



Научно-исследовательский журнал «Педагогическое образование» / *Pedagogical Education*

<https://po-journal.ru>

2025, Том 6, № 5 / 2025, Vol. 6, Iss. 5 <https://po-journal.ru/archives/category/publications>

Научная статья / *Original article*

Шифр научной специальности: 5.8.7. Методология и технология профессионального образования (педагогические науки)

УДК 37.013.43

## Роль национальной кухни в воспитании и развитии национальной идентичности будущих специалистов общественного питания на примере Нижегородской кухни

<sup>1</sup> Чингуль М.А.,

<sup>1</sup> Нижегородский государственный инженерно-экономический университет

**Аннотация:** статья посвящена исследованию роли национальной кухни в формировании профессиональной и культурной идентичности будущих специалистов сферы общественного питания. На основе анализа теоретических подходов и практического опыта пищевых СПО (на примере Нижегородского региона) выявлены механизмы интеграции традиционных кулинарных практик в образовательный процесс.

В условиях глобализации национальная кухня играет ключевую роль в сохранении культурной идентичности, особенно в сфере общественного питания. На примере нижегородской кухни как синтеза поволжских традиций исследуется ее влияние на профессиональное становление. Программа интеграции в СПО включает: изучение исторического контекста, практическое освоение традиционных технологий и исследовательскую работу. Такой подход развивает не только профессиональные навыки, но и этнокультурную осознанность и способность адаптировать наследие к современности.

Исследование анализирует взаимосвязь национальной кухни и идентичности на примере нижегородской гастрономической традиции. Национальная кухня рассматривается как «съедобный код» культуры, выполняющий три ключевые функции: сохранение исторической памяти, формирование профессиональной идентичности и адаптацию к современным реалиям. Особое внимание уделено роли поваров как трансляторов культурного наследия и необходимости интеграции историко-культурного контекста в обучение. На примере нижегородской кухни показано, как региональные традиции отражают синтез культур Поволжья и могут стать основой для воспитания национального самосознания в профессиональном образовании.

Программа формирования национальной идентичности у будущих специалистов общепита сочетает традиционные и инновационные подходы. Она включает: междисциплинарный курс по национальной кухне, практические занятия в специализированной лаборатории, партнерство с местными предприятиями и НИР студентов. Акцент делается на трудовом воспитании через освоение традиционных технологий и участие в этнокультурных проектах, что развивает как профессиональные навыки, так и осознание ценности кулинарного наследия.

Исследование подтверждает, что национальная кухня служит эффективным инструментом формирования профессиональной и культурной идентичности будущих специалистов общепита. На примере нижегородской кухни показано, как гастрономические традиции отражают исторический опыт и межкультурное взаимодействие.

**Ключевые слова:** национальная кухня, национальная идентичность, нижегородская кухня

**Для цитирования:** Чингуль М.А. Роль национальной кухни в воспитании и развитии национальной идентичности будущих специалистов общественного питания на примере Нижегородской кухни // Педагогическое образование. 2025. Том 6. № 5. С. 254 – 261.

Поступила в редакцию: 17 марта 2025 г.; Одобрена после рецензирования: 16 апреля 2025 г.; Принята к публикации: 16 мая 2025 г.

## The role of national cuisine in the education and development of national identity of future catering specialists using the example of Nizhny Novgorod cuisine

<sup>1</sup> Chingul M.A.,

<sup>1</sup> Nizhny Novgorod State University of Engineering and Economics

**Abstract:** the article is devoted to the study of the role of national cuisine in the formation of professional and cultural identity of future specialists in the field of public catering. Based on the analysis of theoretical approaches (including the concepts of gastronomic patriotism by A.V. Pavlovskaya and labor education by A.A. Afroditev) and practical experience of food secondary vocational education (using the Nizhny Novgorod region as an example), mechanisms for integrating traditional culinary practices into the educational process are identified.

