

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

Кафедра технології в ресторанному господарстві
та готельної і ресторанної справи

А. В. Слащева

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ
З ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ
«КУЛІНАРНЕ МИСТЕЦТВО КРАЇН СВІТУ»**

Кривий Ріг
2017

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

Кафедра технології в ресторанному господарстві
та готельної і ресторанної справи

А. В. Слащева

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ
З ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ
«КУЛІНАРНЕ МИСТЕЦТВО КРАЇН СВІТУ»**

Затверджено на засіданні
кафедри технології в ресторанному
господарстві та готельної і
ресторанної справи
Протокол № 5
від 10 жовтня 2017 р.

Схвалено навчально-методичною
радою ДонНУЕТ
Протокол № 2
від 26 жовтня 2017 р.

Кривий Ріг
2017

УДК [641.568:642.5(100)](076.5)
ББК 36.997я73
С 47

Рецензенти:

С.Ю. Попова, кандидат технічних наук, доцент
О.В. Омельченко, кандидат технічних наук, доцент

Слащева, А.В.

С 47 Кулінарне мистецтво країн світу: метод. рекомендації до вивч. дисципліни для студ. спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ден. та заоч. форм навчання [Текст] / А. В. Слащева; М-во освіти і науки України, Донецьк. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. технології в рестор. госп. та готел. і рестор. справи. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 27 с.

В методичних рекомендаціях до вивчення дисципліни наведено загальні рекомендації щодо вивчення дисципліни, опис дисципліни, її змістових модулів і тем, методів оцінювання, зміст практичних занять, методичні рекомендації з організації самостійної роботи студентів, питання для самоконтролю та завдання для самотестування, тематику індивідуальних завдань.

Для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського.

ББК 36.997я73
© Слащева А. В., 2017
© Донецький національний
університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського, 2017

ЗМІСТ

Вступ.....	4
Частина I. Загальні рекомендації щодо вивчення дисципліни, опис дисципліни	6
Частина II. Зміст практичних занять	9
Частина III. Методичні рекомендації з організації самостійної роботи студентів	12
Список рекомендованої літератури	14
Додатки	16

ВСТУП

Мистецтво приготування їжі – одне з самих древніх на планеті. Протягом віків люди, керуючись власним досвідом та набуттям попередніх поколінь, вибирали найбільш вдалі сполучення продуктів і раціональні прийоми їх приготування. Сторіччями склалися гастрономічні звички і пристрасті різних народів, що вкінцець привело до створення національних кухонь, які стали невід’ємною частиною їх національної культури.

Бурхливий розвиток туризму в останні роки зумовлює нагальну потребу більш глибокого вивчення особливостей світової національної кулінарії.

Дисципліна "Кулінарне мистецтво країн світу" відноситься до спеціальних і забезпечує підготовку майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи на рівні бакалаврів. Програма дисципліни передбачає набуття студентами теоретичних знань з історії, теорії і практики традиційного і сучасного національного кулінарного мистецтва в країнах головних частин світу.

Дана дисципліна базується на головних положеннях дисциплін «Основи кулінарної майстерності», «Культурологія», «Товарознавство», «Технологія продукції ресторанного господарства» та інших, знання яких забезпечує засвоєння матеріалу студентами під час вивчання і творчу практичну роботу фахівця.

Метою курсу є формування професійних знань в області кулінарного мистецтва національних кухонь народів різних країн світу у зв’язку з подальшим розвитком ресторанного бізнесу в цілому і, зокрема, необхідністю організації харчування закордонних туристів в Україні.

Предметом вивчення даної дисципліни є:

– особливості системи харчування, перелік традиційної продовольчої сировини, способи кулінарно-технологічної обробки, що застосовуються в процесі приготування напівфабрикатів і готової до споживання їжі, в найбільш відомих національних кухнях народів світу;

– основи і особливості вживання класичних і місцевих прянощів, прямих овочів, а також соусів, приправ для утворення і покращення смако-ароматичних властивостей їжі в національних кухнях;

– асортимент і технологія, специфіка оформлення та подання національних страв, виробів, напоїв, що притаманні національним кухням.

Вивчення дисципліни сприяє формуванню навичок:

- проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію із зазначенням показників безпеки,

- розробляти пропозиції з впровадження інноваційних технологій виробництва безпечної харчової продукції,

- здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання з точки зору продовольчої безпеки; уміння вирішувати питання раціонального використання матеріальних ресурсів,

- аналізувати та прогнозувати процеси харчових виробництв на всіх рівнях, визначати закономірності та тенденції їх розвитку, оцінювати вплив

факторів внутрішнього та зовнішнього середовища на продовольчу безпеку готової продукції.

Для вивчення дисципліни доцільно організувати роботу в такій послідовності:

- вивчити відповідний матеріал по основним та допоміжним літературним джерелам;

- виділити основні питання теми і скласти короткі запитання.

Окрім всього, отримані знання та практичні навички зі складання меню для харчування іноземних туристів повинні неодмінно сформувати високий професійний рівень фахівців у сфері готельно-ресторанного господарства і забезпечити відповідність роботи закладів сучасним вимогам до надання ресторанних послуг у закладах туристично-рекреаційної сфери. В той же час набута студентами обізнаність з програмних питань дисципліни «Кулінарне мистецтво країн світу» у разі їх відповідного працевлаштування сприятиме підвищенню рівня відповідності класу та спеціалізації затребуваних сучасним споживачем та перспективних закладів ресторанного господарства етнотипу у нашій країні.

