

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

**Кафедра технологій в ресторанному господарстві,
готельно-ресторанної справи та підприємництва**
Кафедра економіки та бізнесу

А. В. Слащева, О. А. Пусікова

ЕТНІЧНІ КУХНІ

Методичні рекомендації до вивчення дисципліни

Ступінь: бакалавр

Кривий Ріг
2020

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

Кафедра технологій в ресторанному господарстві,
готельно-ресторанної справи та підприємництва
Кафедра економіки та бізнесу

А. В. Слащева, О. А. Пусікова

ЕТНІЧНІ КУХНІ

Методичні рекомендації до вивчення дисципліни

Ступінь: бакалавр

Затверджено на засіданні
кафедри технологій в ресторанному
господарстві, готельно-ресторанної
справи та підприємництва
Протокол № 6
від «04» грудня 2020 р.

Затверджено на засіданні
кафедри економіки та бізнесу
Протокол № 5
від «04» грудня 2020 р.

Схвалено навчально-методичною
радою ДонНУЕТ
Протокол № 4
від «__» грудня 2020 р.

Кривий Ріг
2020

УДК [641.568:642.5(100)](076.5)

С 47

Слащева, А. В.

С 47 Етнічні кухні [Текст] : метод. рек. до вивч. дисц. / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. технологій в рест. госп., гот.-рест. справи та підпр-ва ; А. В. Слащева, О. А. Пусікова. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 33 с.

Методичні рекомендації призначені для студентів всіх форм здобуття вищої освіти і покликані допомогти студентам організувати вивчення дисципліни «Етнічні кухні» завдяки інформації щодо змісту модулів та тем дисципліни, планів семінарських, завдань для самостійного вивчення та розподілу балів за видами робіт, що виконуються студентами протягом вивчення дисципліни. Методичні рекомендації містять перелік питань для підготовки до поточного та підсумкового форм контролю, перелік рекомендованої літератури.

© Слащева А. В., Пусікова О. А., 2020

© Донецький етнічний університет
економіки і торгівлі імені Михайла
Туган-Барановського, 2020

ЗМІСТ

Стор.

ВСТУП	4
ЧАСТИНА I. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ	5
ЧАСТИНА II. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПІДГОТОВКИ ДО ПРАКТИЧНИХ ТА СЕМІНАРСЬКИХ ЗАНЯТЬ	8
Змістовий модуль 1. Етнічні кухні народів країн Європи	9
Змістовий модуль 2. Етнічні кухні народів країн Австралії, Америки та Африки	12
ЧАСТИНА III. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ОРГАНІЗАЦІЇ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ	16
Змістовий модуль 1. Етнічні кухні народів країн Європи	17
Змістовий модуль 2. Етнічні кухні народів країн Австралії, Америки та Африки	23
СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ	31

ВСТУП

В умовах сьогоденної України ресторанный бізнес розвивається швидкими темпами і досягає світового рівня. Очевидно, що збільшення кількості міжнародних готельних мереж і зростання чисельності ресторанів етнічних кухонь потребує підвищення якості підготовки кадрів до рівня міжнародних стандартів. Вивчення кулінарних традицій народів світу, різних способів та технологій приготування етнічних страв дозволить підвищити рівень гастрономічної культури в Україні та забезпечити якісне обслуговування споживачів.

Дисципліна «Етнічні кухні» передбачає набуття студентами теоретичних знань з історії, теорії і практики традиційного і сучасного етнічного кулінарного мистецтва країн світу.

Метою курсу є формування у студентів професійних знань в області етнічних кухонь різних країн світу та харчування закордонних туристів в Україні.

Предмет: етнічні особливості і технології страв і кулінарних виробів в кухнях народів світу.

Завдання: надання студентам теоретичних знань і практичних вмінь з етнічних основ харчування різних народів та етнічних груп, технологій етнічних страв і кулінарних виробів, способів кулінарно-технологічної обробки та особливостей використання прянощів в етнічних кухнях.

ЧАСТИНА І
МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни
Обов'язкова (для студентів спеціальності "назва спеціальності") / вибіркова дисципліна	вибіркова
Семестр (осінній / весняний)	осінній
Кількість кредитів	5
Загальна кількість годин	150
Кількість змістових модулів	2
Лекції, годин	28
Практичні / семінарські, годин	28
Лабораторні, годин	-
Самостійна робота, годин	94
Тижневих годин для денної форми навчання:	
аудиторних	4
самостійної роботи студента	5
Вид контролю	залік

2. Програма дисципліни

Ціль – формування у студентів професійних знань в області етнічних кухонь різних країн світу та харчування закордонних туристів в Україні.

Завдання: надання студентам теоретичних знань і практичних вмінь з етнічних основ харчування різних народів та етнічних груп, технологій етнічних страв і кулінарних виробів, способів кулінарно-технологічної обробки та особливостей використання прянощів в етнічних кухнях.

Предмет: етнічні особливості і технології страв і кулінарних виробів в кухнях народів світу.

Зміст дисципліни розкривається в темах:

