МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

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

А. В. Слащева, О. А. Пусікова, О. А. Боднарук

НАЦІОНАЛЬНІ КУХНІ КРАЇН СВІТУ

Методичні рекомендації для вивчення дисципліни

Ступінь: магістр

Кривий Ріг
2022

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

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

А. В. Слащева, О. А. Пусікова, О. А. Боднарук

НАЦІОНАЛЬНІ КУХНІ КРАЇН СВІТУ

Методичні рекомендації для вивчення дисципліни

Ступінь: магістр

Затверджено на засіданні
кафедри технологій в ресторанному
господарстві, готельно-ресторанної справи
та підприємництва
Протокол № 3
від «17» жовтня 2022 р.

Рекомендовано навчально-методичною
радою ДонНУЕТ
Протокол № __
від «___» _____ 2022 р.

Кривий Ріг
2022

УДК [641.568:642.5(100)](076.5)
С 47

Слащева, А. В.
С 47 Національні кухні країн світу [Текст]: метод. рек. до вивч. дисц. / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. каф. технологій в рест. госп., гот.-рест. справи та підпр-ва; А. В. Слащева, О. А. Пусікова, О. А. Боднарук. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2022. 40 с.

Методичні рекомендації призначені для організації вивчення дисципліни «Національні кухні країн світу» здобувачів вищої освіти всіх форм навчання. В методичних рекомендаціях наведено загальні рекомендації з вивчення дисципліни, опис дисципліни, її змістових модулів і тем, методів оцінювання і розподілу балів, методичні рекомендації з підготовки до семінарських занять та організації самостійної роботи.

© Слащева А. В., О. А. Пусікова,
О. А. Боднарук, 2022
© Донецький національний університет
економіки і торгівлі імені Михайла
Туган-Барановського, 2022

ЗМІСТ

ВСТУП……. 4

ЧАСТИНА І. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ …… 5

ЧАСТИНА ІІ. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПІДГОТОВКИ ДО ПРАКТИЧНИХ ТА СЕМІНАРСЬКИХ ЗАНЯТЬ ……... 14

Змістовий модуль 1. Національні кухні народів країн Європи …….. 15

Змістовий модуль 2. Національні кухні народів країн Азії, Австралії, Америки та Африки …….. 20

ЧАСТИНА ІІІ. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ОРГАНІЗАЦІЇ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ…….. 23

Змістовий модуль 1. Національні кухні народів країн Європи …….. 24

Змістовий модуль 2. Національні кухні народів країн Азії, Австралії, Америки та Африки ……... 31

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ ……. 38

ВСТУП

В Україні існує велика кількість міжнародних готельних мереж і ресторанів національних кухонь, що потребує від майбутніх фахівців ресторанно-готельного бізнесу знання в області кулінарних традицій різних країн світу та гастрономічних вподобань іноземних туристів. Вивчення особливостей світової гастрономії та традицій сироваріння, національних кулінарних традицій народів світу, різних способів та технологій приготування національних страв, культури споживання безалкогольних та алкогольних напоїв дозволить підвищити рівень гастрономічної культури в Україні та забезпечити якісне обслуговування споживачів.

Навчальна дисципліна «Національні кухні країн світу» спрямована на формування у студентів професійних знань в області технологій національних страв, напоїв та гастрономічної продукції різних країн світу та формування у здобувачів вищої освіти знань та вмінь при організації харчування закордонних туристів в Україні.

Вивчення дисципліни передбачає засвоєння навчального матеріалу підчас лекцій та практичних занять, а також у вільний від аудиторних занять час у формі самостійної роботи, що сприяє формуванню професійної підготовки магістрів до наукової, аналітичної, експертної та консультативної діяльності у сфері ресторанних технологій.

Результатом засвоєння дисципліни є оволодіння наступними компетенціями: здатність організовувати виробничий процес у закладах ресторанного господарства з урахуванням специфіки національного асортименту страв або обслуговування іноземних туристів; здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері ресторанного бізнесу та відстежувати зміни; здатність приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів ресторанного бізнесу; здатність організовувати технологічний процес виробництва продукції і послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства; здатність розробляти нову продукцію національного характеру з використанням інноваційних технологій виробництва; здатність працювати з технічною та технологічною документацією підчас розробки і впровадження меню для національних закладів ресторанного господарства та для харчування іноземних туристів.

Методичні вказівки підготовлено відповідно до робочої програми дисципліни «Національні кухні країн світу» та призначено для студентів денної та заочної форм навчання. При проведенні практичних та семінарських занять активно використовуються інтерактивні імітаційні та неімітаційні методи навчання (моделювання ситуації, peer-learning, fleepchart).

ЧАСТИНА І
МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З 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 модулів	**3**
Лекції, годин	**18**
Практичні / семінарські, годин	**26**
Лабораторні, годин	**-**
Самостійна робота, годин	**106**
Тижневих годин для денної форми навчання:	
аудиторних	**2**
самостійної роботи студента	**3**
Вид контролю	**залік**

2. Програма дисципліни

Мета вивчення дисципліни полягає у формуванні у здобувачів вищої освіти сучасного наукового світогляду та системи професійних знань в області національних кухонь різних країн світу та харчування закордонних туристів в Україні.

Завдання дисципліни полягає в теоретичній і практичній підготовці здобувачів ВО в області технологій національних страв та харчування іноземних туристів з різних країн світу; формуванні вмінь та навичок: формування меню для національних закладів ресторанного господарства та для харчування іноземних туристів, впровадження прогресивних способів кулінарно-технологічної обробки для виробництва кулінарної продукції національного спрямування, оцінювання та контроль якості продукції ресторанного господарства, використання та дотримання технологічної документації ресторанної галузі стосовно розробленого меню для національних закладів ресторанного господарства та для харчування іноземних туристів.