Рекомендується вивчити матеріали по особливостям зарубіжної кухні, асортименту прянощів і приправ, оформленню і способам подачі страв.

До відповідей на питання самоперевірки слідє приступати після вивчення програмного матеріалу. Особливу увагу треба приділити традиційній сировині, яка характерна для країни, використанню видів теплової обробки, посуду в якій готуються і подаються страви. Відповіді на питання повинні закінчуватися висновками.

ЧАСТИНА I. ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ, ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Загальні рекомендації щодо вивчення дисципліни

Відповідно до навчального плану галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітнього ступеня «бакалавр» вивчення дисципліни «Кулінарна майстерність країн світу» передбачено в ході лекційних та практичних занять, а також під час самостійної роботи (підготовка презентацій, індивідуальних завдань за певною тематикою національної кухні, самостійне опрацювання додаткових питань за наведеним переліком літератури).

Оскільки дисципліна «Кулінарна майстерність країн світу» має тісний зв'язок із такими професійно-орієнтованими дисциплінами як «Технологія продукції закладів ресторанного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Організація готельного господарства», «Метрологія стандартизація та сертифікація», «Устаткування підприємств харчування» та ін., у процесі самостійної роботи необхідно опрацьовувати літературу щодо особливостей кулінарного мистецтва національних кухонь народів різних країн світу.

Методичні рекомендації допоможуть студентові правильно організувати процес аудиторної та самостійної роботи, прищеплять вміння включати у систему своєї діяльності зростаючий потік інформації як професійної, так і просто корисної для фахівця. У зв'язку з цим під час вивчення дисципліни «Кулінарна майстерність країн світу» студенти вчать комплексно використовувати набуті знання, об'єднувати їх у систему, розвивати вміння приймати самостійні рішення в конкретних виробничих ситуаціях.

Для денної форми навчання поточний контроль проводиться за темами, наведеними у частині II, а підсумковий контроль (екзамен) – шляхом тестування. Результати самостійної роботи враховуються під час рубіжних атестацій.

Оцінювання студентів при проведенні поточного контролю проводиться у вигляді тестування з використанням комп'ютерної програми (по 50 балів – для заочної форми навчання). Оцінювання тестових завдань (50 тестових завдань по 1 балу) проводиться на основі інформації, яку надає комп'ютер за результатами тестування (кількість правильних відповідей). Правильна відповідь на одне тестове завдання оцінюється в один бал.

Таблиця 1

Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин				
	усього	У тому числі			
		л	п/с	лаб	срс
Модуль 1. Особливості національних кухонь Європи					
Тема 1. Особливості національних кухонь країн Південної Європи (балканська та середземноморська кухні)	18	4	6		8
Тема 2. Особливості національних кухонь країн Північної Європи (скандинавські кухні)	12	2	2		8
Тема 3. Особливості національних кухонь країн Центральної і Східної Європи	10	2	4		4
Тема 4. Особливості національних кухонь країн Західної Європи	12	2	4		6
Разом за 1 модуль	52	10	16		26
Модуль 2. Особливості національних кухонь Австралії, Америки та Африки					
Тема 5. Особливості національних кухонь країн Австралії та Нової Зеландії	10	2	2		6
Тема 6. Особливості національних кухонь країн Північної Америки (США, Канада)	8	2	2		4
Тема 7. Особливості національних кухонь країн Південної і Центральної Америки	12	2	4		6
Тема 8. Особливості єврейської та східної кухонь	8	2	4		2
Тема 9. Особливості національних африканських кухонь	10	2	2		6
Разом за 2 модуль	48	10	14		24
Модуль 3. Особливості національних кухонь Близького Сходу та Південно-Східної Азії					
Тема 10. Особливості індійської кухні	8	2	2		4
Тема 11. Особливості національних кухонь країн Південно-Східної Азії (Китаю, Кореї, Японії)	12	2	4		6
Тема 12. Особливості національних кухонь країн Близького Сходу (магрибська кухня)	8	2	2		4
Тема 13. Рекомендації щодо складання меню для іноземних туристів	12	2	4		6
Тема 14. Основи мистецтва вживання прянощів, приправ в національних кухнях народів світу	10	2	3		5
Разом за 3 модуль	50	10	15		25
Усього годин	150	30	45		75

Таблиця 2

Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни
Обов'язкова / вибіркова дисципліна	Обов'язкова
Семестр	6
Кількість кредитів	5
Загальна кількість годин	150
Кількість модулів	3
Лекції, годин	30
Практичні/ семінарські, годин	45
Лабораторні, годин	-
Самостійна робота, годин	75
Тижневих годин для денної форми навчання:	
аудиторних	5
самостійної роботи студента	5
Вид контролю	залік

