туристичних груп.

#### **4.3. Теми ділової гри**

Метою ділової гри є закріплення матеріалу, розглянутого в процесі лекцій, а також самостійно на основі вивченого студентами матеріалу вміти розробляти і надавати продукт і послугу харчування, що задовольняє вимогам споживача, використовуючи інформаційні та комунікативні технології.

Особливо заохочується творча самостійність студентів, якщо вони виходять за рамки завдання і пропонують результат ініціативної роботи (Презентацію, роздатковий матеріал, аналітичну записку, список джерел в мережі Інтернет з проблеми і т.д.).

**Ділова гра №1 «Українська кухня: її індивідуальність і універсальність»**

Заняття проходить у формі дискусії, практичного завдання і ділової гри: обговорення повідомлень студентів по заданих їм заздалегідь проблемам, здійснюється бліц-опитування з вивченого матеріалу.

Короткий зміст (мета) заняття:

Закріплення знань про історію формування російської кухні: географічні, історичні, релігійні чинники. Популярні страви української

кухні. Заправні супи, випечені вироби, холодні напої. Особливості подачі традиційних українських страв.

Питання для обговорення:

1. Особливості української кухні. Традиційні українські страви, старовинні українські рецепти.
2. Квасний бенкет і українська здоба (паски, паски, коржі, млинці і т.д.).
3. Звичаї і традиції українського народу. Пости і їх значення в житті православних людей. Великий піст. Петровський піст. Успенський піст. Різдвяний піст.
4. Гостинність і привітність - національна риса українського народу. Українська гостинність. М'ясо на українському столі. Хліб, обряди.
5. Характерні риси української кухні. Етапи розвитку.
6. Традиційна і православна українська кухня. Узвари. Супи. вироби з каш. Режим харчування, пости і м'ясоїди.
7. «Щи да каша - їжа наша». Склад продуктів і технологічні особливості приготування старовинних страв. Супи (тюрі, окрошки, ботвіны), юшки, щі, розсольники і солянки, вуха і калья. Страви з м'яса (холодці, няня, порося смажений, печеня, дичина). Рибні блюда (тельное, риба запечена по-московськи, судак в тесті, карасі в сметані). Каші в народній кулінарії. Овочі на українському столі (цибуля, часник, ріпа, капуста). «Порядок подачі страв».
8. Вироби з тіста. Калачі, бублики, кренделі, бублики, пряники. млинці, пироги, кулеб'яки, розтягаї. Курник. Млинці.
9. Напої. Квас, чаї, медовуха.

**Тема круглого столу №2 «Сучасні стилі і напрямку в зарубіжній кухні»**

Практичне заняття проходить у формі круглого столу: обговорення

повідомлень студентів по заданих їм заздалегідь проблемам, здійснюється бліц-опитування з вивченого матеріалу і проведення майстер-класу «Молекулярна кухня - шоу смаку».

Короткий зміст (мета) заняття: Закріплення знань про формування національних традицій харчування народів європейських країн, складання різних видів раціонів з урахуванням особливостей національної кухні народів Європи. Знайомство з новими стилями світової кулінарії, яка змінює проіснувала близько 30 років на піку моди французьку кухню - молекулярна. Знайомство з новими стилями світової кулінарії в зарубіжній кухні. «Молекулярна кухня - шоу смаку ».

Круглий стіл повинен надати кожному студенту можливість висловити свою думку, поділитися інформацією на певну тему, вступити в дискусію. Особливо заохочується творча самостійність студентів, якщо вони виходять за рамки завдання і пропонують результат ініціативної роботи (Презентацію, роздатковий матеріал, аналітичну записку, список джерел в мережі Інтернет з проблеми і т.д.).

Питання для обговорення:

1. Фактор формування традицій і культур харчування народів Європи.
2. Італія, Франція - основоположники розвитку культур харчування народів Європи.
3. Специфічний набір харчової сировини, його обробки, репертуар страв і застілля в країнах Європи: Франція, Італія, Австрія, Німеччина, Іспанія, Англія.
4. Характерні риси формування традицій і культур харчування народів Скандинавії.
5. Кулінарне мистецтво і його національні риси народів Швеції, Норвегії, Фінляндії, Данії.
6. Вплив традицій і культур харчування народів Європи на світові традиції

**Тема круглого столу № 3 «Культура застілля»**

Практичне заняття проходить у формі групової дискусії: обговорення повідомлень студентів по заданих їм заздалегідь проблемам, здійснюється бліц-опитування з вивченого матеріалу.