Тема 1. Етнічні кухні народів середземноморського узбережжя

Тема 2. Етнічні кухні народів Балканського півострову

Тема 3. Етнічні кухні народів країн Західної Європи

Тема 4. Етнічні кухні народів країн Центральної Європи

Тема 5. Етнічні кухні народів країн Східної Європи

Тема 6. Етнічні кухні Великої Британії та Ірландії

Тема 7. Етнічні кухні народів країн Північної Європи

Тема 8. Східні та єврейська етнічні кухні

Тема 9. Магрибські етнічні кухні

Тема 10. Етнічні кухні народів країн Південно-Східної Азії

Тема 11. Етнічні африканські кухні

Тема 12. Етнічні кухні народів країн Північної Америки

Тема 13. Етнічні кухні народів країн Центральної та Південної Америки

Тема 14. Етнічні кухні народів Австралії та Нової Зеландії

3. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин				
	усього	У тому числі			
		л	п/с	лаб	срс
Змістовий модуль 1. Етнічні кухні народів країн Європи					
Тема 1. Етнічні кухні народів середземноморського узбережжя	11	2	2		7
Тема 2. Етнічні кухні народів Балканського півострову	11	2	2		7
Тема 3. Етнічні кухні народів країн Західної Європи	11	2	2		7
Тема 4. Етнічні кухні народів країн Центральної Європи	11	2	2		7
Тема 5. Етнічні кухні народів країн Східної Європи	11	2	2		7
Тема 6. Етнічні кухні Великої Британії та Ірландії	11	2	2		7
Тема 7. Етнічні кухні народів країн Північної Європи	11	2	2		7
Разом за 1 модуль	77	14	14		49
Змістовий модуль 2. Етнічні кухні народів країн Австралії, Америки та Африки					
Тема 8. Східні та єврейська етнічні кухні	11	2	2		7
Тема 9. Магрибські етнічні кухні	11	2	2		7
Тема 10. Етнічні кухні народів країн Південно-Східної Азії	11	2	2		7
Тема 11. Етнічні африканські кухні	10	2	2		6
Тема 12. Етнічні кухні народів країн Північної Америки	10	2	2		6
Тема 13. Етнічні кухні народів країн Центральної та Південної Америки	10	2	2		6
Тема 14. Етнічні кухні народів Австралії та Нової Зеландії	10	2	2		6
Разом за 2 модуль	73	14	14		45
Усього годин	150	28	28		94

4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема заняття	Години
Змістовий модуль 1. Етнічні кухні народів країн Європи		
1	Семінар запитань і відповідей Етнічні кухні народів середземноморського узбережжя (італійської, іспанської, грецької, португальської)	2
2	Семінар запитань і відповідей Етнічні кухні народів Балканського півострову (хорватської, албанської, македонської)	2
3	Семінар запитань і відповідей Етнічні кухні народів країн Західної Європи (французької, бельгійської, швейцарської)	2
4	Семінар запитань і відповідей Етнічні кухні народів країн Центральної Європи (німецької, австрійської)	2
5	Семінар запитань і відповідей Етнічні кухні народів країн Східної Європи (польської, румунської, чеської, словацької, угорської)	2
6	Семінар запитань і відповідей Етнічні кухні Великої Британії та Ірландії	2
7	Семінар запитань і відповідей Етнічні кухні народів країн Північної Європи (датської, шведської, норвезької, голандської)	2
Змістовий модуль 2. Етнічні кухні народів країн Австралії, Америки та Африки		
8	Семінар запитань і відповідей Східні та єврейська етнічні кухні	2
9	Семінар запитань і відповідей Магрибські етнічні кухні	2
10	Семінар запитань і відповідей Етнічні кухні народів країн Південно-Східної Азії	2
11	Семінар запитань і відповідей Етнічні африканські кухні	2
12	Семінар запитань і відповідей Етнічні кухні народів країн Північної Америки	2
13	Семінар запитань і відповідей Етнічні кухні народів країн Центральної та Південної Америки	2
14	Семінар запитань і відповідей Етнічні кухні народів Австралії та Нової Зеландії	2
	Всього	28

5. Розподіл балів, які отримують студенти

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ, рівень сформованості компетентностей студента оцінюються у випадку проведення заліку: впродовж семестру (100 балів).

Оцінювання студентів протягом семестру (очна форма навчання)

№ теми практичного заняття	Вид роботи/бали					Сума балів
	Тестові завдання	Ситуаційні завдання	Обговорення теоретичних питань теми	Індивідуальне завдання	ПМК	
Змістовий модуль 1						
Тема 1	2		1			3
Тема 2	2		1			3
Тема 3	2		1			3
Тема 4	2		1			3
Тема 5	1		1	10		12
Тема 6	2		1			3
Тема 7	2		1			3
Разом модуль 1	13		7	10	20	50
Змістовий модуль 2						
Тема 8	2		1			3
Тема 9	2		1			3
Тема 10	2		1			3
Тема 11	2		1			3
Тема 12	1		1	10		12
Тема 13	2		1			3
Тема 14	2		1			3
Разом модуль 2	13		7	10	20	50
Разом						100

Оцінювання студентів протягом семестру (заочна форма навчання)

Поточне тестування та самостійна робота			Сума в балах
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Індивідуальне завдання	100
40	40	20	

Загальне оцінювання результатів вивчення навчальної дисципліни

Оцінка		
100-бальна шкала	Шкала ECTS	Національна шкала
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	4, «добре»
75-79	C	
70-74	D	3, «задовільно»
60-69	E	
35-59	FX	2, «незадовільно»
0-34	F	

ЧАСТИНА II
МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПІДГОТОВКИ ДО ПРАКТИЧНИХ ТА
СЕМІНАРСЬКИХ ЗАНЯТЬ

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1

ЕТНІЧНІ КУХНІ НАРОДІВ КРАЇН ЄВРОПИ

Тема 1. Етнічні кухні народів середземноморського узбережжя (італійської, іспанської, грецької, португальської) Семінар запитань і відповідей

1. Фронтальне та індивідуальне опитування за основними положеннями теми та питаннями для самостійного вивчення:

Охарактеризуйте етнічні кухні Італії, Іспанії, Греції, Португалії за наступним планом:

1. Загальна характеристика середземноморської кухні
2. Особливості сировинного набору та способи обробки сировини
3. Асортимент і технологія страв, виробів, напоїв
4. Характеристика прянощів і приправ, спецій
5. Правила оформлення та подачі етнічних страв і напоїв
6. Особливості режиму харчування туристів з певної країни
7. Рекомендації до складання раціону для туристів з певної країни
8. Які продукти не рекомендовано та (або) заборонено пропонувати туристам з певної країни

2. Індивідуальне тестування.