ЧАСТИНА II. ЗМІСТ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

Таблиця 3

Теми практичних занять

№ з/п	Вид та тема заняття	Години
1	Семінар з виконанням практичних задач Особливості національних кухонь народів середземноморського узбережжя (італійська кухня)	2
2	Семінар з виконанням практичних задач Особливості національних кухонь народів середземноморського узбережжя (грецька кухня)	2
3	Семінар з виконанням практичних задач Особливості національних кухонь народів середземноморського узбережжя (іспанська та португальська кухні)	2
4	Семінар з виконанням практичних задач Особливості національних кухонь країн Північної Європи (скандинавської кухні - кухні Данії, Швеції, Норвегії, Голандії)	2
5	Семінар з виконанням практичних задач Особливості національних кухонь країн Центральної Європи (німецької, австрійської, швейцарської)	2
6	Семінар–дискусія Особливості національних кухонь країн Східної Європи (польської, румунської, чеської, словацької, угорської)	2
7	Семінар із виконанням практичних задач Особливості національних кухонь країн Західної Європи	2
8	Семінар із виконанням практичних задач Особливості національних кухонь Великої Британії	2
9	Семінар з виконанням практичних задач Особливості національних кухонь Австралії та Нової Зеландії	2
10	Семінар–дискусія Особливості національних кухонь країн Північної Америки	2
11	Семінар з виконанням практичних задач Особливості національних кухонь країн Південної Америки	2
12	Семінар з виконанням практичних задач Особливості національних кухонь країн Центральної Америки	2
13	Семінар з виконанням практичних задач Особливості єврейської кухні	2
14	Семінар з виконанням практичних задач Особливості східної кухні (Турція, Іран, Ірак)	2
15	Семінар-дискусія Особливості національних африканських кухонь	2
16	Семінар–дискусія Особливості національних кухонь країн Індії та Непалу	2
17	Семінар–дискусія Особливості національних кухонь Китаю, Кореї	2
18	Майстер-клас Особливості національної японської кухні	2
19	Семінар з виконанням практичних задач Особливості національних кухонь країн Близького Сходу (магрибська кухня)	2
20	Семінар–дискусія Рекомендації щодо складання меню для іноземних туристів	2
21	Семінар з виконанням практичних задач Складання меню для іноземних туристів	2
22	Семінар–дискусія Основи мистецтва вживання прянощів, приправ в національних кухнях народів світу	3
	Всього	45

Зміст практичних занять

Всі практичні заняття присвячено вивченню особливостей певних національних кухонь згідно з таблицею 3. Під час підготовки до кожного заняття слід використовувати конспекти лекцій або електронний курс лекцій (Слащева А.В. Кулінарне мистецтво країн світу: курс лекцій для студ. спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ден. та заоч. форм навчання. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 177 с.). При підготовці до практичного заняття слід керуватися питаннями відповідного плану заняття.

План семінарів з виконанням практичних задач (заняття №1-5, 7-9, 11-14,19)

1. Загальна характеристика кухні
2. Характеристика сировини, яка відповідає країні
3. Асортимент і технологія страв, виробів, напоїв
4. Характеристика прянощів і приправ, спецій
5. Правила оформлення та подачі страв і напоїв
6. Складання технологічних схем і карт 3 показникових страв національної кухні
7. Принципи складання меню в закладах ресторанного господарства для туристів з країни, що вивчається (необхідно скласти конспект у вигляді таблиці)

НЕОБХІДНІ ПУНКТИ	ПРИКЛАД
1	2
Батьківщина туристів	<i>Японія</i>
Особливості національної кухні туристів	<i>Головне місце в японській кухні займають риба і рибні продукти. Японці охоче їдять рибу в різних видах: варену, смажену, більше навіть сиру. З продуктів моря - морську капусту, кальмарів, каракатиць, губи акули, молюсків, крабів, трепангів, морські огірки й ін. У японській кулінарії небагато соусів і жирів. Готують страви і з м'ясних продуктів – яловичини, свинини, птиці. Популярні страви з яєць. Японці люблять перші страви, які їдять три рази в день невеликими порціями. Часто вживають гострі соуси, які разом зі спеціями і маслом окремо подають до столу. Їдять тільки білий хліб. Вершкове масло подається до сніданку, обіду і вечері. Улюблений гарячий напій – зелений чай. Великою популярністю в японської молоді користується кавказька кухня.</i>
Особливості режиму харчування харчування	<i>Триразовий режим харчування. Щільний сніданок. Найважливіший прийом їжі — вечірній. На столах повинна бути вода в глечиках з льодом або фруктована вода, у літню пору японці п'ють багато пива.</i>