Короткий зміст (мета) заняття: Закріплення знань про культуру застілля, його особливості, і застільного етикету. Метою заняття є закріплення матеріалу розглянутого в процесі лекцій, а також самостійно вивченого студентами.

Під час дискусії кожному студенту надається можливість висловити свою думку, поділитися інформацією на певну тему, продемонструвати отримані знання і навички.

Особливо заохочується творча самостійність студентів, якщо вони виходять за рамки завдання і пропонують результат ініціативної роботи (Презентацію, роздатковий матеріал, аналітичну записку, список джерел в мережі Інтернет з проблеми і т.д.).

Питання для обговорення:

1. Застілля, його сутність і історія розвитку.
2. Особливості застілля народів Європи, країн Азіатського та тихоокеанського регіону, Близького Сходу.
3. Історичні аспекти українського застілля.
4. Культура застілля в свята (Новий рік, Масниця, сімейні свята і т.д.)
5. Види застілля (банкети, фуршети, прийоми).
6. Особливості сервірування столу.
7. Стилi сервірування столу ( французька, англійська та ін.)

#### **4.4. Кейс**

Завдання: Скласти меню для туристів різних країн з урахуванням національностей народів і їх традицій.

Перед заняттям студенти повинні самостійно вивчити по підручниках та навчальними посібниками, а також за іншими, доступним їм джерелами (включаючи ІНТЕРНЕТ) питання, що виносяться на заняття і бути готовими до їх обговорення в режимі вільної дискусії.

## Питання для самоперевірки

1. Назвіть фактори, які вплинули на формування українських та інших слов'янських кухонь.
2. Який вплив робить релігія на режим харчування слов'ян.
3. Які національні супи в білоруській та українській кухнях.
4. Яким видам хліба віддають переваги в слов'янських кухнях.

## СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

### Основна література

1. Архіпов В.В., Русавська В.А. **Організація ресторанного господарства.** – Київ: Центр учбової літератури, 2019.
2. Мазаракі А.А. **Технологія продукції ресторанного господарства.** – Київ: КНТЕУ, 2018.
3. П'ятницька Н.О. **Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства.** – Київ: Центр учбової літератури, 2020.
4. Сало Я.М. **Організація ресторанної справи.** – Львів: Афіша, 2017.
5. Мальська М.П., Пандяк І.Г. **Готельно-ресторанний бізнес: теорія та практика.** – Київ: Центр учбової літератури, 2021.
6. П'ятницька Н.О., П'ятницька Г.Т. **Менеджмент ресторанного господарства.** – Київ: КНТЕУ, 2019.

### Додаткова література

7. Іванникова Л.В. **Кухні народів світу.** – Київ: Вища школа, 2016.
8. Завадська Г.Т. **Кулінарна етнографія народів світу.** – Київ: Ліра-К, 2018.
9. Мазаракі А.А. **Технологія харчування.** – Київ: КНТЕУ, 2017.
10. Левицький В.А. **Світова гастрономія та кулінарні традиції.** – Київ: Центр учбової літератури, 2020.
11. Дубовіс Г.М. **Національні кухні народів світу.** – Харків: Фоліо, 2019.
12. Davidson A. **The Oxford Companion to Food.** – Oxford: Oxford University Press, 2014.
13. Kittler P., Sucher K. **Food and Culture.** – Boston: Cengage Learning, 2017.
14. Albala K. **Food Cultures of the World Encyclopedia.** – Santa Barbara: ABC-CLIO, 2011.

### Інтернет-ресурси

15. Офіційний сайт Всесвітньої туристичної організації – <https://www.unwto.org>
16. Портал гастрономічної культури світу – <https://www.gastronomica.org>
17. Професійний кулінарний ресурс – <https://www.bbcgoodfood.com>