In the context of globalization, national cuisine plays a key role in preserving cultural identity, especially in the catering sector. Using the example of Nizhny Novgorod cuisine as a synthesis of Volga traditions, its influence on professional development is studied. The program of integration into secondary vocational education includes: studying the historical context, practical mastery of traditional technologies and research work. This approach develops not only professional skills, but also ethnocultural awareness and the ability to adapt heritage to modern times.

The study analyzes the relationship between national cuisine and identity using the example of the Nizhny Novgorod gastronomic tradition. National cuisine is considered as an "edible code" of culture, performing three key functions: preserving historical memory, forming professional identity and adapting to modern realities. Particular attention is paid to the role of chefs as translators of cultural heritage and the need to integrate the historical and cultural context into training. Using the example of Nizhny Novgorod cuisine, it is shown how regional traditions reflect the synthesis of the Volga region cultures and can become the basis for fostering national identity in professional education.

The program for the formation of national identity in future catering specialists combines traditional and innovative approaches. It includes: an interdisciplinary course on national cuisine, practical classes in a specialized laboratory, partnership with local enterprises and students' research. The emphasis is on labor education through the development of traditional technologies and participation in ethnocultural projects, which develops both professional skills and an awareness of the value of culinary heritage.

The study confirms that national cuisine serves as an effective tool for forming the professional and cultural identity of future catering specialists. The example of Nizhny Novgorod cuisine shows how gastronomic traditions reflect historical experience and intercultural interaction.

**Keywords:** national cuisine, national identity, Nizhny Novgorod cuisine

**For citation:** Chingul M.A. The role of national cuisine in the education and development of national identity of future catering specialists using the example of Nizhny Novgorod cuisine. *Pedagogical Education*. 2025. 6 (5). P. 254 – 261.

The article was submitted: March 17, 2025; Approved after reviewing: April 16, 2025; Accepted for publication: May 16, 2025.

### Введение

В современном мире, характеризующемся глобализацией и интенсивным культурным обменом, вопросы сохранения и развития национальной идентичности приобретают особую актуальность. В этой связи возрастает значимость национальной кухни, которая является не только неотъемлемой частью культурного наследия, но и мощным инструментом формирования чувства принадлежности к нации, передачи традиций и воспитания патриотизма. Общественное питание как сфера деятельности, напрямую связанная с производством и продвижением кулинарных традиций, играет ключевую роль в этом процессе. В связи с этим, подготовка квалифицированных специалистов, обладающих глубокими знаниями и пониманием ценности национальной кухни, становится стратегически важной задачей.

Актуальность данной работы обусловлена в первую очередь Указом Президента РФ №809 от 09.11.2022 г., где одним из основных направлений по сохранению и укреплению традиционных ценностей (к которым также относится и созидательный труд в виде национальной кухни) является совершенствование форм и методов воспитания и образования [1]. Помимо этого, растет интерес к национальной кухне как в России, так и за рубежом. В сфере общественного питания возрастает потребность в специалистах, способных не только

профессионально готовить блюда национальной кухни, но и понимать их культурный контекст, уметь презентовать и продвигать их на рынке.

Цель работы: проанализировать знания, касающиеся влияния национальной кухни на воспитание национальной идентичности, разработать факультативную образовательную программу.

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

- Дать характеристику понятиям «национальная кухня» и «национальная идентичность», выявить роль национальной кухни в формировании национальной идентичности.
- Рассмотреть основные элементы национальной кухни (традиции, ингредиенты, технологии приготовления).
- Предложить факультативную образовательную программу для студентов, получающих специальности в области общественного питания.

Национальная кухня – это исторически сложившаяся, комплексная система питания народа той или иной страны (нации), включающая набор базовых продуктов питания и блюд, основополагающих для данного народа, а также способы обработки и приготовления пищи, ее подачи и приема, консервации и хранения, систему запретов и ограничений, пищевых предпочтений, иногда имеющих физиологический характер (непереносимость того или иного продукта) [7].