Предмет: основи національних кухонь різних країн світу та харчування закордонних туристів в Україні.

Зміст дисципліни розкривається в темах:

Тема 1. Національні кухні народів середземноморського узбережжя
Тема 2. Національні кухні народів Балканського півострову
Тема 3. Національні кухні народів країн Західної Європи
Тема 4. Національні кухні народів країн Центральної Європи
Тема 5. Національні кухні народів країн Східної Європи
Тема 6. Національні кухні Великої Британії та Ірландії
Тема 7. Національні кухні народів країн Північної Європи
Тема 8. Східні та єврейська національні кухні

Тема 9. Магрибські національні кухні
Тема 10. Національні кухні народів країн Азії
Тема 11. Національні африканські кухні
Тема 12. Національні кухні народів країн Америки
Тема 13. Національні кухні Австралії та Нової Зеландії

Опанування дисципліни дозволяє забезпечити:

1) формування:

- **загальних програмних компетентностей:**

здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;

здатність працювати в команді в сфері організації харчування туристів з різних країн світу;

здатність застосовувати знання з основ національних кухонь у практичних ситуаціях щодо складання і впровадження меню національних закладів ресторанного господарства та харчування іноземних туристів у засобах розміщення в Україні;

- **фахових програмних компетентностей:**

розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності;

здатність організовувати виробничий процес у закладах ресторанного господарства з урахуванням специфіки національного асортименту страв або обслуговування іноземних туристів;

здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері ресторанного бізнесу та відстежувати зміни;

здатність приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів ресторанного бізнесу;

здатність організовувати технологічний процес виробництва продукції і послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства;

здатність розробляти нову продукцію національного характеру з використанням інноваційних технологій виробництва;

здатність працювати з технічною та технологічною документацією підчас розробки і впровадження меню для національних закладів ресторанного господарства та для харчування іноземних туристів;

2) досягнення **програмних результатів навчання:**

здатність використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів ресторанного бізнесу;

здатність аналізувати сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства з метою розширення сектору національних закладів та якісного обслуговування іноземних туристів в Україні;

розуміння принципів, технологічних процесів і технології організації виробничих процесів національних закладів ресторанного бізнесу та засобів розміщення, що приймають іноземних туристів;

здатність розробляти нову харчову продукцію національного спрямування, використовуючи сучасні технології її виробництва та інноваційні інгредієнти;

здатність організовувати та здійснювати ефективний контроль якості продуктів національних закладів ресторанного господарства;

3) набуття **результатів навчання** (згідно Дублінських дескрипторів):

- **знання:**

технологічних властивостей продовольчої сировини, що використовується для кулінарних цілей,

технології та асортименту національних кулінарних страв і виробів;

традиційних національних та інноваційних способів кулінарної обробки харчових продуктів;

- **уміння/навички:**

застосовувати національну кулінарну майстерність та інноваційність на рівні, необхідному для розв'язання складних технологічних задач і практичних проблем у сфері ресторанного бізнесу;

розробляти, реалізовувати та організовувати споживання національної ресторанної продукції, впроваджувати прогресивні технології виробництва національної кулінарної продукції;

складати меню для різних контингентів споживачів та іноземних туристів із урахуванням їх національних гастрономічних вподобань та організовувати їх обслуговування;

розробляти технологічну документацію кулінарної продукції для національних закладів ресторанного господарства та впроваджувати його у технологічний процес підприємства;

використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері ресторанного бізнесу та відстежувати зміни;

організовувати виробничий процес в національних закладах ресторанного господарства та при готелях, що приймають іноземних туристів, з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність;

- **комунікація:**

донесення до споживачів ресторанних послуг та фахівців ресторанної галузі інформації, проблем, рішень, власного досвіду щодо інновацій та сучасних національних технологій в ресторанному бізнесі;

збір, інтерпретація та застосування даних щодо нових ресторанних технологій національного спрямування;

спілкування з професійних питань ресторанної сфери із науковцями за фахом, керівниками закладів ресторанного господарства, фахівцями із ресторанного бізнесу України (інженерами-технологами, шеф-кухарями, су-шефами), що спеціалізуються на національних кухнях, або з іноземними шефами, що працюють в ресторанній сфері в Україні, а також зі споживачами ресторанних послуг, у тому числі з іноземними туристами;

- **відповідальність і автономія:**

відповідальна організація та керівництво професійним розвитком працівників виробничої групи в національних закладах ресторанного господарства або при засобах розміщення;

спроможність нести відповідальність за вироблення та ухвалення рішень у непередбачуваних виробничих процесах у ресторанній сфері.

3. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин				
	усього	у тому числі			
		л	п/с	лаб	срс
Змістовий модуль 1. Національні кухні народів країн Європи					
Тема 1. Національні кухні народів середземноморського узбережжя	12	2	2		8
Тема 2. Національні кухні народів Балканського півострову	12	2	2		8
Тема 3. Національні кухні народів країн Західної Європи	12	2	2		8
Тема 4. Національні кухні народів країн Центральної Європи	11	1	2		8
Тема 5. Національні кухні народів країн Східної Європи	11	1	2		8
Тема 6. Національні кухні Великої Британії та Ірландії	11	1	2		8
Тема 7. Національні кухні народів країн Північної Європи	11	1	2		8
Разом за 1 модуль	**80**	**10**	**14**		**56**
Змістовий модуль 2. Національні кухні народів країн Азії, Австралії, Америки та Африки					
Тема 8. Східні та єврейська національні кухні	11	1	2		8
Тема 9. Магрибські національні кухні	11	1	2		8
Тема 10. Національні кухні народів країн Азії	12	2	2		8
Тема 11. Національні африканські кухні	12	2	2		8
Тема 12. Національні кухні народів країн Америки	11	1	2		8
Тема 13. Національні кухні Австралії та Нової Зеландії	13	1	2		10
Разом за 2 модуль	**70**	**8**	**12**		**50**
Усього годин	**150**	**18**	**26**		**106**