Тема 2. Етнічні кухні народів Балканського півострову (болгарської, хорватської, албанської, македонської) Семінар запитань і відповідей

1. Фронтальне та індивідуальне опитування за основними положеннями теми та питаннями для самостійного вивчення:

Охарактеризуйте етнічні кухні Болгарії, Хорватії, Албанії, Македонії за наступним планом:

1. Загальна характеристика балканської кухні
2. Особливості сировинного набору та способи обробки сировини
3. Асортимент і технологія страв, виробів, напоїв
4. Характеристика прянощів і приправ, спецій
5. Правила оформлення та подачі етнічних страв і напоїв
6. Особливості режиму харчування туристів з певної країни
7. Рекомендації до складання раціону для туристів з певної країни
8. Які продукти не рекомендовано та (або) заборонено пропонувати туристам з певної країни

2. Індивідуальне тестування.

**Тема 3. Етнічні кухні народів країн Західної Європи
(французької, бельгійської, швейцарської)
Семінар запитань і відповідей**

1. Фронтальне та індивідуальне опитування за основними положеннями теми та питаннями для самостійного вивчення:

Охарактеризуйте етнічні кухні Франції, Бельгії, Швейцарії за наступним планом:

1. Загальна характеристика кухні
2. Особливості сировинного набору та способи обробки сировини
3. Асортимент і технологія страв, виробів, напоїв
4. Характеристика прянощів і приправ, спецій
5. Правила оформлення та подачі етнічних страв і напоїв
6. Особливості режиму харчування туристів з певної країни
7. Рекомендації до складання раціону для туристів з певної країни
8. Які продукти не рекомендовано та (або) заборонено пропонувати туристам з певної країни

2. Індивідуальне тестування.

**Тема 4. Етнічні кухні народів країн Центральної Європи
(німецької, австрійської, румунської, польської,
чеської, словацької, угорської)
Семінар запитань і відповідей**

1. Фронтальне та індивідуальне опитування за основними положеннями теми та питаннями для самостійного вивчення:

Охарактеризуйте етнічні кухні Німеччини, Австрії, Румунії, Польщі, Чехії, Словачії, Угорщини за наступним планом:

1. Загальна характеристика кухні
2. Особливості сировинного набору та способи обробки сировини
3. Асортимент і технологія страв, виробів, напоїв
4. Характеристика прянощів і приправ, спецій
5. Правила оформлення та подачі етнічних страв і напоїв
6. Особливості режиму харчування туристів з певної країни
7. Рекомендації до складання раціону для туристів з певної країни
8. Які продукти не рекомендовано та (або) заборонено пропонувати туристам з певної країни

2. Індивідуальне тестування.

Тема 6. Етнічні кухні Великої Британії та Ірландії

Семінар запитань і відповідей

1. Фронтальне та індивідуальне опитування за основними положеннями теми та питаннями для самостійного вивчення:

Охарактеризуйте етнічні кухні Великої Британії та Ірландії за наступним планом:

1. Загальна характеристика кухні
2. Особливості сировинного набору та способи обробки сировини
3. Асортимент і технологія страв, виробів, напоїв
4. Характеристика прянощів і приправ, спецій
5. Правила оформлення та подачі етнічних страв і напоїв
6. Особливості режиму харчування туристів з певної країни
7. Рекомендації до складання раціону для туристів з певної країни
8. Які продукти не рекомендовано та (або) заборонено пропонувати туристам з певної країни

2. Індивідуальне тестування.

Тема 7. Етнічні кухні народів країн Північної Європи

(датської, шведської, норвезької, голандської)

Семінар запитань і відповідей

1. Фронтальне та індивідуальне опитування за основними положеннями теми та питаннями для самостійного вивчення:

Охарактеризуйте етнічні кухні Данії, Швеції, Норвегії, Голандії за наступним планом:

1. Загальна характеристика кухні
2. Особливості сировинного набору та способи обробки сировини
3. Асортимент і технологія страв, виробів, напоїв
4. Характеристика прянощів і приправ, спецій
5. Правила оформлення та подачі етнічних страв і напоїв
6. Особливості режиму харчування туристів з певної країни
7. Рекомендації до складання раціону для туристів з певної країни
8. Які продукти не рекомендовано та (або) заборонено пропонувати туристам з певної країни

2. Індивідуальне тестування.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ЕТНІЧНІ КУХНІ НАРОДІВ КРАЇН АВСТРАЛІЇ, АМЕРИКИ ТА АФРИКИ

Тема 8. Східні та єврейська етнічні кухні Семінар запитань і відповідей

1. Фронтальне та індивідуальне опитування за основними положеннями теми та питаннями для самостійного вивчення:

Охарактеризуйте етнічні кухні Ізраїлю, Туреччини, Іраку, Ірану за наступним планом:

1. Загальна характеристика кухні
2. Особливості сировинного набору та способи обробки сировини
3. Асортимент і технологія страв, виробів, напоїв
4. Характеристика прянощів і приправ, спецій
5. Правила оформлення та подачі етнічних страв і напоїв
6. Особливості режиму харчування туристів з певної країни
7. Рекомендації до складання раціону для туристів з певної країни
8. Які продукти не рекомендовано та (або) заборонено пропонувати туристам з певної країни

2. Індивідуальне тестування.

Тема 9. Магрибські етнічні кухні Семінар запитань і відповідей

1. Фронтальне та індивідуальне опитування за основними положеннями теми та питаннями для самостійного вивчення:

Охарактеризуйте етнічні кухні Єгипту, Ємену, Лівану, Лівії, Саудівської Аравії, Сирії за наступним планом:

1. Загальна характеристика кухні
2. Особливості сировинного набору та способи обробки сировини
3. Асортимент і технологія страв, виробів, напоїв
4. Характеристика прянощів і приправ, спецій
5. Правила оформлення та подачі етнічних страв і напоїв
6. Особливості режиму харчування туристів з певної країни
7. Рекомендації до складання раціону для туристів з певної країни
8. Які продукти не рекомендовано та (або) заборонено пропонувати туристам з певної країни

2. Індивідуальне тестування.