1	2
Рекомендації до складання раціону	<p><u>Сніданок:</u> варений рис, квасоляний суп і мариновані огірочки; яйця, риба, масло. -з холодних закусок: салати зі свіжих овочів, солоні мариновані огірки, гриби, помідори, редька; салати з крабами, креветками, ікра зер-ниста; оселедець натуральний; осетрина під майонезом; судак під маринадом; буженина, ковбаса домашня; шинка, язички м'ясо, заливні з хроном; кури смажені; яйця фаршировані цибулею, яйця під майонезом; сир;</p> <p><u>Обід, вечеря:</u> - з перших страв: бульйон з гарніром; пюре з кольорової капусти, горошку, томатів, птиці, дичини, крабів; юшка; суп селянський, з домашньою локиною і куркою; харчо; суп з гороху з грінками; -із других страв: риба варена і смажена з гарніром зі свіжих овочів; короп, запечений із грибами в сметанному соусі; смажене м'ясо; шашлик, люля-кебаб, бастурма, чахохбілі, бефстроганів, гуляш, азу, печеня по-київськи; плов; котлети по-київськи; шніцель, відбивна зі свинини; пельмені, вареники з картоплею і грибами; млинчики с м'ясом, млинці зі сметаною, з ікрою, пироги з м'ясом, з капустою; рагу, капуста кольорова, горошок зелений з маслом; - на десерт: фрукти, компоти; морозиво; тістечка; кекси, печиво; зелений чай, кава чорна.</p>
Не рекомендується	<p>Не їдять японці щі із квашеної капусти і солянки, житній хліб. Мінеральну воду дуже обмежено. Страви для японців потрібно готувати</p>
Категорично заборонено	<p>Чорний чай Шоколад</p>

*План семінарів-дискусій
(заняття №6, 10, 15-17, 20, 22)*

1. Історико-етнографічні особливості певної кухні
2. Характеристика сировини
3. Асортимент і технологія страв, виробів, напоїв
4. Характеристика прянощів і приправ, спецій
5. Вивчення досвіду національних
6. Правила оформлення та подачі страв і напоїв
7. Дискусія на тему

ЧАСТИНА III. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ОРГАНІЗАЦІЇ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ

Одним з головних завдань дисципліни є навчити майбутнього фахівця взаємодіяти зі змінним світом ресторанного бізнесу, надати широку фахову компетентність, розвинути здатність до саморозвитку.

Студенти повинні своєчасно виконувати завдання для самостійної роботи, оцінка за їх виконання враховується при підсумковій атестації роботи студента, що проводиться після кожного змістового модуля.

Самостійна робота базується на діяльному підході (використанні репродуктивних умінь та творчих здібностей), тобто знання та уміння спрямовуються на формування діяльності у гармонічному поєднанні. У фахівців вироблюється визначена система знань, яка забезпечує застосування набутого досвіду у професійній діяльності.

У ході самостійної роботи студент вивчає рекомендовану літературу, готується до лекційних та практичних занять шляхом опрацювання запропонованого переліку питань з окремих тем, вирішення творчих завдань, відвідування індивідуальних і групових консультацій.

Під час самостійного опрацювання матеріалу студенти повинні засвоїти наукові основи національних звичок туристів із різних країн та створення асортименту страв їх харчування в Україні. Для самостійного контролю повноти набутих знань студентам запропоновано питання. Теоретичний матеріал з виділених для самостійного опрацювання тем наданий у підручниках, науковій літературі та джерелах, наведених у кінці методичних вказівок.

Індивідуальні завдання передбачаються з метою обґрунтування національних особливостей, характеристики сировини, яка відповідає певній країні відповідно до завдання; асортименту та технології страв, виробів, напоїв; характеристики прянощів, приправ, спецій, характерних для певної країни; правил оформлення і подачі страв і напоїв; принципів складання меню для туристів із певної країни згідно із завданням.

Семінари з виконанням практичних задач (заняття №1-5, 7-9, 11-14,19)

Завдання для самостійної роботи

1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань заняття:

- 1) Загальна характеристика кухні*
- 2) Характеристика сировини, яка відповідає країні*
- 3) Асортимент і технологія страв, виробів, напоїв*
- 4) Характеристика прянощів і приправ, спецій*
- 5) Правила оформлення та подачі страв і напоїв*

Індивідуальні завдання

Складання технологічних схем і карт 3 показникових страв національної кухні згідно із темою заняття

Список рекомендованої літератури [1, 2, 3, 4, 25-39].

Засоби діагностики: фронтальне та індивідуальне опитування, практичне приготування страв певної національної кухні відповідно до завдання.

Семінари-дискусії (заняття №6,10, 15-17, 20, 22)

Завдання для самостійної роботи

1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань заняття:

1. *Історико-етнографічні особливості певної кухні*
2. *Характеристика сировини*
3. *Асортимент і технологія страв, виробів, напоїв*
4. *Характеристика прянощів і приправ, спецій*
5. *Вивчення досвіду національних*
6. *Правила оформлення та подачі страв і напоїв*

2. Самотестування.

3. Підготовка індивідуального завдання «Принципи складання меню в закладах ресторанного господарства для туристів з країни, що вивчається» (необхідно скласти конспект у вигляді таблиці)

Батьківщина туристів
Особливості національної кухні туристів
Особливості режиму харчування харчування
Рекомендації до складання раціону
Не рекомендується
Категорично заборонено

Список рекомендованої літератури [1, 2, 4, 5].