4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема заняття	Години
Змістовий модуль 1. Національні кухні народів країн Європи		
1	Семінар запитань і відповідей Національні кухні народів середземноморського узбережжя	2
2	Семінар запитань і відповідей Національні кухні народів Балканського півострову	2
3	Семінар запитань і відповідей Національні кухні народів країн Західної Європи	2
4	Семінар запитань і відповідей Національні кухні народів країн Центральної Європи	2
5	Семінар запитань і відповідей Національні кухні народів країн Східної Європи	2
6	Семінар запитань і відповідей Національні кухні Великої Британії та Ірландії	2
7	Семінар запитань і відповідей Національні кухні народів країн Північної Європи	2
Змістовий модуль 2. Національні кухні народів країн Азії, Австралії, Америки та Африки		
8	Семінар запитань і відповідей Східні та єврейська національні кухні	2
9	Семінар запитань і відповідей Магрибські національні кухні	2
10	Семінар запитань і відповідей Національні кухні народів країн Азії	2
11	Семінар запитань і відповідей Національні африканські кухні	2
12	Семінар запитань і відповідей Національні кухні народів країн Америки	2
13	Семінар запитань і відповідей Національні кухні Австралії та Нової Зеландії	2
	Всього	26

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 семінарського/практичного заняття	Аудиторна робот				Позааудиторна робота	Сума балів
	Захист групових проєктів	Ситуаційні завдання, задачі	Обговорення теоретичних питань теми	ПМК	Завдання для самостійного виконання	
Змістовий модуль 1						
Тема 1			2		2	4
Тема 2		2	2		2	6
Тема 3		2	2		2	6
Тема 4		2	2		2	6
Тема 5		2	2		2	6
Тема 6		2	2		2	6
Тема 7			2	15	1	18
Разом за змістовим модулем 1		**10**	**14**	**15**	**13**	**52**
Змістовий модуль 2						
Тема 8		2	2		2	6
Тема 9		2	2		2	4
Тема 10		2	2		2	6
Тема 11		2	2		2	4
Тема 12		2	2		2	6
Тема 13			1	15	2	18
Разом за змістовим модулем 2		**10**	**11**	**15**	**12**	**48**
Усього годин		**20**	**25**	**30**	**25**	**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

Для виставлення підсумкової оцінки визначається сума балів, отриманих за результатами екзамену та за результатами складання змістових модулів. Оцінювання здійснюється за допомогою шкали оцінювання загальних результатів вивчення дисципліни (модулю).

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 ІІ
МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПІДГОТОВКИ ДО ПРАКТИЧНИХ ТА СЕМІНАРСЬКИХ ЗАНЯТЬ

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1
НАЦІОНАЛЬНІ КУХНІ НАРОДІВ КРАЇН ЄВРОПИ

Тема 1. Семінар запитань і відповідей
Національні кухні народів середземноморського узбережжя

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

Надайте характеристику національних кухонь Італії, Іспанії, Греції, Португалії за наступним планом:

1. Загальна характеристика середземноморської кухні
2. Регіональність кухонь Італії, Іспанії, Греції, Португалії
3. Сировинний набір. М'ясна гастрономія та культура сироваріння.
4. Характеристика пряних трав та овочів, прянощів і спецій, приправ та соусів
5. Технологія національних страв, виробів, напоїв
6. Правила оформлення та подачі національних страв і напоїв
7. Особливості режиму харчування туристів з середземноморських країн
8. Рекомендації щодо складання раціону для туристів з Італії, Іспанії, Греції, Португалії
9. Які продукти не рекомендовано та (або) заборонено пропонувати туристам з Італії, Іспанії, Греції, Португалії

2. Презентація доповідей (питання 5) з використанням мультимедійного візуального супроводження, fleepchart. Оцінювання проводять інші студенти (використовується метод peer-leaning), підсумкова оцінка – середній бал.

Глосарій / Glossary

Chorizo (чоризо) – *іспанська ковбаса зі свинячого фаршу та жиру з додаванням копченої паприки, яка надає продукту червоно-жовтогарячий колір. Іспанці їдять її і в чистому вигляді і додають у рагу та супи. Їсти в сирому вигляді цю ковбасу можна, тільки якщо вона збільшилася не менше 3-х місяців.*

Sobrasada (собрасада) – *іспанська ковбаса із подрібненої свинини з додаванням солі, перцю, паприки та інших спецій. Ковбаса має м'яку консистенцію, тому її змащують на хліб як паштет.*

Pulpo a la gallega (галісійський восьминіг) *– традиційна іспанська страва: ніжні відварені щупальця восьминога, приправлене солодкою паприкою, маслиновою олією та морською сіллю; іноді подається на подушці із вареної картоплі.*

Tapas (тапас) *– це різновид холодних і гарячих закусок в Іспанії. Але для іспанців це не просто їжа, це стиль життя. В іспанській мові навіть є дієслово tapear, що перекладається як «ходити по барах, спілкуватися з друзями та знайомими, пити вино і куштувати тапас».*

Barceloneta Potato Bombas (Бомба) *– це каталонська страва, подається*

як окрема страва або як тапас. Являє собою кульку із картопляного пюре із начинкою з м'ясного фаршу, обвалену у сухарях та смажену у фритюрі.