Национальная кухня служит мощным маркером этнической идентичности, отражая историю, культурные ценности и адаптационные стратегии народа в условиях межкультурного взаимодействия. На примере молдавской кухни в Беларуси автор демонстрирует, как традиционные блюда (мамалыга, плацнды, мити-теи) становятся «съедобными символами» принадлежности к этнической группе, даже в инонациональном окружении. Как отмечает Квилинкова, именно в ситуациях межкультурного контакта кухня становится наиболее заметным и устойчивым маркером «своей» культуры, способствуя как самоидентификации, так и диалогу с другими народами [3].

Теория «гастрономического патриотизма» разработана и описана А. Павловской. Она рассматривает национальную кухню как "пищевой код" нации, отражающий её географию, историю и менталитет. Согласно теории, пищевые традиции служат маркером культурной идентичности, средством сохранения исторической памяти и сопротивления глобализации. Павловская выделяет особую роль кулинарных ритуалов как "скреп" общности и вводит понятие "профессионального гастрономического патриотизма", подчёркивая значение поваров как хранителей традиций. Теория применяется в образовании, где изучение национальной кухни сочетает технологические и культурно-исторические аспекты, оставаясь актуальной, несмотря на критику "изобретённых традиций" [8].

Методологический подход, представленный Осетровой, демонстрирует эффективный инструментарий для анализа взаимосвязи кулинарных практик и национальной идентичности в условиях социально-политических трансформаций. Автор применяет комплексную методику, сочетающую сравнительно-исторический анализ, критический дискурс-анализ и полевые исследования, что позволяет проследить диалектику взаимоотношений между гастрономическими традициями и идентичностью на примере разделённых корейских государств. Особую ценность представляет разработанная автором система индикаторов, включающая три взаимосвязанных уровня анализа: политико-идеологический (государственная политика в области питания и ее отражение в официальных документах), экономический (доступность продуктов и технологий) и культурно-бытовой (повседневные пищевые практики населения) [6].

Методология Осетровой особенно продуктивна при исследовании механизмов идеологизации кухни, что ярко проявляется в анализе северокорейского случая, где автор выявляет процессы целенаправленной трансформации традиционных блюд в инструменты политической пропаганды. При этом исследовательница не ограничивается анализом официального дискурса, а реконструирует реальные изменения в кулинарных практиках через сопоставление архивных данных, современных наблюдений и свидетельств очевидцев. В южнокорейском кейсе методика позволяет проследить противоположный процесс – превращение национальной кухни в товар в условиях глобализации, где традиционные блюда становятся элементами «мягкой силы» и туристического брендинга.

Бычков М.А. в статье о национальной кухне Эстонии [2] демонстрирует, как гастрономические традиции отражают ключевые этапы исторического развития – от крестьянской кухни, сформированной природными условиями и немецким влиянием, до современных процессов ревитализации кулинарного наследия как элемента национальной идентичности. Автор убедительно показывает трансформацию простых крестьянских блюд в национальные символы, раскрывая механизмы этого процесса через призму культурного возрождения XIX века и современных образовательных практик, где исторический контекст кулинарии становится частью профессиональной подготовки.

Методология исследования объединяет исторический анализ кулинарных традиций с их современным применением в образовании. Особенно ценен вывод о роли профессионального обучения в сохранении кулинарного наследия, что актуально для формирования национальной идентичности в СПО. Хотя работа основана на эстонском опыте, её подходы применимы к изучению нижегородской кухни, особенно в части интеграции историко-культурных аспектов в профессиональную подготовку.

Нижегородская кухня сочетает традиции народов Поволжья (русских, татар, мордвы) с ярмарочными традициями. Ее характеризуют: обильная выпечка (курники, шанежки), местные продукты (рыба, грибы, травы), оригинальные напитки (медовуха), а также адаптированные рецепты соседних народов. Особое место занимают аскетичные старообрядческие традиции, сохранившие исторический колорит региона [9].

В статье Марьяны Напсо подчеркивается, что в современных условиях национальная идентичность формируется на пересечении объективных факторов (общая территория, язык, историческое прошлое) и субъективного выбора, где ключевую роль играют механизмы правового и культурного признания значимости этих элементов. Особое внимание уделяется тому, что национальная идентичность не является статичной категорией - она постоянно переосмысливается и трансформируется под влиянием глобализационных процессов, миграции и новых вызовов современности [4].