Засоби діагностики: фронтальне та індивідуальне опитування, перевірка індивідуального завдання.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Базова

1. Кулінарне мистецтво країн світу: Конспект лекцій / А.В. Слащева, А.В. Клименко. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 48 с. 100 000 лучших кулинарных рецептов мира. – М.: АСТ, Мн.: Харвест, 2011. – 784 с.
2. Волощук Г.А. Особенности кухонь народов мира. / Г.А. Волощук, А.В. Нечипоренко. - К.: Реклама, 2010. - 128 с.
3. Горячкина Т.В. Страны мира: Современный справочник. / Т.В. Горячкина. - К.: Центр научной литературы, 2015. - 255 с.
4. Доусер Л. Китайская кухня / Л.Доусер; пер. с англ. - М.: Изд-во Эксмо, 2012. – 96 с.
5. Европейская кухня. - М.: ЭКСМО, 2016. - 532 с.
6. Искусство кулинарии / Пер. с нем. Е. Зайцевой, О. Озерова. - М.: Изд-во «Экмо-пресс», 2011. - 560 с.
7. Испанская кухня / Сост. В.А. Коток. - М.: Гардарики, 2011. - 504 с.
8. Итальянская кухня / Сост. В.А. Коток. - М.: Гардарики, 2011. - 379 с.
9. Ко Масаки. Японская кухня / Масаки Ко; пер. с англ. - М.: Изд-во Эксмо, 2012. - 96 с.
10. Кузнецова Е.К. Лучшие рецепты мировой кухни / Е.К. Кузнецов. - М.: ОЛМА-ПРЕСС Инвест, 2014. - 191 с
11. Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов. Основные кулинарные направления, их история и особенности. Рецептуры / В.В. Похлебкин. - М.: «Пищевая промышленность», 2011. - 304 с.
12. Похлебкин В.В. Сборник избранных произведений. Кулинарный словарь / В.В. Похлебкин. - М.: Центрполиграф, 2006. - 503 с.
13. Похлебкин В.В. Все о пряностях / В.В. Похлебкин. - М.: Центрполиграф, 2011. - 323 с.
14. Похлебкин В.В. Специи и приправы / В.В. Похлебкин. - М.: Центрполиграф, 2010. - 200с.

Додаткова

15. Ламберт Ортис Э. Мексиканская кухня /Ортис Ламберт; пер. с англ. — М.: Изд-во Эксмо, 2012. - 96 с.
16. Линге Г. Приятного аппетита / Г. Линге, Х. Кноблах; пер. с нем. Е.А. Бишова. - М.: Изд-во «Пищевая промышленность», 2008. - 252 с.
17. Майская М. Просто и остро / М. Майская. – Гастроном. – 2015, №3. - с. 28.
18. Мюллер М. Праздник на столе: украшения из овощей. Фантазии из фруктов и сладостей / М. Мюллер, Э. Прач, Х. Криг; пер. с нем. А.В. Ручкииа. - М.: Ниола Прес, 2008. - 166 с.
19. Метель С.Н. Меню для иностранного гостя. / С.Н. Метель. - М.: Экономика, 2012. - 366с.
20. Моррис С. Специи / С. Моррис, Л. Мэккли; пер. с англ. У.В.

Сагщиной. - М.: РосМЭН, 2014.-255с.

21. Новоженев Ю.М. Зарубежная кухня / Ю.М. Новоженев, Л.Н. Сопина. - М.: Высш. шк., 2011. - 228 с.

22. Португальская кухня / В.А. Коток. - М.: Гардарики, 2011. 528 с.

23. Райт Дж. Новое о кулинарии: кулинарные шедевры от Le Cordon Bleu / Дж. Райт, Э. Трои; пер. с англ. — М.: Издательский дом «Ниола 21-й век», 2011. — 352с.

24. Самые популярные блюда Европы / З.И. Дудюк. - М.: Литература, 2014.-736 с.

25. Самые популярные блюда мира / Ж.Е. Рейгенюк. - М.: Литература, 2010. - 832 с.

26. Тойнбер Х. Мировая кухня / Х. Тойнбер, Д. Вольтер, Д. Гофман; пер. с нем. И.Богдановой. - М.: Лик-пресс, 2008. – 318 с.

27. Фельдман И.А. Атлас кулинарной мудрости / А.И. Фельдман. - К.: Преста, 2006.-544 с.

28. Коток В.А. Французская кухня / В.А. Коток. - М.: Гардарики, 2011. - 478 с.

29. Чмир Володимир-Богдан. Слов'янська кухня / Володимир-Богдан Чмир. – Львів: Світ, 2010. - 192с.

30. Шинхарль К. Изысканная кухня / К. Шинхарль, Р. Хес; пер. с нем. - М.: Изд-во «Лик-пресс», 2012. - 240 с.

Интернет ресурсы

40. www.spirtnoye.r2.ru (Правила дегустації)

41. www.restaurator.ru (Характеристики вин)

42. www.logosvme.coni (Класифікація і асортимент вин різних країн світу)

ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ

№ завдання	Зміст контрольного завдання
1.	<p><i>Російська кухня</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - національні особливості; - характеристика сировини, яка відповідна країні; - асортимент і технологія страв, виробів, напоїв; - характеристика прянощів і приправ, спецій; - правила оформлення і подачі страв, напоїв - принципи складання меню для туристів із Росії <p>Висновки Література</p>
2.	<p><i>Українська кухня</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - національні особливості; - характеристика сировини, яка відповідна країні; - асортимент і технологія страв, виробів, напоїв; - характеристика прянощів і приправ, спецій; - правила оформлення і подачі страв, напоїв - принципи складання меню для туристів з України <p>Висновки Література</p>
3.	<p><i>Білоруська кухня</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - національні особливості; - характеристика сировини, яка відповідна країні; - асортимент і технологія страв, виробів, напоїв; - характеристика прянощів і приправ, спецій; - правила оформлення і подачі страв, напоїв - принципи складання меню для туристів з Білорусії <p>Висновки Література</p>
4	<p><i>Молдавська кухня</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - національні особливості; - характеристика сировини, яка відповідна країні; - асортимент і технологія страв, виробів, напоїв; - характеристика прянощів і приправ, спецій; - правила оформлення і подачі страв, напоїв - принципи складання меню для туристів з Молдови <p>Висновки Література</p>
5	<p><i>Латвійська кухня</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - національні особливості; - характеристика сировини, яка відповідна країні;

	<ul style="list-style-type: none"> - асортимент і технологія страв, виробів, напоїв; - характеристика прянощів і приправ, спецій; - правила оформлення і подачі страв, напоїв - принципи складання меню для туристів із Латвії <p>Висновки Література</p>
6	<p><i>Литовська кухня</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - національні особливості; - характеристика сировини, яка відповідна країні; - асортимент і технологія страв, виробів, напоїв; - характеристика прянощів і приправ, спецій; - правила оформлення і подачі страв, напоїв - принципи складання меню для туристів із Литви <p>Висновки Література</p>
7	<p><i>Естонська кухня</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - національні особливості; - характеристика сировини, яка відповідна країні; - асортимент і технологія страв, виробів, напоїв; - характеристика прянощів і приправ, спецій; - правила оформлення і подачі страв, напоїв - принципи складання меню для туристів із Естонії <p>Висновки Література</p>
8	<p><i>Польська кухня</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - національні особливості; - характеристика сировини, яка відповідна країні; - асортимент і технологія страв, виробів, напоїв; - характеристика прянощів і приправ, спецій; - правила оформлення і подачі страв, напоїв - принципи складання меню для туристів із Польщі <p>Висновки Література</p>
9	<p><i>Болгарська кухня</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - національні особливості; - характеристика сировини, яка відповідна країні; - асортимент і технологія страв, виробів, напоїв; - характеристика прянощів і приправ, спецій; - правила оформлення і подачі страв, напоїв - принципи складання меню для туристів із Болгарії <p>Висновки Література</p>
10	<p><i>Чеська, Словацька кухня</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - національні особливості; - характеристика сировини, яка відповідна країні;

	<ul style="list-style-type: none"> - асортимент і технологія страв, виробів, напоїв; - характеристика прянощів і приправ, спецій; - правила оформлення і подачі страв, напоїв - принципи складання меню для туристів з Чехії та Словачії <p>Висновки Література</p>
11	<p><i>Югославська кухня</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - національні особливості; - характеристика сировини, яка відповідна країні; - асортимент і технологія страв, виробів, напоїв; - характеристика прянощів і приправ, спецій; - правила оформлення і подачі страв, напоїв - принципи складання меню для туристів із Югославії <p>Висновки Література</p>
12	<p><i>Угорська кухня</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - національні особливості; - характеристика сировини, яка відповідна країні; - асортимент і технологія страв, виробів, напоїв; - характеристика прянощів і приправ, спецій; - правила оформлення і подачі страв, напоїв - принципи складання меню для туристів з Угорщини <p>Висновки Література</p>
13	<p><i>Англійська кухня</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - національні особливості; - характеристика сировини, яка відповідна країні; - асортимент і технологія страв, виробів, напоїв; - характеристика прянощів і приправ, спецій; - правила оформлення і подачі страв, напоїв - принципи складання меню для туристів із Англії <p>Висновки Література</p>
14	<p><i>Французька кухня</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - національні особливості; - характеристика сировини, яка відповідна країні; - асортимент і технологія страв, виробів, напоїв; - характеристика прянощів і приправ, спецій; - правила оформлення і подачі страв, напоїв - принципи складання меню для туристів із Франції <p>Висновки Література</p>
15	<p><i>Німецька кухня</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - національні особливості; - характеристика сировини, яка відповідна країні;

	<ul style="list-style-type: none"> - асортимент і технологія страв, виробів, напоїв; - характеристика прянощів і приправ, спецій; - правила оформлення і подачі страв, напоїв - принципи складання меню для туристів із Німеччини <p>Висновки Література</p>
16	<p><i>Австрійська кухня</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - національні особливості; - характеристика сировини, яка відповідна країні; - асортимент і технологія страв, виробів, напоїв; - характеристика прянощів і приправ, спецій; - правила оформлення і подачі страв, напоїв - принципи складання меню для туристів із Австрії <p>Висновки Література</p>
17	<p><i>Грецька кухня</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - національні особливості; - характеристика сировини, яка відповідна країні; - асортимент і технологія страв, виробів, напоїв; - характеристика прянощів і приправ, спецій; - правила оформлення і подачі страв, напоїв - принципи складання меню для туристів із Греції <p>Висновки Література</p>
18	<p><i>Італійська кухня</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - національні особливості; - характеристика сировини, яка відповідна країні; - асортимент і технологія страв, виробів, напоїв; - характеристика прянощів і приправ, спецій; - правила оформлення і подачі страв, напоїв - принципи складання меню для туристів із Італії <p>Висновки Література</p>
19	<p><i>Кухня Данії</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - національні особливості; - характеристика сировини, яка відповідна країні; - асортимент і технологія страв, виробів, напоїв; - характеристика прянощів і приправ, спецій; - правила оформлення і подачі страв, напоїв - принципи складання меню для туристів із Данії <p>Висновки Література</p>
20	<p><i>Кухня Норвегії</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - національні особливості; - характеристика сировини, яка відповідна країні;