***Cava (Кава)** – іспанські ігристі вина.*

***Malaga (Малага)** – іспанське десертне вино з винограду, вирощеного в андалусійській провінції Малага, зокрема, на околицях міста та гір з однойменною назвою. Малага має маслянистий, повний тягучий і солодкий смак з нюансами карамелі і невеликою гіркотою. Специфічна особливість смаку малаги - уварені та пригоріло-смолисті тони, які в процесі витримки збагачуються відтінками чорносливу та кави.*

***Scamorza (Скаморца) –** напівм'який італійський сир категорії Паста Філата (Pasta Filata), текстура якого нагадує моцарелу. Смак свіжого різновиду солодкий, ніжний із ароматом молока. Консистенція еластична, колір скоринки блідо-жовтий, тіла – білий. Копчений варіант відрізняється димним ароматом, текстура компактніша, колір солом'яно-коричневий. Італійські господині часто замінюють ним моцарелу у рецептах: у натертому вигляді їм посипають піцу, пасту, різотто, оскільки він добре плавиться.*

***Caciocavallo /італ./, Caciucavaddu /сицil./ (Качокава́ло) –** витяжний напівтвердий сир з овечого або коров'ячого молока, що спочатку вироблявся лише на Сицилії, але потім його виробництво поширилося по всій Італії, а також і на Балкани. Цей вид сиру зареєстрований програмою ЄС зі статусом PDO (Захист позначення походження). Качокавалло відноситься до напівтвердих сирів сімейства Pasta filata, тому процес його виробництва схожий на моцарелу для піци, проволоне або скаморца. Качокавалло має вигляд краплі сльози в жорсткій їстівній шкірці і за смаком нагадує італійський сир проволоне, або ж до більшої витримки (від шести місяців) стає схожим на пармезан. Його цілком можна додавати в різотто або пасту, а також смажити на грилі чи сковороді, доповнюючи карамелізованою цибулею. В Італії качокавалло найчастіше подають у чистому вигляді наприкінці трапези. Його нарізають товстими шматочками і сервірують із грушею, черешнею чи динею. Витриманий пікантний сир складе чудову компанію салямі.*

***Provolone (Проволоне)** – твердий італійський сир зі зниженою жирністю. Він відноситься до категорії "Паста Філата" (Paste Filate). Проволоне має свою родзинку не тільки у смаку та ароматі, але й у великій різноманітності форм. Ви можете зустріти сир у вигляді груші, перетягнутої ковбаски, конуса, дині чи очищеного мандарину.*

***Guanciale (Гуанчіале)** – в'ялене м'ясо, приготовлене зі свинячих щічок (guanciale di maiale). Їх натирають сіллю, цукром та спеціями (чорний та червоний перець, чебрець, фенхель, часник). Дозріває гуанчіале близько 3-х тижнів. За цей час втрачає близько 30% ваги. Продукт їдять самостійно у невеликих кількостях. Хоча частіше його використовують для приготування соусів до пасти, таких як аматричана (amatriciana).*

***Mortadella (Мортаделла)** – типова італійська ковбаса, виготовлена з дрібно нашаткованого м'яса, сала, приправлена сіллю та невеликою кількістю спецій. Mortadella Bologna та Mortadella di Prato відносяться до продуктів зі знаком якості IGP.*

Тема 2. Семінар запитань і відповідей
Національні кухні народів Балканського півострову

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

Надайте характеристику національних кухонь Хорватії, Абланії, Македонії, Болгарії, Косово, Румунії, Сербії, Турції, Чорногорії за наступним планом:

1. Загальна характеристика балканської кухні
2. Регіональні особливості кухонь Балканського півострову
3. Особливості використовуваної сировини.
4. Технологічні особливості приготування основних національних страв
5. Національні балканські борошняні та кондитерські вироби
6. Рекомендації щодо складання раціону для туристів з Хорватії, Абланії, Македонії, Болгарії, Косово, Румунії, Сербії, Турції, Чорногорії
7. Які продукти не рекомендовано та (або) заборонено пропонувати туристам з балканських країн

2. Презентація доповідей (питання 4 та 5) з використанням мультимедійного візуального супроводження, fleepchart.

Тема 3. Семінар запитань і відповідей
Національні кухні народів країн Західної Європи

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

Надайте характеристику національних кухонь Франції, Бельгії, Нідерландів за наступним планом:

1. Регіональність кухонь Франції, Бельгії, Нідерландів
2. Сировинний набір. М'ясна гастрономія та сири.
4. Характеристика пряних трав та овочів, прянощів і спецій, приправ та соусів
5. Технологія національних страв та борошняних виробів
6. Технологічні особливості приготування та культура споживання алкогольних напоїв
7. Особливості оформлення та подачі національних страв і напоїв
8. Особливості режиму харчування туристів з Західної Європи
9. Рекомендації щодо складання раціону для туристів з Франції, Бельгії, Нідерландів

2. Презентація доповідей (питання 2, 5, 6) з використанням мультимедійного візуального супроводження, fleepchart.

Глосарій / Glossary

Antreme (антреме, *від фр. entremets, буквально - «між подачами,*

стравами») – проміжна страва, яка пропонується між основними подачами (курсами) та допомагає вивільнити смакові рецептори від смаку попередньої страви, що дозволяє максимально відчути смак наступної страви.