Таким образом, национальная идентичность представляет собой сложный, многогранный феномен, который можно определить, как осознание индивидом своей принадлежности к определенной нации через систему разделяемых ценностей, традиций, исторической памяти и культурных практик.

В сфере общественного питания национальная идентичность формируется, в том числе, через гастрономическое наследие, которое выступает важным маркером культурной памяти и средством трансляции исторического опыта.

Кулинарные традиции выполняют несколько ключевых функций в формировании национальной идентичности:

- Коммуникативную – выступают языком передачи знаний между поколениями;
- Образовательную – закрепляют в профессиональном сознании будущих специалистов представления о региональном своеобразии;
- Мировоззренческую – способствуют осмыслению профессиональной деятельности как части национальной культуры.

Для специалистов общественного питания национальная кухня становится не только объектом изучения, но и инструментом профессиональной самоидентификации. Её освоение позволяет интегрировать традиционные знания в современные гастрономические практики; развивать этнокультурную компетентность как компонент профессионального мастерства; формировать ответственность за сохранение аутентичных кулинарных традиций.

В образовательном контексте гастрономические традиции выполняют несколько взаимосвязанных функций. Прежде всего, они обеспечивают когнитивно-образовательный эффект, позволяя учащимся осваивать не только технологические аспекты приготовления блюд, но и их глубокую культурно-историческую обусловленность, связь с природно-географическими особенностями региона и этническими традициями. Этот процесс способствует формированию системного понимания национальной кулинарии как части материального и духовного наследия.

Не менее значима ценностно-воспитательная функция национальной кухни, которая проявляется в трансляции этнокультурных норм и традиционных представлений о пищевой культуре. Через освоение аутентичных рецептов и технологий у студентов формируется уважение к культурному многообразию, развивается чувство принадлежности к национальной традиции, воспитывается профессиональная этика, основанная на бережном отношении к кулинарному наследию.

Практико-ориентирующая функция национальной кухни выражается в развитии у будущих специалистов навыков адаптации традиционных рецептов к современным условиям, создания гастрономических концепций, отражающих национальную идентичность, и профессионального воспроизводства аутентичных кулинарных практик. При этом национальная кухня выполняет и важную коммуникативно-интегрирующую роль, выступая эффективным средством межкультурного взаимодействия, инструментом формирования положительного имиджа региона и значимым фактором развития гастрономического туризма.

В педагогическом аспекте актуализация национальной кухни в образовательном процессе способствует формированию профессиональной идентичности через призму культурного наследия, развивает критическое мышление при анализе гастрономических традиций и воспитывает социальную ответственность за сохранение кулинарного наследия. Таким образом, национальная кухня представляет собой действенный инструмент формирования национальной идентичности, который позволяет гармонично сочетать освоение

профессиональных компетенций с воспитанием культурной принадлежности, что особенно значимо для специалистов, чья деятельность непосредственно связана с сохранением и трансляцией гастрономических традиций. Однако в системе СПО Нижегородской области отсутствуют образовательные программы, специализированные на развитие навыков в области национальной кухни.

### Материалы и методы исследований

Теоретической основой исследования послужили научные труды, исследующие взаимосвязь национальной кухни и идентичности, а также региональных материалов по нижегородской гастрономической традиции. Методика исследования основана на комплексном анализе теоретических положений, анализе эмпирических данных, опросе в виде анкетирования. Эмпирической основой послужило составление авторской образовательной программы по развитию национальной идентичности будущих специалистов общественного питания.

### Результаты и обсуждения

Для эффективного формирования национальной идентичности у будущих специалистов общественного питания рекомендуется внедрение образовательной программы в форме факультатива «Национальная кухня и культурное наследие», сочетающего традиционные педагогические подходы с современными образовательными технологиями. Факультатив предполагает акцент на междисциплинарные связи между технологическими дисциплинами, историей и культурологией.