Тема 10. Етнічні кухні народів країн Південно-Східної Азії

Семінар запитань і відповідей

1. Фронтальне та індивідуальне опитування за основними положеннями теми та питаннями для самостійного вивчення:

Охарактеризуйте етнічні кухні Японії, Китаю, Кореї, Індії та паназійську кухню за наступним планом:

1. Загальна характеристика кухні
2. Особливості сировинного набору та способи обробки сировини
3. Асортимент і технологія страв, виробів, напоїв
4. Характеристика прянощів і приправ, спецій
5. Правила оформлення та подачі етнічних страв і напоїв
6. Особливості режиму харчування туристів з певної країни
7. Рекомендації до складання раціону для туристів з певної країни
8. Які продукти не рекомендовано та (або) заборонено пропонувати туристам з певної країни

2. Індивідуальне тестування.

Тема 11. Етнічні африканські кухні

Семінар запитань і відповідей

1. Фронтальне та індивідуальне опитування за основними положеннями теми та питаннями для самостійного вивчення:

Охарактеризуйте етнічні кухні країн Центральної та Західної Африки та Південно-Африканської республіки за наступним планом:

1. Загальна характеристика кухні
2. Особливості сировинного набору та способи обробки сировини
3. Асортимент і технологія страв, виробів, напоїв
4. Характеристика прянощів і приправ, спецій
5. Правила оформлення та подачі етнічних страв і напоїв
6. Особливості режиму харчування туристів з певної країни
7. Рекомендації до складання раціону для туристів з певної країни
8. Які продукти не рекомендовано та (або) заборонено пропонувати туристам з певної країни

2. Індивідуальне тестування.

Тема 12. Етнічні кухні народів країн Північної Америки

Семінар запитань і відповідей

1. Фронтальне та індивідуальне опитування за основними положеннями теми та питаннями для самостійного вивчення:

Охарактеризуйте етнічні кухні США та Канади за наступним планом:

1. Загальна характеристика кухні
2. Особливості сировинного набору та способи обробки сировини
3. Асортимент і технологія страв, виробів, напоїв
4. Характеристика прянощів і приправ, спецій
5. Правила оформлення та подачі етнічних страв і напоїв
6. Особливості режиму харчування туристів з певної країни
7. Рекомендації до складання раціону для туристів з певної країни
8. Які продукти не рекомендовано та (або) заборонено пропонувати туристам з певної країни

2. Індивідуальне тестування.

Тема 13. Етнічні кухні народів країн Центральної та Південної Америки Семінар запитань і відповідей

1. Фронтальне та індивідуальне опитування за основними положеннями теми та питаннями для самостійного вивчення:

Охарактеризуйте етнічні кухні Мексики, Аргентини, Чилі та Бразилії за наступним планом:

1. Загальна характеристика кухні
2. Особливості сировинного набору та способи обробки сировини
3. Асортимент і технологія страв, виробів, напоїв
4. Характеристика прянощів і приправ, спецій
5. Правила оформлення та подачі етнічних страв і напоїв
6. Особливості режиму харчування туристів з певної країни
7. Рекомендації до складання раціону для туристів з певної країни
8. Які продукти не рекомендовано та (або) заборонено пропонувати туристам з певної країни

2. Індивідуальне тестування.

Тема 14. Етнічні кухні народів Австралії та Нової Зеландії Семінар запитань і відповідей

1. Фронтальне та індивідуальне опитування за основними положеннями теми та питаннями для самостійного вивчення:

Охарактеризуйте етнічні кухні Австралії та Нової Зеландії за наступним планом:

1. Загальна характеристика кухні
2. Особливості сировинного набору та способи обробки сировини
3. Асортимент і технологія страв, виробів, напоїв
4. Характеристика прянощів і приправ, спецій

5. Правила оформлення та подачі етнічних страв і напоїв
6. Особливості режиму харчування туристів з певної країни
7. Рекомендації до складання раціону для туристів з певної країни
8. Які продукти не рекомендовано та (або) заборонено пропонувати туристам з певної країни

2. Індивідуальне тестування.

**ЧАСТИНА ІІІ. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ОРГАНІЗАЦІЇ
САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ**

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1

ЕТНІЧНІ КУХНІ НАРОДІВ КРАЇН ЄВРОПИ

Тема 1. Етнічні кухні народів середземноморського узбережжя (італійської, іспанської, грецької, португальської)

Форми контролю: тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.
Список рекомендованої літератури [1-6, 27, 37, 38, 40, 41, 44].

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

1. Загальна характеристика середземноморської кухні
2. Особливості сировинного набору та способи обробки сировини в країнах Середземномор'я
3. Асортимент і технологія етнічних страв, виробів, напоїв Італії, Іспанії, Греції, Португалії
4. Характеристика прянощів і приправ, спецій
5. Правила оформлення та подачі етнічних страв і напоїв
6. Особливості режиму харчування туристів з цих країн
7. Рекомендації до складання раціону для туристів з цих країн
8. Які продукти не рекомендовано пропонувати туристам з цих країн?

3. Розв'яжіть тестові завдання:

1. Основні складові сировинного набору середземноморської кухні

- A. овочі, вершкове масло, морепродукти
- B. маслини, овочі, баранина, сир
- C. маслини, морепродукти, овочі, маслинова олія
- D. морепродукти, сир, цитрусові, капустяні овочі

2. Яку з вказаних страв відносять до традиційних в іспанській кухні

- A. паелья
- B. чорба
- C. цибулевий суп
- D. шакшука

3. Яка страва є візитівкою етнічної португальської кухні

- A. ризотто
- B. катаплано
- C. паелья
- D. булгур

4. Які із наведених виробів належать до італійської кухні

- A. бріош
- B. гноцці

- C. кнедлики
- D. пляцки

5. Які із наведених страв відносяться до іспанської кухні

- A. перкельт
- B. паелья
- C. гювеч
- D. соте

**Тема 2. Етнічні кухні народів Балканського півострову
(болгарської, хорватської, албанської, македонської)**

Форми контролю: тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.
Список рекомендованої літератури [1, 4, 6, 17, 18].