***Consommé (консоме) –** яловичий або курячий міцний, але освітлений бульйон.*

***Pot-au-feu (потофе, або пот-о-фе) –** традиційний «домашній» суп із яловичиною та овочами. У перекладі його назва – «котелок на вогні» – буквально відображає спосіб приготування: взимку над вогнем вішали казанок з водою, куди клали овочі, м'ясо та коріння.*

***Vichyssoise (вішисуаз)** — цибулевий суп-пюре, названий на честь французького курорту Віші. Традиційно вішисуаз подається холодним, іноді з додаванням сухарів. Також до супу подають салат із креветок із часником та фенхелем.*

***Escargots de bourgogne (ескарго)** – закуска з равликів, одна зі специфічних відомих страв французької кухні. Також ескарго – термін, що поєднує всі їстівні види равликів.*

Тема 4. Семінар запитань і відповідей
Національні кухні народів країн Центральної Європи

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

Надайте характеристику національних кухонь Німеччини, Австрії, Чехії, Швейцарії, Люксембурга за наступним планом:

1. Регіональність кухонь Центральної Європи
2. Сировинний набір кухонь Центральної Європи
3. Технологія національних страв країн Центральної Європи
4. Технологія національних кондитерських виробів та десертів
5. Технологічні особливості приготування та культура споживання алкогольних напоїв Німеччини, Австрії, Чехії
6. Рекомендації щодо складання раціону для туристів з Німеччини, Австрії, Чехії, Швейцарії, Люксембурга

2. Презентація доповідей (питання 3, 4, 5) з використанням мультимедійного візуального супроводження, fleepchart.

Тема 5. Семінар запитань і відповідей
Національні кухні народів країн Східної Європи та Балтії

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

Надайте характеристику національних кухонь Польші, Словакії, Словенії, Угорщини, Латвії, Литви, Естонії за наступним планом:

1. Основні особливості національних кухонь

2. Сировинний набір
3. Гастрономія
4. Технологія національних страв і виробів
5. Технологічні особливості приготування та культура споживання напоїв
6. Рекомендації щодо складання раціону для туристів з Польші, Словакії, Словенії, Угорщини, Латвії, Литви, Естонії

2. Презентація доповідей (питання 3, 4, 5) з використанням мультимедійного візуального супроводження, fleepchart.

Тема 6. Семінар запитань і відповідей
Національні кухні Великої Британії та Ірландії

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

Надайте характеристику національних кухонь Великої Британії та Ірландії за наступним планом:

1. Регіональність кухонь
2. Сировинний набір
3. Технологія національних страв та виробів
4. Технологічні особливості приготування та культура споживання алкогольних напоїв (віскі, ель)
6. Рекомендації щодо складання раціону для туристів з Великої Британії та Ірландії

2. Презентація доповідей (питання 3 та 4) з використанням мультимедійного візуального супроводження, fleepchart.

Тема 7. Семінар запитань і відповідей
Національні кухні народів країн Північної Європи

Надайте характеристику національних кухонь Данії, Швеції, Норвегії, Фінляндії за наступним планом:

1. Характерні особливості скандинавських кухонь
2. Сировинний набір кухонь Центральної Європи.
3. Технологія національних страв, кондитерських виробів, напоїв
4. Рекомендації щодо складання раціону для туристів з Данії, Швеції, Норвегії, Фінляндії

2. Презентація доповідей (питання 3) з використанням мультимедійного візуального супроводження, fleepchart.

3. Індивідуальне тестування (ПМК 1).

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2
НАЦІОНАЛЬНІ КУХНІ НАРОДІВ КРАЇН АЗІЇ, АВСТРАЛІЇ, АМЕРИКИ ТА АФРИКИ

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

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

Надайте характеристику національних кухонь Ближнього Сходу (Єгипту, Ірану, Іраку, Саудівської Аравії, Сирії, Йємену, Оману, ОАЕ, Ливану, Іорданії) та Ізраїлю за наступним планом:

1. Загальна характеристика східної кухні
2. Регіональність кухонь Ближнього Сходу
3. Сировинний набір. Особливості кашруту та кошеру
4. Характеристика пряних трав та овочів, прянощів і спецій, приправ та соусів
5. Технологія національних страв, виробів, напоїв
6. Особливості оформлення та подачі національних страв і напоїв
7. Особливості режиму харчування туристів з середземноморських країн
8. Рекомендації щодо складання раціону для туристів з Ближнього Сходу
9. Які продукти не рекомендовано та (або) заборонено пропонувати туристам з Ближнього Сходу

2. Презентація доповідей (питання 5) з використанням мультимедійного візуального супроводження, fleepchart. Оцінювання проводять інші студенти (використовується метод peer-leaning), підсумкова оцінка – середній бал.

Тема 9. Семінар запитань і відповідей
Магрибські національні кухні

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

Надайте характеристику національних кухонь країн Магрибу (Тунісу, Лівії, Марокко, Алжиру, Мавританії, Західної Сахари) за наступним планом:

1. Загальна характеристика магрибських (берберських) кухонь
2. Повсякденна та святкова їжа в країнах Магрибу
3. Особливості сировинного набору. Дозволені та заборонені продукти
4. Характеристика берберських прянощів і спецій, приправ та соусів
5. Технологія національних страв, виробів, напоїв
6. Особливості оформлення та подачі національних страв і напоїв
7. Рекомендації щодо складання раціону для туристів з країн Магрибу
8. Які продукти не рекомендовано та (або) заборонено пропонувати туристам з країн Магрибу

2. Презентація доповідей (питання 2, 4, 5) з використанням мультимедійного візуального супроводження, fleepchart.

Тема 10. Семінар запитань і відповідей
Національні кухні народів країн Азії

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

Надайте характеристику національних кухонь країн Центральної, Східної та Південно-Східної Азії за наступним планом:

1. Загальна характеристика національних кухонь країн Азії. Схожість та відмінність національних кухонь Центральної, Східної та Південно-Східної Азії
2. Регіональні особливості національних кухонь Центральної, Східної та Південно-Східної Азії
3. Особливості сировинного набору. Нетрадиційні продукти та інгредієнти
4. Характеристика південно-азійських прянощів, приправ та соусів
5. Технологія національних страв, виробів, напоїв
6. Особливості оформлення та подачі національних страв і напоїв азійських країн
7. Рекомендації щодо складання раціону для туристів з країн Центральної, Східної та Південно-Східної Азії
8. Які продукти не рекомендовано та (або) заборонено пропонувати туристам з країн Центральної, Східної та Південно-Східної Азії

2. Презентація доповідей (питання 4, 5) з використанням мультимедійного візуального супроводження, fleepchart.