	<ul style="list-style-type: none"> - асортимент і технологія страв, виробів, напоїв; - характеристика прянощів і приправ, спецій; - правила оформлення і подачі страв, напоїв - принципи складання меню для туристів із Норвегії <p>Висновки Література</p>
21	<p><i>Кухня Фінляндії</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - національні особливості; - характеристика сировини, яка відповідна країні; - асортимент і технологія страв, виробів, напоїв; - характеристика прянощів і приправ, спецій; - правила оформлення і подачі страв, напоїв - принципи складання меню для туристів із Фінляндії <p>Висновки Література</p>
22	<p><i>Кухня Швеції</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - національні особливості; - характеристика сировини, яка відповідна країні; - асортимент і технологія страв, виробів, напоїв; - характеристика прянощів і приправ, спецій; - правила оформлення і подачі страв, напоїв - принципи складання меню для туристів з Швеції <p>Висновки Література</p>
23	<p><i>Кухня Бельгії</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - національні особливості; - характеристика сировини, яка відповідна країні; - асортимент і технологія страв, виробів, напоїв; - характеристика прянощів і приправ, спецій; - правила оформлення і подачі страв, напоїв - принципи складання меню для туристів з Бельгії <p>Висновки Література</p>
24	<p><i>Кухня Голландії</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - національні особливості; - характеристика сировини, яка відповідна країні; - асортимент і технологія страв, виробів, напоїв; - характеристика прянощів і приправ, спецій; - правила оформлення і подачі страв, напоїв - принципи складання меню для туристів з Голландії <p>Висновки Література</p>
25	<p><i>Кухня Швейцарії</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - національні особливості; - характеристика сировини, яка відповідна країні;

	<ul style="list-style-type: none"> - асортимент і технологія страв, виробів, напоїв; - характеристика прянощів і приправ, спецій; - правила оформлення і подачі страв, напоїв - принципи складання меню для туристів з Швейцарії <p>Висновки Література</p>
26	<p><i>Туркменська кухня</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - національні особливості; - характеристика сировини, яка відповідна країні; - асортимент і технологія страв, виробів, напоїв; - характеристика прянощів і приправ, спецій; - правила оформлення і подачі страв, напоїв - принципи складання меню для туристів з Туркменії <p>Висновки Література</p>
27	<p><i>Таджицька кухня</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - національні особливості; - характеристика сировини, яка відповідна країні; - асортимент і технологія страв, виробів, напоїв; - характеристика прянощів і приправ, спецій; - правила оформлення і подачі страв, напоїв - принципи складання меню для туристів з Таджикистану <p>Висновки Література</p>
28	<p><i>Казахська кухня</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - національні особливості; - характеристика сировини, яка відповідна країні; - асортимент і технологія страв, виробів, напоїв; - характеристика прянощів і приправ, спецій; - правила оформлення і подачі страв, напоїв - принципи складання меню для туристів з Казахстану <p>Висновки Література</p>
29	<p><i>Киргизька кухня</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - національні особливості; - характеристика сировини, яка відповідна країні; - асортимент і технологія страв, виробів, напоїв; - характеристика прянощів і приправ, спецій; - правила оформлення і подачі страв, напоїв - принципи складання меню для туристів з Киргистану <p>Висновки Література</p>
30	<p><i>Узбецька кухня</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - національні особливості; - характеристика сировини, яка відповідна країні;

	<ul style="list-style-type: none"> - асортимент і технологія страв, виробів, напоїв; - характеристика прянощів і приправ, спецій; - правила оформлення і подачі страв, напоїв - принципи складання меню для туристів з Узбекистану <p>Висновки Література</p>
31	<p><i>Грузинська кухня</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - національні особливості; - характеристика сировини, яка відповідна країні; - асортимент і технологія страв, виробів, напоїв; - характеристика прянощів і приправ, спецій; - правила оформлення і подачі страв, напоїв - принципи складання меню для туристів з Грузії <p>Висновки Література</p>
32	<p><i>Вірменська кухня</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - національні особливості; - характеристика сировини, яка відповідна країні; - асортимент і технологія страв, виробів, напоїв; - характеристика прянощів і приправ, спецій; - правила оформлення і подачі страв, напоїв - принципи складання меню для туристів з Вірменії <p>Висновки Література</p>
33	<p><i>Азербайджанська кухня</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - національні особливості; - характеристика сировини, яка відповідна країні; - асортимент і технологія страв, виробів, напоїв; - характеристика прянощів і приправ, спецій; - правила оформлення і подачі страв, напоїв - принципи складання меню для туристів з Азербайджану <p>Висновки Література</p>
34	<p><i>Японська кухня</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - національні особливості; - характеристика сировини, яка відповідна країні; - асортимент і технологія страв, виробів, напоїв; - характеристика прянощів і приправ, спецій; - правила оформлення і подачі страв, напоїв - принципи складання меню для туристів з Японії <p>Висновки Література</p>
35	<p><i>Китайська кухня</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - національні особливості; - характеристика сировини, яка відповідна країні;