Методика обучения в рамках факультатива будет основана на применении практико-ориентированного обучения, для чего планируется создать лабораторию национальной кухни с аутентичным оборудованием для работы с историческими рецептами. Внедрение игровых технологий позволит увеличить вовлеченность студентов в образовательный процесс.

Концепцией факультатива «Национальная кухня и культурное наследие» предусмотрена организация мастер-классов с носителями традиций – шеф-поварами, этнографами, краеведами, что позволит студентам не только освоить кулинарные техники, но и понять культурный контекст блюд.

Важно отметить сотрудничество с местными предприятиями и культурными учреждениями для реализации совместных проектов, такими как рестораны “19” и “Пяткин”, а также музей-заповедник “Щелоковский хутор” и музей истории художественных промыслов. Особое внимание должно быть уделено повышению квалификации преподавателей, включающей специализированные модули и стажировки.

Критериями эффективности предлагаемых изменений должны стать: уровень знаний студентов о национальных кулинарных традициях, степень освоения традиционных технологий, проявление профессионально-ценностных ориентаций и активность участия в мероприятиях культурно-патриотической направленности. Эффективность программы планируется оценивать через анкетирование, портфолио и отзывы работодателей.

Особая роль в развитии национальной идентичности будущих специалистов отводится методам народной педагогики: коллективное приготовление праздничных блюд, освоение старинных способов обработки продуктов, участие в ремесленных мастерских.

Немаловажным является вовлечение студентов в исследования национальной кухни: работу с архивами, полевые исследования, сравнение традиционных и современных рецептов. Это развивает критическое мышление и профессиональную рефлексию, способствуя глубокому пониманию культурного наследия. Программа факультатива представлена (таблица 1).

В форме внеаудиторной работы предлагается организация этнографических экспедиций и экскурсий (старообрядческий дом-музей в деревне Хахалы, село Большое Болдино, музейный квартал в городе Городец), мастер-классы по приготовлению блюд нижегородской кухни, открытый форум с участием шеф-поваров и краеведов на тему «Современная нижегородская кухня».

Реализация предложенных мер позволит не только повысить качество профессиональной подготовки, но и укрепить гражданско-патриотические позиции учащихся, сохранить и актуализировать кулинарное наследие, сформировать у студентов осознанную профессиональную идентичность.

Оценивая эффективность приведенной факультативной образовательной программы следует учитывать, что основная ее цель заключается в воспитании национальной идентичности студентов СПО, в связи с чем в качестве показателей эффективности, приведенной факультативной образовательной программы могут послужить различные показатели. В рамках одного учебного года такими показателями могут выступать: академические показатели, включающие в себя средняя успеваемость студентов, а также количество студентов, выполнивших проекты по реконструкции или адаптации традиционных рецептур; практическая вовлеченность студентов, оцениваемая по практическому присутствию студентов на открытых тематических мастер-

классах, а также процент студентов, прошедших практику в заведениях национальной кухни и процент студентов, принимающих участие в мероприятиях по популяризации национальной кухни. В рамках оценки эффективности программы на протяжении всего срока обучения показателями эффективности могут выступать процент выпускных квалификационных работ, связанных с национальной кухней, и процент студентов, которые в последствии трудоустроились в рестораны национальной кухни.

Таблица 1

Пример программы факультатива.

Table 1

Example of an elective program.

№	Тема занятия	Вид занятия	Количество часов
1.	Национальная кухня как часть культуры региона	Интерактивная лекция	2
2.	Традиционная кухня народов Поволжья	Интерактивная лекция	4
3.	Традиционные технологии приготовления и методы обработки продуктов	Лекция от партнера	4
4.	Технология приготовления блюд из рыбы Поволжья	Практическое занятие	4
5.	Технология приготовления нижегородских пирогов	Практическое занятие	4
6.	Технология приготовления региональных вариаций щи и похлебки	Практическое занятие	4
7.	Праздничная и обрядовая кухня. Блюда календарных праздников	Интерактивная лекция	4
8.	Технология приготовления традиционных напитков	Практическое занятие	2
9.	Современные интерпретации традиционных рецептов	Интерактивная лекция	4
10.	Технология современного оформления и подачи традиционных блюд	Практическое занятие	4
11.	Адаптация традиционных рецептов и создание меню на основе исторических источников	Практическое занятие	4
12.	Кухня как инструмент популяризации культуры	Интерактивная лекция	2