Тема 11. Семінар запитань і відповідей
Національні африканські кухні

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

Надайте характеристику національних кухонь країн Східної, Центральної, Західної та Південної Африки за наступним планом:

1. Загальна характеристика національних кухонь країн Східної, Центральної, Західної та Південної Африки
2. Регіональні особливості національних кухонь країн Східної, Центральної, Західної та Південної Африки
3. Особливості сировинного набору. Нетрадиційні продукти та інгредієнти
4. Характеристика африканських прянощів, приправ та соусів
5. Технологія національних страв, виробів, напоїв
6. Особливості оформлення та подачі національних страв і напоїв африканських країн

7. Рекомендації щодо складання раціону для туристів з країн Східної, Центральної, Західної та Південної Африки

2. Презентація доповідей (питання 4 та 5) з використанням мультимедійного візуального супроводження, fleepchart.

Тема 12. Семінар запитань і відповідей
Національні кухні народів країн Америки

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

Надайте характеристику національних кухонь країн Південної та Північної Америки за наступним планом:

1. Загальна характеристика
2. Регіональні особливості
3. Особливості сировинного набору
4. Характеристика прянощів, приправ та соусів
5. Технологія національних страв, виробів, напоїв
6. Рекомендації щодо складання меню для туристів з країн Америки

2. Презентація доповідей (питання 5) з використанням мультимедійного візуального супроводження, fleepchart.

Тема 13. Семінар запитань і відповідей
Національні кухні Австралії та Нової Зеландії

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

Надайте характеристику національних кухонь Австралії та Нової Зеландії за наступним планом:

1. Загальна характеристика
2. Регіональні особливості
3. Особливості сировинного набору
4. Характеристика прянощів, приправ та соусів
5. Технологія національних страв, виробів, напоїв
6. Рекомендації щодо складання меню для туристів з країн Америки

2. Презентація доповідей (питання 5) з використанням мультимедійного візуального супроводження, fleepchart. Оцінювання проводять інші студенти (використовується метод peer-leaning), підсумкова оцінка – середній бал.

ЧАСТИНА ІІІ
МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ
З ОРГАНІЗАЦІЇ САМОСТІЙНОЇРОБОТИ СТУДЕНТІВ

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1
НАЦІОНАЛЬНІ КУХНІ НАРОДІВ КРАЇН ЄВРОПИ

Тема 1. Національні кухні народів середземноморського узбережжя

Форми контролю: фронтальне та індивідуальне опитування, підготовка презентації доповіді.

Завдання для самостійної роботи:

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

2. Самостійно опрацюйте питання:

1. Технологія національних страв, виробів, напоїв італійської кухні
2. Технологія національних страв, виробів, напоїв іспанської кухні
3. Технологія національних страв, виробів, напоїв грецької кухні
4. Технологія національних страв, виробів, напоїв португальської кухні

3. Розв'яжіть тестові завдання.

1. М'ясний сиров'ялений продукт, що виробляється з чорної породи свиней з чорним копитом

A. прошутто крудо
B. хамон іберико
C. собрасада
D. хамон серрано

2. Батьківщиною супу гаспачо є регіон Іспанії

A. Валенсія
B. Андалусія
C. Ла Ріоха
D. Галісія

3. Іспанський густий суп із білої квасолі з копченостями та солоним салом

A. ахо бланко
B. фабада
C. сарсуела
D. буйабес

4. Каламата, консерволеа, халкідікі – це

A. різновиди прошутто
B. види тапас
C. сорти маслин
D. сорти грецького сиру

5. Який вид сиру можна зустріти виключно на Сардинії

A. Грана Падано
B. Касу Марцу

C. Пекорино
D. Скаморца

6. В'ялені свинячі щічки в Італії називають

A. скаморца
B. проволоне
C. мортаделла
D. гуанчіале

7. Шашлик у Греції має назву

A. кунелі
B. гірос
C. сувлакі
D. кефтедес

Рекомендована література: [1-6, 27, 37, 38, 40, 41, 44].

Тема 2. Національні кухні народів Балканського півострову

Форми контролю: фронтальне та індивідуальне опитування, підготовка презентації доповіді.

Завдання для самостійної роботи:

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

2. Самостійно опрацюйте питання:
   1. Технологічні особливості приготування основних національних страв
   2. Національні балканські борошняні та кондитерські вироби

3. Розв'яжіть тестові завдання.

1. Використання якого м'яса є характерним для болгарської кухні

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

2. Традиційні продукти болгарської кухні

A. булгур
B. бринза
C. риба
D. зелені овочі

3. Традиційна страва румунської кухні

A. помазанки
B. чорба
C. торт із накладенців
D. кнедлики

4. Албанська закуска із подрібнених запечених овочів

A. фергес

B. шендетлі

C. тавче гравче

D. кнафе

5. В якій національній кухні широко використовується вид домашнього вогнища скара

A. хорватській

B. болгарській

C. албанській

D. македонський

Рекомендована література: [1, 4, 6, 17, 18].

Тема 3. Національні кухні народів країн Західної Європи

Форми контролю: фронтальне та індивідуальне опитування, підготовка презентації доповіді.

Завдання для самостійної роботи:

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

2. Самостійно опрацюйте питання:

1. Сировинний набір національних кухонь країн Франції, Бельгії, Нідерландів

2. М’ясна гастрономія як національна спадщина країн Західної Європи

3. Культура сироваріння в країнах Західної Європи. Асортимент сирів.