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

- 1. Загальна характеристика балканської кухні
- 2. Особливості сировинного набору та способи обробки сировини
- 3. Асортимент і технологія страв, виробів, напоїв
- 4. Характеристика прянощів і приправ, спецій
- 5. Правила оформлення та подачі етнічних страв і напоїв
- 6. Особливості режиму харчування балканських туристів
- 7. Рекомендації до складання раціону для туристів з Болгарії
- 8. Які продукти не рекомендовано та (або) заборонено пропонувати туристам з Албанії та Македонії

3. Розв'яжіть тестові завдання:

1. Яка традиційна продовольча сировина тваринного походження характерна для болгарської кухні

- A. баранина
- B. свинина
- C. м'ясо курчат-бройлерів
- D. гусятина

2. Традиційні продукти болгарської кухні

- A. крупи
- B. бринза
- C. овочі
- D. зелені овочі

3. Які страви румунської кухні відносять до традиційних

- A. помазанки
- B. чорба

- C. торт із накладенців
- D. кнедлики

4. Яку назву має албанська закуска із подрібнених запечених овочів

- A. фергес
- B. шендетлі
- C. тавче гравче
- D. кнафе

5. В яких національних кухнях широко використовується вид домашнього вогнища скара

- A. хорватській
- B. болгарській
- C. албанській
- D. македонській

**Тема 3. Етнічні кухні народів країн Західної Європи
(французької, бельгійської, швейцарської)**

Форми контролю: тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.
Список рекомендованої літератури [1, 3, 7, 15, 21, 23, 38, 45].

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

- 1. Загальна характеристика французької кухні
- 2. Особливості сировинного набору та способи обробки сировини
- 3. Асортимент і технологія страв, виробів, напоїв
- 4. Характеристика прянощів і приправ, спецій
- 5. Правила оформлення та подачі етнічних страв і напоїв
- 6. Особливості режиму харчування туристів з певної країни
- 7. Рекомендації до складання раціону для туристів з певної країни
- 8. Які страви української кухні не рекомендовано та (або) заборонено пропонувати туристам з країн Західної Європи?

3. Розв'яжіть тестові завдання:

1. В яких стравах французької кухні складовою частиною є вино

- A. соус мисливський
- B. соус бордоський
- C. суфле із креветок
- D. крокембуш

2. Фюме – це

- A. соус
- B. концентрований бульйон

- C. десерт
- D. закуска

3. Французька картопляна запіканка має назву

- A. дофінуа
- B. пуляр
- C. баваруа
- D. флонярд

4. Страва із запечених равликів має назву

- A. буайбес
- B. аміббуш
- C. касуле
- D. ескарго

5. Вішисуаз відноситься до групи перших страв

- A. заправочних
- B. пюреподібних
- C. прозорих
- D. солодких

**Тема 4. Етнічні кухні народів країн Центральної Європи
(німецької, австрійської, румунської, польської,
чеської, словацької, угорської)**

Форми контролю: тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.
Список рекомендованої літератури [1, 7, 17-20].

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

- 1. Загальна характеристика кухонь країн Центральної Європи
- 2. Особливості сировинного набору та способи обробки сировини
- 3. Асортимент і технологія страв, виробів, напоїв
- 4. Характеристика прянощів і приправ, спецій
- 5. Правила оформлення та подачі етнічних страв і напоїв
- 6. Особливості режиму харчування туристів з Польщі та Австрії
- 7. Рекомендації до складання раціону для туристів з Німеччини та Чехії

3. Розв'яжіть тестові завдання:

1. В яких етнічних кухнях широко використовується пиво для готування страв, зокрема перших

- A. чеській
- B. німецькій
- C. англійській

- D. словацькій
- 2. Які страви німецької кухні відносять до традиційних**
- A. рольмопс
 - B. соте
 - C. шніцель
 - D. біфштекс
- 3. Які борошняні вироби належать до словацької кухні**
- A. галушки
 - B. вонтони
 - C. кнедлики
 - D. ньокі
- 4. З якою етнічною кухнею має спільні риси польська кухня**
- A. українською
 - B. німецькою
 - C. угорською
 - D. чеською
- 5. Які із наведених страв відносяться до угорської кухні**
- A. перкельт
 - B. паприкаш
 - C. гювеч
 - D. кіш лорен

Тема 6. Етнічні кухні Великої Британії та Ірландії

Форми контролю: тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.
Список рекомендованої літератури [1-7, 24].

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.
2. Самостійно опрацюйте питання:
 1. Загальна характеристика кухні
 2. Особливості сировинного набору та способи обробки сировини
 3. Асортимент і технологія страв, виробів, напоїв
 4. Характеристика прянощів і приправ, спецій
 5. Правила оформлення та подачі етнічних страв і напоїв
 6. Особливості режиму харчування туристів з певної країни
 7. Рекомендації до складання раціону для туристів з певної країни
 8. Які продукти не рекомендовано та (або) заборонено пропонувати туристам з певної країни
3. Розв'яжіть тестові завдання:

1. Яку назву має м'ясний знежирений соус англійської кухні

- A. птифур
- B. бернез
- C. греві
- D. борделез

2. Традиційний англійський гарнір до ростбіфу

- A. порідж
- B. йоркширський пудинг
- C. кіш лорен
- D. рататуй

3. Знаменита вівсяна каша по-англійськи, яка готується з вівсяної крупи або пластівців на молоці чи вершках має назву

- A. дофінуа
- B. пуляр
- C. порідж
- D. флонярд

4. Страва із яловичої вирізки, смаженої цілим куском, має назву

- A. буайбес
- B. аміббуш
- C. касуле
- D. ростбіф

5. Айріш стю відноситься до групи перших страв

- A. заправочних
- B. пюреподібних
- C. прозорих
- D. солодких

Тема 7. Етнічні кухні народів країн Північної Європи (датської, шведської, норвезької, голандської)

Форми контролю: тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.
Список рекомендованої літератури [1, 3, 5-7, 13, 16].