	<ul style="list-style-type: none"> - асортимент і технологія страв, виробів, напоїв; - характеристика прянощів і приправ, спецій; - правила оформлення і подачі страв, напоїв - принципи складання меню для туристів з Китаю <p>Висновки Література</p>
36	<p><i>В'єтнамська, корейська кухня</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - національні особливості; - характеристика сировини, яка відповідна країні; - асортимент і технологія страв, виробів, напоїв; - характеристика прянощів і приправ, спецій; - правила оформлення і подачі страв, напоїв - принципи складання меню для туристів з В'єтнаму та Кореї <p>Висновки Література</p>
37	<p><i>Мексиканська кухня</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - національні особливості; - характеристика сировини, яка відповідна країні; - асортимент і технологія страв, виробів, напоїв; - характеристика прянощів і приправ, спецій; - правила оформлення і подачі страв, напоїв - принципи складання меню для туристів з Мексики <p>Висновки Література</p>
38	<p><i>Португальська кухня</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - національні особливості; - характеристика сировини, яка відповідна країні; - асортимент і технологія страв, виробів, напоїв; - характеристика прянощів і приправ, спецій; - правила оформлення і подачі страв, напоїв - принципи складання меню для туристів з Португалії <p>Висновки Література</p>
39	<p><i>Іспанська кухня</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - національні особливості; - характеристика сировини, яка відповідна країні; - асортимент і технологія страв, виробів, напоїв; - характеристика прянощів і приправ, спецій; - правила оформлення і подачі страв, напоїв - принципи складання меню для туристів з Іспанії <p>Висновки Література</p>
40	<p><i>Кухня США</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - національні особливості; - характеристика сировини, яка відповідна країні;

	<ul style="list-style-type: none"> - асортимент і технологія страв, виробів, напоїв; - характеристика прянощів і приправ, спецій; - правила оформлення і подачі страв, напоїв - принципи складання меню для туристів з США <p>Висновки Література</p>
41	<p><i>Кухня Канади</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - національні особливості; - характеристика сировини, яка відповідна країні; - асортимент і технологія страв, виробів, напоїв; - характеристика прянощів і приправ, спецій; - правила оформлення і подачі страв, напоїв - принципи складання меню для туристів з Канади <p>Висновки Література</p>
42	<p><i>Ізраїльська кухня</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - національні особливості; - характеристика сировини, яка відповідна країні; - асортимент і технологія страв, виробів, напоїв; - характеристика прянощів і приправ, спецій; - правила оформлення і подачі страв, напоїв - принципи складання меню для туристів з Ізраїлю <p>Висновки Література</p>
43	<p><i>Турецька кухня</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - національні особливості; - характеристика сировини, яка відповідна країні; - асортимент і технологія страв, виробів, напоїв; - характеристика прянощів і приправ, спецій; - правила оформлення і подачі страв, напоїв - принципи складання меню для туристів з Туреччини <p>Висновки Література</p>
44	<p><i>Кухні Сирії, Марокко, Алжиру, Тунісу</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - національні особливості; - характеристика сировини, яка відповідна країні; - асортимент і технологія страв, виробів, напоїв; - характеристика прянощів і приправ, спецій; - правила оформлення і подачі страв, напоїв - принципи складання меню для туристів з цих країн <p>Висновки Література</p>
45	<p><i>Індійська кухня</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - національні особливості; - характеристика сировини, яка відповідна країні;

	<ul style="list-style-type: none"> - асортимент і технологія страв, виробів, напоїв; - характеристика прянощів і приправ, спецій; - правила оформлення і подачі страв, напоїв - принципи складання меню для туристів з Індії <p>Висновки Література</p>
46	<p><i>Австралійська кухня</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - національні особливості; - характеристика сировини, яка відповідна країні; - асортимент і технологія страв, виробів, напоїв; - характеристика прянощів і приправ, спецій; - правила оформлення і подачі страв, напоїв - принципи складання меню для туристів з Австралії <p>Висновки Література</p>
47	<p>Класифікація і характеристика прянощів, сумішів, екстрактів та концентратів</p> <ul style="list-style-type: none"> - хімічний склад прянощів; - класифікація прянощів; - асортимент класичних прянощів; - асортимент прямих овочів і прямих трав; - пряні суміші; - штучні прянощі, екстракти і концентрати - сучасні смако-ароматичні інгредієнти для страв

Навчальне видання

Слащева Аліна Вячеславівна

Кафедра технології в ресторанному господарстві
та готельної і ресторанної справи

КУЛІНАРНЕ МИСТЕЦТВО КРАЇН СВІТУ

**Методичні рекомендації з вивчення дисципліни
для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
денної та заочної форм навчання**

Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського
50005, Дніпропетровська обл.,
м. Кривий Ріг, вул. Трамвайна, 16.