4. Технологія національних страв та борошняних виробів

5. Технологічні особливості приготування та культура споживання коньяків (бренді, арман’яку), сидру, кальвадоса, вина та шампанського

3. Розв’яжіть тестові завдання.

1. М’ясний міцний освітлений бульйон має назву

A. дюксель

B. фюме

C. консоме

D. потофе

2. Французький суп-пюре з панцирів ракоподібних

A. вішисуаз

B. буйабес

C. біск

D. коковен

3. Французька картопляна запіканка має назву

A. дофінуа
B. тортилья
C. баваруа
D. флонярд

4. Страва із запечених равликів має назву

A. буйабес
B. амісбуш
C. касулє
D. ескарго

5. Вішисуаз відноситься до групи перших страв

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

Рекомендована література: [1, 3, 7, 15, 21, 23, 38, 45].

Тема 4. Національні кухні народів країн Центральної Європи

Форми контролю: фронтальне та індивідуальне опитування, підготовка презентації доповіді.

Завдання для самостійної роботи:

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

2. Самостійно опрацюйте питання:

1. Технологія національних страв Німеччини, Австрії, Чехії
2. Технологія національних кондитерських виробів та десертів Німеччини, Австрії, Чехії
3. Технологічні особливості приготування та культура споживання алкогольних напоїв Німеччини, Австрії, Чехії

3. Розв’яжіть тестові завдання.

1. В якій кухні широко використовується пиво для готування страв, зокрема, перших

A. чеській
B. німецькій
C. англійській
D. словацькій

2. Яку страву німецької кухні відносять до традиційних

A. рольмопс
B. ростбіф
C. шніцель

D. біфштекс

3. Торт Захер є національною спадщиною

A. Німеччини

B. Угорщини

C. Австрії

D. Чехії

4. Єйгермейстер – це традиційний алкогольний напій

A. Німеччини

B. Угорщини

C. Австрії

D. Чехії

5. Торт, який складається із шоколадних коржів з вишнею та вершковим кремом, прикрашених тертим шоколадом

A. Добош

B. Шварцвальд

C. Естерхазі

D. Захер

Рекомендована література: [1, 7, 17-20].

Тема 5. Національні кухні народів країн Східної Європи та Балтії

Форми контролю: фронтальне та індивідуальне опитування, підготовка презентації доповіді.

Завдання для самостійної роботи:

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

2. Самостійно опрацюйте питання:

1. Технологія національних страв Польші, Словакії, Словенії, Угорщини, Латвії, Литви, Естонії

2. Гастрономічні уподобання Польші, Словакії, Словенії, Угорщини, Латвії, Литви, Естонії

3. Технологічні особливості приготування та культура споживання алкогольних напоїв Польші, Словакії, Словенії, Угорщини, Латвії, Литви, Естонії

3. Розв’яжіть тестові завдання.

1. Основними компонентами польської національної страви бігос є

A. свинячі реберця та картопля

B. капуста та копченості

C. квасоля та овочі

D. дріжджове тісто та сирна начинка

2. Яку страву угорської кухні відносять до традиційних
A. рольмопс
B. гуляш
C. шніцель
D. біфштекс
3. Торт Добош є національною спадщиною
A. Німеччини
B. Угорщини
C. Австрії
D. Чехії
4. Унікум – це традиційний гіркий лікер (біттер) родом з
A. Німеччини
B. Угорщини
C. Австрії
D. Чехії
5. Угорський горіховий торт з мигдалем та солоною карамеллю
A. Добош
B. Шварцвальд
C. Естерхазі
D. Захер

Рекомендована література: [1, 7, 17-20].

Тема 6. Національні кухні Великої Британії та Ірландії

Форми контролю: фронтальне та індивідуальне опитування, підготовка презентації доповіді.

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

2. Самостійно опрацюйте питання:
1. Технологія національних страв та виробів Шотландії, Англії, Ірландії
2. Технологічні особливості приготування та культура споживання віскі. Шотландський та ірландський віскі
4. Технологічні особливості приготування та культура споживання пива

3. Розв’яжіть тестові завдання.

1. Який основний гарячий напій вживають у Великій Британії
A. мате
B. зелений чай
C. чорний чай
D. чорна кава

2. Яку страву англійської кухні відносять до традиційних

A. катаплана

B. ростбіф

C. шніцель

D. антрекот

3. Традиційний ірландський лікер на основі віскі з травами та медом

A. Baileys

B. Carolans

C. Irish Mist

D. Sheridans

4. Невелика кругла булочка, яку подають до чаю з джемом та маслом

A. стотті-кейк

B. скон

C. хейсті-пудинг

D. поп пай

5. Англійська кров'яна ковбаса із додаванням злаків

A. white pudding

B. oxford sausage

C. black pudding

D. ashdown foresters

Рекомендована література: [1, 7, 24].

Тема 7. Національні кухні народів країн Північної Європи

Форми контролю: фронтальне та індивідуальне опитування, підготовка презентації доповіді.

Завдання для самостійної роботи:

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

2. Самостійно опрацюйте питання:

1. Технологія національних страв Данії, Швеції, Норвегії, Фінляндії

2. Технологія національних кондитерських виробів Данії, Швеції, Норвегії, Фінляндії

3. Технологія національних напоїв Данії, Швеції, Норвегії, Фінляндії

3. Розв'яжіть тестові завдання.