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.
2. Самостійно опрацюйте питання:
 1. Загальна характеристика скандинавської кухні
 2. Особливості сировинного набору та способи обробки сировини у скандинавських країнах
 3. Асортимент і технологія страв, виробів, напоїв
 4. Правила оформлення та подачі етнічних страв і напоїв
 6. Особливості режиму харчування туристів зі Скандинавського півострову

3. Розв'яжіть тестові завдання:

1. Яку назву у Швеції має стіл, заставлений закусками

- A. шведський стіл
- B. кліпфікс
- C. смергасброд
- D. крокембуш

2. Що таке харінг

- A. слабосолоний оселедець з цибулею
- B. тріска, висушена на скелях
- C. відварене охолоджене м'ясо з хроном
- D. закуска з подрібненого оселедця

3. Етнічна новорічна страва у Голландії (фруктові пончики) має назву

- A. хотпот
- B. олієболен
- C. баваруа
- D. флонярд

4. Оригінальний фінський рибний пиріг має назву

- A. рольмопс
- B. аміббуш
- C. касуле
- D. калекукко

5. Трьохшаровий голандський бутерброд з яєчною, шпиком і шинкою має назву

- A. раушмейсер
- B. лютефіск
- C. смалахове
- D. форікол

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ЕТНІЧНІ КУХНІ НАРОДІВ КРАЇН АВСТРАЛІЇ, АМЕРИКИ ТА АФРИКИ

Тема 8. Східні та єврейська етнічні кухні

Форми контролю: тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

Список рекомендованої літератури [1, 14, 17, 19, 22].

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

1. Загальна характеристика східної кухні

2. Особливості сировинного набору та способи обробки сировини на Близьньому Сході
3. Асортимент і технологія страв, виробів, напоїв
4. Характеристика прянощів і приправ, спецій
5. Правила оформлення та подачі етнічних страв і напоїв
6. Особливості режиму харчування туристів з Ірану та Іраку
7. Рекомендації до складання раціону для туристів з Ізраїлю та Туреччини
8. Які продукти заборонено пропонувати туристам із Близьнього Сходу?

3. Розв'яжіть тестові завдання:

1. Традиційна для Туреччини назва закусок

- A. бургуль
- B. мезе
- C. кюфте
- D. фалафель

2. Бастирма у Туреччині

- A. пиріг з м'ясом
- B. в'ялене з прянощами м'ясо яловичини
- C. шашлик
- D. закуска з подрібненого м'яса

3. Яку страву відносять до традиційних в кухні Іраку

- A. паелья
- B. чорба
- C. кюфте
- D. дуг

4. Основні складові сировинного набору єврейської кухні

- A. овочі, вершкове масло, яловичина, морепродукти
- B. субпродукти, птиця, овочі, риба, свіже молоко
- C. яловичина, перець чилі, квасоля, кукурудза
- D. курятина, булгур, яйця, овочі, кисломолочні продукти

5. Для турецької кухні характерне використання основи для соусів

- A. сметани
- B. йогурту
- C. томатної пасти
- D. кунжутної олії

Тема 9. Магрибські етнічні кухні

Форми контролю: тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.
Список рекомендованої літератури [1, 14, 17, 19, 22].

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:
1. Загальна характеристика магрибської кухні
 2. Особливості сировинного набору в кухнях Магрибу
 3. Асортимент і технологія страв, виробів, напоїв
 4. Характеристика прянощів і приправ, спецій магрибської кухні
 5. Рекомендації до складання раціону для туристів з арабських країн
 6. Які продукти не рекомендовано або заборонено пропонувати туристам з арабських країн

3. Розв'яжіть тестові завдання:

1. Для країн Магрибського басейну у технології етнічних страв характерне використання

- A. великої кількості східних прянощів
- B. надлишку жиру
- C. багато кисломолочних продуктів
- D. гострого перцю

2. Основні складові сировинного набору магрибської кухні

- A. овочі, яловичина, морепродукти
- B. пшениця, фініки, баранина, сир, прянощі
- C. яловичина, перець чилі, квасоля, кукурудза
- D. баранина, гострий перець, сир кисломолочний, сочевиця

3. Основою харчування арабів здавна вважається

- A. маніока
- B. фініки
- C. кукурудза
- D. пшениця

4. Яку назву носить популярна страва з подрібненого м'яса в Сирії та Лівані

- A. кюфте
- B. кубба
- C. чорісо
- D. брікі

5. Які борошняні вироби магрибської кухні відносять до традиційних

- A. маца
- B. брікі
- C. моті
- D. чорба

Тема 10. Етнічні кухні народів країн Південно-Східної Азії

Форми контролю: тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.
Список рекомендованої літератури [1, 25, 28-34, 39, 42].

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

1. Загальна характеристика південно-азіатських етнічних кухонь
2. Особливості сировинного набору та способи обробки сировини
3. Асортимент і технологія страв, виробів, напоїв
4. Характеристика прянощів і приправ, спецій
5. Правила оформлення та подачі етнічних страв і напоїв
6. Особливості режиму харчування туристів з певної країни
7. Рекомендації до складання раціону для туристів з Індії, Японії, Кореї

та Китаю

8. Які страви і напої не рекомендовано пропонувати туристам з Індії та Японії?

3. Розв'яжіть тестові завдання:

1. Яку з вказаних страв відносять до традиційних в індійській кухні

- A. паелья
- B. чилі кон карне
- C. квасолевий суп
- D. чапаті

2. Яку назву має етнічна гостра овочева закуска корейської кухні

- A. хе
- B. кімчхі
- C. карі
- D. гхі

3. Яку з вказаних страв відносять до традиційних в китайській кухні

- A. ха гію
- B. вон-тон
- C. якіторі
- D. удон

4. Які борошняні вироби японської кухні відносять до традиційних

- A. кімчхі
- B. удон
- C. харіра
- D. брікі

5. Характерний продукт для паназіатської кухні

- A. соєвий соус
- B. васабі
- C. моті
- D. карі

Тема 11. Етнічні африканські кухні

Форми контролю: тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.
Список рекомендованої літератури [1, 3, 5-7, 17].