### Выводы

Проведенное исследование демонстрирует, что национальная кухня представляет собой мощный инструмент формирования профессиональной и культурной идентичности будущих специалистов сферы общественного питания. Как показал анализ, интеграция традиционных кулинарных практик в образовательный процесс СПО способствует не только развитию профессиональных компетенций, но и воспитанию осознанного отношения к культурному наследию. На примере Нижегородской кухни выявлено, что гастрономические традиции отражают исторический опыт региона, межэтническое взаимодействие и адаптацию к современным условиям.

Ключевым условием эффективности этого процесса является применение комплексного подхода, сочетающего:

1. Теоретическое изучение историко-культурного контекста блюд;
2. Практическое освоение традиционных технологий через интерактивные методы (мастер-классы, проектная деятельность);
3. Научно-исследовательскую работу по сохранению и актуализации кулинарного наследия.

Перспективы исследования связаны с разработкой критериев оценки влияния кулинарного наследия на профессиональную идентичность и расширением практики межрегионального обмена опытом в системе СПО. Таким образом, национальная кухня, будучи интегрированной в образовательный процесс, становится не только объектом изучения, но и действенным ресурсом воспитания гармонично развитых специалистов, способных сочетать технические навыки с культурной рефлексией.

### Список источников

1. Указ Президента РФ от 09.11.2022 N 809 "Об утверждении Основ государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей".
2. Бычков М.А. Национальная кухня как отражение национальной истории (на примере Эстонии) // Персонализированное питание: состояние и перспективы: сборник научных статей по итогам Всероссийской научно-практической конференции с международным участием «Психолого-педагогические вопросы формирования культуры персонализированного питания» в рамках XIII Всероссийского Форума «Здоровье нации – основа процветания России». Москва, 30 мая – 6 июня 2019 года. Москва: Разумовского, 2020. С. 193 – 198.
3. Жидик А.Р. Национальная кухня как элемент сохранения национальных традиций народов Поволжья // Этнопедагогическая пансофия академика Г.Н. Волкова как фактор социальной безопасности народов в условиях глобализации" VI Волковские чтения: материалы Международной научно-практической конференции, посвященной 85-летию со дня рождения академика РАО Г.Н. Волкова. Элиста, 31 октября – 3 ноября 2012 года. Элиста: Калмыцкий государственный университет, 2012. С. 167 – 168.
4. Квилинкова Е.Н. Национальная кухня молдаван Беларуси как маркер этнической идентичности в контексте межкультурного общения // Журнал Белорусского государственного университета. История. 2024. № 1. С. 74 – 84.
5. Напсо М.Б. Национальная идентичность в современных условиях: к вопросу о перспективах правового признания ценностей национальной идентичности // Современное право. 2021. № 4. С. 34 – 39.
6. Орлова А.И., Шумилова А.Д., Иванова М.Е. Современные образовательные технологии в подготовке студентов // Проблемы современного педагогического образования. 2025. № 86-3. С. 222 – 224.
7. Осетрова М.Е. Эволюция восприятия национальной кухни как отражение изменений национального самосознания (на примере Южной и Северной Кореи) // Вкус Востока. Гастрономические традиции в истории, культуре и религиях народов Азии и Африки. М.: Московский государственный институт международных отношений (университет) Министерства иностранных дел Российской Федерации, 2019. С. 147 – 158.
8. Павловская А.В. Понятие национальной кухни: к теории вопроса // История еды и традиции питания народов мира: материалы II Международного симпозиума. 2015. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/ponyatie-natsionalnoy-kuhni-k-teorii-voprosa> (дата обращения: 16.02.2025).
9. Павловская А.В. Продукты питания как орудие политической борьбы в современном мире // Россия и Запад: диалог культур. 2015. № 8.
10. Стряпихина А.А. Гастрономические традиции и заимствования народов Нижегородского Поволжья // Аграрная история. 2024. № 19. С. 29 – 39.
11. Стряпихина А.А. Научно-исследовательская деятельность студентов как условие повышения интереса к образовательному процессу // Интеграция информационных технологий в систему профессионального обучения: сборник статей по материалам региональной научно-практической конференции. Нижний Новгород, 15 марта 2016 года. Нижний Новгород: Минский университет, 2016. С. 98 – 100.