1. Яку назву у Швеції має стіл, заставлений закусками

A. шведський стіл

B. кліпфікс

C. смергасброд

D. крокембуш

2. Харінг – це

A. слабосолоний оселедець з цибулею

B. тріска, висушена на скелях

C. відварене охолоджене м’ясо з хроном

D. закуска з подрібненого оселедця

3. Святковий фінський суп із лосося з вершками – це

A. калакейтто

B. лохикейтто

C. калекукко

D. кліпкікс

4. Оригінальний фінський рибний пиріг має назву

A. рольмопс

B. амісбуш

C. касулє

D. калекукко

5. Коттбулар – це

A. пиріг з рибою

B. м’ясні фрикадельки

C. багатоповерховий бутерброд

D. в’ялена риба

Рекомендована література: [1, 3, 5-7, 13, 16].

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2
НАЦІОНАЛЬНІ КУХНІ НАРОДІВ КРАЇН АЗІЇ, АВСТРАЛІЇ, АМЕРИКИ ТА АФРИКИ

Тема 8. Східні та єврейська національні кухні

Форми контролю: фронтальне та індивідуальне опитування, підготовка презентації доповіді.

Завдання для самостійної роботи:

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

2. Самостійно опрацюйте питання:

1. Технології національних страв Єгипту та Сирії

2. Технології національних страв Ірану, Іраку, Саудівської Аравії, Йємену, Оману, ОАЕ, Ливану, Іорданії

3. Технології національних страв Ізраїлю

3. Розв’яжіть тестові завдання.

1. Яку страву відносять до традиційних в кухні Іраку

A. паелья

B. чорба

C. кюфте

D. дуг

2. 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

3. Шакшука – це

A. арабська закуска

B. яєшня в пряному томатному соусі

C. єврейський хлібець

D. шашлик з курятини

4. Серія маленьких закусок, які традиційно подають в арабських країнах перед основною стравою

A. мірін

B. мезе

C. кюфте

D. махлама

5. Ситний гарнір або основна страва, що складається з довгозерного рису абосочевиці із смаженою цибулею – це

A. маклюбе

B. маджадра

C. мухаммара

D. бабагануш

Рекомендована література: [1, 14, 17, 19, 22].

Тема 9. Магрибські національні кухні

Форми контролю: фронтальне та індивідуальне опитування, підготовка презентації доповіді.

Завдання для самостійної роботи:

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

2. Самостійно опрацюйте питання:

1. Повсякденна та святкова їжа в країнах Магрибу
2. Характеристика берберських прянощів і спецій, приправ та соусів
3. Технологія національних страв, виробів, напоїв країн Магрибу (Тунісу, Лівії, Марокко, Алжиру, Мавританії, Західної Сахари)

3. Розв’яжіть тестові завдання.

1. Для країн Магрибського регіону у технологіях національних 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. ячмень
C. кукурудза
D. пшениця

4. Яку назву носить популярна страва з подрібненого м'яса в країнах Магрибу

A. кюфте
B. кубба
C. чорізо
D. брікі

5. Які борошняні вироби магрибської кухні відносять до традиційних

A. маца
B. брікі
C. моті
D. чорба

Рекомендована література: [1, 14, 17, 19, 22].

Тема 10. Національні кухні народів країн Азії

Форми контролю: фронтальне та індивідуальне опитування, підготовка презентації доповіді.

Завдання для самостійної роботи:

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

2. Самостійно опрацюйте питання:

1. Технологія національних страв, виробів, напоїв Японії
2. Технологія національних страв, виробів, напоїв Кореї
3. Технологія національних страв, виробів, напоїв Китаю

4. Технологія національних страв, виробів, напоїв країн Південно-Східної Азії. Паназіатська кухня

5. Технологія національних страв, виробів, напоїв Індії

6. Технологія національних страв, виробів, напоїв країн Центральної Азії (Казахстану, Узбекистану, Киргистану, Тукрменистану, Таджикистану)

7. Особливості оформлення та подачі національних страв і напоїв азійських країн

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 гіо
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

Рекомендована література: [1, 25, 28-34, 39, 42].

Тема 11. Національні африканські кухні

Форми контролю: фронтальне та індивідуальне опитування, підготовка презентації доповіді.

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для

обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

1. Характеристика прянощів, приправ та соусів країн Східної, Центральної, Західної та Південної Африки
2. Технологія національних страв, виробів, напоїв країн Східної, Центральної, Західної та Південної Африки

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. беньє

Рекомендована література: [1, 3, 5-7, 17].

Тема 12. Національні кухні народів країн Америки

Форми контролю: фронтальне та індивідуальне опитування, підготовка презентації доповіді.

Завдання для самостійної роботи:

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

2. Самостійно опрацюйте питання:

1. Технологія національних мексиканських страв, виробів, напоїв. Кухня тек-мекс.
2. Технологія національних страв та напоїв США
3. Технологія національних страв, виробів, напоїв Канади
4. Технологія національних страв, виробів, напоїв країн Південної Америки

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. 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 у 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

Рекомендована література: [1, 3, 7-10].

Тема 13. Національні кухні Австралії та Нової Зеландії

Форми контролю: фронтальне та індивідуальне опитування, підготовка презентації доповіді.

Завдання для самостійної роботи:

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

2. Самостійно опрацюйте питання:

1. Технологія національних страв, виробів, напоїв Австралії
2. Технологія національних страв, виробів, напоїв 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

Рекомендована література: [1, 17, 36].

СПИСОК 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-ресторанный сервис: особенности культуры и традиций питания народов 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 И. В. Кухня народов 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 солодощі. 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 народов 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 народов 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. Орлинкова М. Рецепты азиатской кухни. М.: Эксмо, 2012. 240 с.

32. Иматани 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).

30. 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*
Боднарук *Ольга Анатоліївна*

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

НАЦІОНАЛЬНІ КУХНІ КРАЇН СВІТУ

Методичні рекомендації для вивчення дисципліни

Формат 60×84/8. Ум. др. арк. 2,5.

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.