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

1. Загальна характеристика африканських етнічних кухонь
2. Особливості сировинного набору та способи обробки сировини
3. Асортимент і технологія страв, виробів, напоїв
4. Характеристика прянощів і приправ, спецій
5. Правила оформлення та подачі етнічних страв і напоїв

3. Розв'яжіть тестові завдання:

1. Які із наведених страв відносяться до традиційних страв африканської кухні

- A. перкельт
- B. паелья
- C. маффе
- D. чьяпаті

2. Які види морської риби є найпоширенішими для жителів Африки

- A. оселедець, хамса, тріска
- B. тунець, сардини, скумбрія
- C. осетрина, катран
- D. анчоуси, дорадо, лаврак

3. Типовий мароканський суп

- A. чорба
- B. паелья
- C. харіра
- D. карі

4. У місцевій африканській кухні широко використовуються

- A. рис, кукурудза, бульбоплоди, молоко
- B. маслини, овочі, свинина, сир
- C. яловичина, риба, квасоля, кукурудза
- D. свинина, риба, маслини, булгур

5. В'ялене м'ясо буйволів, приправлене спеціями, має назву

- A. білтонг
- B. ясса
- C. харісса
- D. бенъє

Тема 12. Етнічні кухні народів країн Північної Америки

Форми контролю: тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.
Список рекомендованої літератури [1, 3, 7-10].

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

1. Загальна характеристика північно-американської кухні
2. Особливості сировинного набору та способи обробки сировини
3. Асортимент і технологія страв, виробів, напоїв
4. Особливості оформлення та подачі страв і напоїв в США та Канаді
5. Рекомендації до складання раціону для туристів з США та Канади

3. Розв'яжіть тестові завдання:

1. Традиційно сніданок у США починається

- A. з вівсяної каші
- B. зі склянки свіжовичавленого соку
- C. з чашки кави
- D. з яєшні з беконом

2. Етнічні борошняні вироби кухні США, подібні до пончиків

- A. капкейки
- B. донатси
- C. панкейки
- D. мафіни

3. Візитівкою кухні Канади вважається

- A. варені початки кукурудзи
- B. біфштекс Торонто
- C. кленовий сироп
- D. ромштекс

4. Традиційні млинці кухні США та Канади називаються

- A. панкейки
- B. донатси
- C. капкейки
- D. крепси

5. Яку з вказаних страв відносять до традиційних в канадській кухні

- A. філе брошетт
- B. панчуті
- C. рольмопс
- D. стейк Буйяр

Тема 13. Етнічні кухні народів країн Центральної та Південної Америки

Форми контролю: тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.
Список рекомендованої літератури [1, 7, 26, 43].

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

1. Загальна характеристика кухонь країн Америки
2. Особливості сировинного набору та способи обробки сировини
3. Асортимент і технологія страв, виробів, напоїв
4. Характеристика прянощів і приправ, спецій
5. Особливості режиму харчування туристів з країн Південної Америки

3. Розв'яжіть тестові завдання:

1. Для маринування риби у етнічній мексиканській страві севиче використовують

- A. текілу
- B. сік ананасу
- C. сік лайму
- D. мате

2. Яку страву відносять до традиційних в мексиканській кухні

- A. паелья
- B. чилі кон карне
- C. брікі
- D. панчуті

3. Які із наведених страв відносяться до аргентинської кухні

- A. перкельт
- B. паелья
- C. гювеч
- D. панчуті

4. Яка традиційна перша страва характерна для еквадорської кухні

- A. калдо де патас
- B. біфе де ломо
- C. емпанадес
- D. кон карне

5. Національний мексиканський напій з додаванням шоколаду, молока, ванілі та екзотичних спецій

- A. фарофу
- B. чоколатль
- C. коміді
- D. фанфале

Тема 14. Етнічні кухні народів Австралії та Нової Зеландії

Форми контролю: тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.
Список рекомендованої літератури [1, 17, 36].

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

1. Загальна характеристика кухні
2. Особливості сировинного набору та способи обробки сировини
3. Асортимент і технологія страв, виробів, напоїв
4. Характеристика прянощів і приправ, спецій
5. Особливості режиму харчування туристів з певної країни
6. Рекомендації до складання раціону для туристів з Австралії та Нової Зеландії

3. Розв'яжіть тестові завдання:

1. Яка нетрадиційна м'ясна сировина характерна для австралійської кухні

- A. м'ясо гризуна вусачі
- B. кабанятина
- C. м'ясо тюленя
- D. кенгурятина

2. Основні складові сировинного набору австралійської кухні

- A. овочі, фрукти, яловичина, морепродукти
- B. зернові, овочі, баранина, сир, перець чилі
- C. яловичина, рис, квасоля, кукурудза
- D. рис, картопля, маслинова олія, телятина

3. Яка з названих видів риби є традиційною для кухні Австралії

- A. тунець
- B. оселедець
- C. баракуда
- D. макрель

4. В етнічній кухні Австралії цю страву називають пай

- A. пиріг з м'ясною начинкою
- B. борошняна страва по типу пельменів
- C. смажена картопля
- D. яблучний пиріг

5. Для яких цілей застосовують сік ананасу в Австралії

- A. як холодний напій
- B. маринування м'яса
- C. приготування желе
- D. для холодних солодких супів