### References

1. Decree of the President of the Russian Federation of 09.11.2022 N 809 "On approval of the Fundamentals of state policy for the preservation and strengthening of traditional Russian spiritual and moral values".
2. Bychkov M.A. National cuisine as a reflection of national history (on the example of Estonia). Personalized nutrition: state and prospects: collection of scientific articles following the results of the All-Russian scientific and practical conference with international participation "Psychological and pedagogical issues of forming a culture of personalized nutrition" within the framework of the XIII All-Russian Forum "The health of the nation is the basis for Russia's prosperity". Moscow, May 30 – June 6, 2019. Moscow: Razumovsky, 2020. P. 193 – 198.
3. Zhidik A.R. National cuisine as an element of preserving the national traditions of the peoples of the Volga region. Ethnopedagogical pansophy of academician G.N. Volkova as a factor of social security of peoples in the context of globalization" VI Volkov Readings: Proceedings of the International Scientific and Practical Conference dedicated to the 85th anniversary of the birth of Academician of the Russian Academy of Education G.N. Volkov. Elista, October 31 – November 3, 2012. Elista: Kalmyk State University, 2012. P. 167 – 168.
4. Kvilinkova E.N. National cuisine of Moldovans in Belarus as a marker of ethnic identity in the context of intercultural communication. Journal of the Belarusian State University. History. 2024. No. 1. P. 74 – 84.
5. Napso M.B. National identity in modern conditions: on the issue of the prospects for legal recognition of the values of national identity. Modern law. 2021. No. 4. P. 34 – 39.
6. Orlova A.I., Shumilova A.D., Ivanova M.E. Modern educational technologies in training students. Problems of modern pedagogical education. 2025. No. 86-3. P. 222 – 224.

7. Osetrova M.E. Evolution of perception of national cuisine as a reflection of changes in national identity (on the example of South and North Korea). Taste of the East. Gastronomic traditions in the history, culture and religions of the peoples of Asia and Africa. Moscow: Moscow State Institute of International Relations (University) of the Ministry of Foreign Affairs of the Russian Federation, 2019. P. 147 – 158.

8. Pavlovskaya A.V. The concept of national cuisine: towards a theory of the issue. History of food and nutritional traditions of the peoples of the world: Proceedings of the II International Symposium. 2015. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/ponyatie-natsionalnoy-kuhni-k-teorii-voprosa> (date of access: 16.02.2025).

9. Pavlovskaya A.V. Food as a weapon of political struggle in the modern world. Russia and the West: dialogue of cultures. 2015. No. 8.

10. Stryapikhina A.A. Gastronomic traditions and borrowings of the peoples of the Nizhny Novgorod Volga region. Agrarian history. 2024. No. 19. P. 29 – 39.

11. Stryapikhina A.A. Research activities of students as a condition for increasing interest in the educational process. Integration of information technologies into the system of vocational training: a collection of articles based on the materials of the regional scientific and practical conference. Nizhny Novgorod, March 15, 2016. Nizhny Novgorod: Minsk University, 2016. P. 98 – 100.

#### **Информация об авторах**

Чингуль М.А., ГБОУ ВО «Нижегородский государственный инженерно-экономический университет», [maxim@chingul.ru](mailto:maxim@chingul.ru)

© Чингуль М.А., 2025

---