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Слащева А. В. Етнічні кухні : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 159 с.
2. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу: навч. посіб. Тернопіль: Підручники і посібники, 2018. 256 с.
3. Калугіна І. М., Тележенко Л. М. Технологія етнічних кухонь світу: навч. посіб. Одеса: Освіта України, 2015. 296 с.
4. Архипов В. В. Этнические кухни. Особенности культуры и традиций питания народов мира: учеб. пособ. К.: ЦУЛ, 2016. 234 с.
5. Етнічна кулінарія: навч. посіб. / Гурова К. Д. та ін. Х.: Харків, 2018. 264 с.
6. Хмеловська С. О., Применко В. Г., Новік Г. В. Етнічні кухні та організація харчування на підприємствах туристичної індустрії: навч. посіб. Дніпро, ДНУ ім. О. Гончара, 2017. 236 с.
7. Гаврилко П. П. Збірник рецептур етнічної кухні країн Європи. К.: Центр учбової літератури, 2016. 620 с.
8. Альхабаш О. А., Тумко І. М. Кулінарна подорож. Найкращі кухні світу. Харків: Віват, 2014. 192 с.
9. Архипов В. В. Гостинично-ресторанний сервіс: особливості культури і традицій питания народів мира: учеб. пособ. К.: Атика, 2015. 216 с.
10. Здобнов О. І. Страви народів світу. К.: Вища школа, 2011. 311 с.
11. Челембиенко В. А., Зигуля І. В. Кухня народів мира. Харков: Прапор, 2011. 461 с.
12. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: навч. посіб. / Радченко Л. О. та ін.. Х.: Світ книг, 2012. 288 с.
13. Ощипок І. М., Пономарьов П. Х., Філь М. І. Кухні народів світу: навч. посібн. Львів: Магнолія, 2015. 248 с.
14. Саніна І. Л. Смак країни. Східні солодоці. Х.: Аргумент Принт, 2014. 72 с.
15. Альхабаш О. А. Смак країни. Французька кухня. Х.: Аргумент Принт, 2013. 71 с.
16. Соколова Н. Л. Кухня народів мира: учеб. пособ. Чебоксары, Книга, 2020. 126 с.
17. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. К.: Кондор, 2016. 502 с.
18. Васюкова А. Т., Мячикова Н. И., Пучкова В. Ф. Технология кулинарной продукции за рубежом. М.: Дашков и К°, 2015. 368 с.
19. Национальная кухня: учеб. пособ. в 3-х ч. Ч.1 / Сост. И. В. Савочкина. Брянск: БрГАУ, 2015. 195 с.
20. Марченко В. В., Судакова Н. В. Кухня народів мира: учеб. пособ. Ставрополь: СКФУ, 2016. 149 с.
21. Масуи К., Ямада Т. Французские сыры. Иллюстрированная энциклопедия. Спб.: Издательский Дом «Нева», 2013. 240 с.

22. 50 рецептов еврейской кухни / Сост.: А. Б. Гутчина, С. И. Месропян, В. М. Тамаркин. М.: ООО «Издательство АСТ», 2015. 30 с.
23. Макеев А. В. 365 рецептов французской кухни. М.: Эксмо, 2017. 128 с.
24. Асала Д. Кельтская народная кухня: древние традиции и старинные рецепты напитков и блюд. СПб.: ОП «Пушкинская типография», 2011. 352 с.
25. Кухни народов мира. Китайская кухня. М.: Директ-Медиа, 2014. 67 с.
26. Кухни народов мира. Мексиканская кухня. М.: Директ-Медиа, 2010. 74 с.
27. Кухни народов мира. Греческая кухня. М.: Директ-Медиа, 2015. 62 с.
28. Кадзуко Э., Фукуока Я. Практическая энциклопедия японской кухни. Традиции, кулинарные приемы, продукты, рецепты. М.: Аркаим, 2004. 255 с.
29. Салли Моррис, Сюнь Де-Та. Практическая энциклопедия азиатской кухни. От Таиланда до Японии: подлинные рецепты Востока. М.: Аркаим, 2015. 251 с.
30. Доминго К. Японская кухня для всех. М.: Мир книги, 2017. 207 с.
31. Орлинова М. Рецепты азиатской кухни. М.: Эксмо, 2012. 240 с.
32. Иматами А. Суши для всех. Изысканные блюда японской кухни на вашем столе. М.: Эксмо, 2007. 128 с.
33. Катсуйи Ямамото, Роджерс Хикс. Суши. Руководство по приготовлению суши. М.: Кладезь-Букс, 2005. 81 с.
34. Красичкова А. Г. Японская кухня. М.: Вече, 2007. 501 с.
35. Традиції та культура харчування народів світу. URL: <http://bibliofond.ru/view.aspx?id=480038> (дата звернення: 12.10.2020).
36. Кулінарний атлас світу. Австралійська кухня. М'ясо кенгуру. URL: <http://megasite.in.ua/20427-kulinarnijj-atlas-svitu-avstralijjska-kuhnya-nacionalni-kuhni-m-yaso-kenguru.html> (дата звернення: 15.11.2020).
37. Оливер Д. Моя Италия. М.: ООО «КукБукс», 2011. 177 с. URL: www.cookbooks.ru (дата звернення: 16.05.2020).
38. Оливер Д. Вместе с Джейми. Испания. Италия. Марокко. Швеция. Греция. Франция. М.: ООО «КукБукс», 2011. 363 с. URL: www.cookbooks.ru (дата звернення: 20.11.2020).
39. Китайская кухня / Л. Доусер. М.: Изд-во Эксмо, 2012. 96 с.
40. Испанская кухня / Сост. В. А. Коток. М.: Гардарики, 2011. 504 с.
41. Итальянская кухня / Сост. В. А. Коток. М.: Гардарики, 2011. 379 с.
42. Японская кухня / Масаки Ко. М.: Изд-во Эксмо, 2012. 96 с.
43. Мексиканская кухня / Ортис Ламберт. М.: Эксмо, 2012. 96 с.
44. Португальская кухня / В. А. Коток. М.: Гардарики, 2011. 528 с.
45. Французская кухня / В. А. Коток. М.: Гардарики, 2011. 478 с.

Навчальне видання

Слащева Аліна Вячеславівна
Пусікова Олена Анатоліївна

Кафедра технологій в ресторанному господарстві,
готельно-ресторанної справи та підприємництва

Кафедра економіки та бізнесу

ЕТНІЧНІ КУХНІ

Методичні рекомендації до вивчення дисципліни

Ступінь: бакалавр

Формат 60×84/8. Ум. др. арк. 2,0

Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського
50042, Дніпропетровська обл.,
м. Кривий Ріг, вул. Курчатова, 13.
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК № 4929 від 07.07.2015 р.